

Greazeig (Salate)

Frischer bunter gemischter Salatteller

Saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken und Frühlingszwiebeln in hausgemachter Kräutervinaigrette

11.-

Vogerlsalat

an hausgemachter Tomatenvinaigrette

Feldsalat, Rucola, Eisberg, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Croutons

13.-

- mit gebratenen Champignons

16.- * 18.-

- mit Maishendlstreifen vom Grill

18.- * 20.-

- mit gebratenen Rinderlendenstreifen

21.- * 23.-

- mit 5 gebratenen Riesengarnelen und Knoblauchbaguette

21.- * 23.-

- mit Saiblings Filet vom Grill

21.- * 23.-

Kleiner gemischter Salat

6.-

Suppen & Vorspeisen

Pfannkuchensuppe

Ochsenkraftbrühe mit frischem Schnittlauch

7.-

Leberspätzlesuppe

Ochsenkraftbrühe mit frischem Schnittlauch

7.-

Jeden Sonn- und Feiertag ab 12:00

Ofenfrischer Schweinebraten

in Traunsteiner Dunkelbiersoße, zweierlei Knödel
und hausgemachten Krautsalat

18.-

Stadlschmanckerl

Tagliatelle in mediterraner Tomatensauce

mit Fleischbällchen

hausgemachte Tomatensauce, Kapern, Oliven
Hackfleischbällchen (Schwein, Ochs) Tomatenwürfel, Parmesan, frische Kräuter

19.-

vegetarisch mit gegrillter Aubergine

16.-

Rote Beete Schlutzkrapfen in Parmesanschaum

Kirschtomaten, hausgemachte Parmesansauce, Rucola und Parmesanraspel

18.-

Saiblings Filet vom Grill

auf Grillgemüse, mit Petersilienkartoffeln

26.-

Unsane und andane Ochsen

Zwiebelrostbraten

mit Röstkartoffeln und Beilagen Salat

200gr 25.- 300gr 29.-

Rinderlendensteak

mit Pommes, Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel, dazu Beilagen Salat

200gr 25.- 300gr 29.-

+3 Riesengarnelen

+6.-

Almochsenragout

mit Kartoffelpüree und Blaukraut

25.-

Stadlschmankerl

Schnitzel „Wiener Art“

Von der Schweinelende mit Pommes oder Kartoffelsalat

16.-

Allgäuer Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle, hausgemachte Röstzwiebeln und ein Beilagensalat

16.-

Hausgemachte Kaaspressknödel

mit frischen Parmesanraspel, Tomatenwürfel und Rucola

18.-

Jägerschnitzel

Schweinelendenschnitzel (Natur) in Champignonrahmsauce, mit hausgemachten Spätzle und Salat

18.-

Wos Sias

„Da wilde Kaiser“

mit heißen Wildpreiselbeeren und Vanilleeis
(ca. 20 min Zubereitungszeit)

19.-

Unser Kaiserschmarrn

Mit Apfelmus
(ca. 20 min Zubereitungszeit)

18.-

Apfelkiachal

Mit Vanilleeis und Sahne

12,-

Wegscheider Soulfood

„De zupfte Sau“

Burger mit hausgemachtem PulledPork, Röstziebeln, Tomaten,
Salat, BBQ-Sauce und hausgemachtem Coleslaw
(Krautsalat mit Karotten, Mayo & Joghurt Dressing)

18,-

„De zupfte Sau“

„Low Carb Edition“
Alles gleich nur ohne Semmel

18.-

Brot + Zeit = Brotzeit
Zeit * Zeit = Mahlzeit

Hausgemachter Obazda

mit Brezn

9.-

Wurstsalat mit Brot

Bayrisch 10.- Schweizer 11.-

Abgebräunter Leberkaas

mit Spiegelei und Bratkartoffeln

13.-

Zwoa Weißwürscht

mit Senf und Brezn

7.-

Ein Paar Wiener

mit Brot 5.- mit Pommes 7,50