

Greazeig (Salate)

Frischer bunter gemischter Salatteller

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

11.-

*Caesars Salad

Versch Blattsalate (z.B. Eisberg, Rucola, Radicchio) Tomaten, Paprika, Gurkenwürfel, Parmesan, Croutons und Frühlingszwiebeln in hausgem. Caesarsdressing (Eigelb, Olivenöl, Parmesan, Sardellen, Knoblauch, Zitronensaft, Weißweinessig)

13.-

- mit gebratenen Champignons

16.- *18.-

- mit Maishendlstreifen vom Grill

28.- *20.-

- mit gebratenen Rinderlendenstreifen

21.- *23.-

- mit 5 gebratenen Riesengarnelen und Knoblauchbaguette

21.- *23.-

- mit Saiblingsfilet vom Grill

21.- *23.-

Kleiner gemischter Salat

6.-

Suppen & Vorspeisen

Pfannkuchensuppe

Ochsenkraftbrühe mit frischem Schnittlauch

7.-

Leberspätzlesuppe

Ochsenkraftbrühe mit frischem Schnittlauch

7.-

Spargelcremesuppe

9.-

Jeden Sonn- und Feiertag ab 12 Uhr

Ofenfrischer Schweinebraten

in Traunsteiner Dunkelbiersoße, zweierlei Knödel
und hausgemachten Krautsalat

18.-

Frühlingsgefühle

Weißer und grüner Spargel

Bayrischer Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln
19.-

...mit Kochschinken
24.-

...mit Schweineschnitzel „Wiener Art“
27.-

...einem Saiblingsfilet vom Grill
31.-

...Maishendlbrust vom Grill
31.-

...einer kleinen Ochsenlende(200gr) vom Grill
39.-

Rosa gebratenes Schweinefilet und Calamari vom Grill

mit hausgemachter Chili-Mango-Relish
(mangowürfel,Chilli,rote&grüne Zwiebeln,frischer Koreander)
Kartoffelwedges und kleinen gem.Salat
29.-

Linguine Calamari

Calamariringe vom Grill,Kirschtomaten,Frühlingszwiebeln,Knoblauch,Petersilie
25.-

Unsane und andane Ochsen

Rosa Roastbeef vom Almochsen

mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln

25.-

Zwiebelrostbraten

mit Röstkartoffeln und Beilagensalat

200gr 26.- 300gr 29.-

Rinderlendensteak

mit Pommes, Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel, dazu Beilagensalat

200gr 26.- 300gr 29.-

+3 Riesengarnelen

+6.-

Ochsenbaggerl

mit hausgemachten Spätzle, Gemüse und kräftiger Rotweinjus

23.-

ShortRibs vom Almochsen

Zart geschmort

mit cremigen Kartoffelstampf, Gemüse und kräftiger Rotweinjus

23.-

Stadlschmankerl

Schnitzel „Wiener Art“

Von der Schweinelende mit Pommes oder Kartoffelsalat

18.-

Allgäuer Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle, hausgemachte Röstzwiebeln und ein Beilagensalat

17.-

Hausgemachte Kaaspressknödel

mit frischen Parmesanraspel, Tomatenwürfel und Rucola

18.-

Wiener Backhendl

1/2 Tiroler Maishendl ausgelöst (ohne Knochen) mit Kartoffelsalat
und hausgemachter Sauce Remoulade

18.-

Bärlauchspätzle

hausgemachte Spätzle, Zwiebeln, Bergkäse, Kirschtomaten, unser Bärlauchpesto und
einen kleinen Beilagensalat

18.-

Linguine Bärlauch

Von a Chefin gepflücktes, hausgemachtes Bärlauchpesto, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten,
Knoblauch, Rucola und frische Parmesanflocken

17.-

+Maishendlstreifen vom Grill

24.-

+5 Riesengarnelen

27.-

Wos Sias

Unser Kaiserschmarrn

Mit Apfelmus
(ca. 20 min Zubereitungszeit)

18.-

Apfelkiachal

Mit Vanilleeis und Sahne

9,-

Wegscheider Soulfood

„De zupfte Sau“

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

18,-

„De leichte (zupfde) Sau“

„Low Carb Edition“
Alles gleich nur ohne Semmel

18.-

Da Almochsen Smasch

Smashburger vom Almochsen, Cheddar, Rucola, Ketchup, Chili-Mango-Relish
(Mangowürfel, Chili, Knoblauch, rote & grüne Zwiebeln, frischer Koreander)
und Kartoffelwedges

19.-

Brot + Zeit = Brotzeit
Zeit * Zeit = Mahlzeit

Hausgemachter Obazda

mit Brezn

10.-

Wurstsalat mit Brot

Bayrisch 11.- Schweizer 12.-

Südtiroler Speckplatte

mit Brezen oder Brot, Butter, Essiggurken, Radieserl
pro Person 18.-

Abgebräunter Leberkaas

mit Spiegelei und Bratkartoffeln

13.-

Zwoa Weißwürsch

mit Senf und Brezn

9.-

Ein Paar Wiener

mit Brot 5.- mit Pommes 7,50