

# 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.-

## Kaaspressknödelsuppe

Hausgemachter Kaaspressknödel in Ochsenkraftbrühe mit frischem Schnittlauch

11.-

## Jeden Sonn- und Feiertag ab 12 Uhr

## Ofenfrischer Schweinebraten

in Traunsteiner Dunkelbiersoße, zweierlei Knödel  
und hausgemachten Krautsalat

18.-

## Sommer, Sonne...

### Kalte Gurkensuppe

Salatgurke, Joghurt, Olivenöl, Knoblauch, Dill, Buttermilch

6.-

### Tomatenrisotto

Risotto mit hausgemachtem Tomatenpesto, Kirschtomaten, Basilikum, Knoblauch, Parmesan und Rucola

18.-

+ Maishendkstreifen vom Grill

28.-

+ 5 Riesengarnelen

28.-

+ Saiblingsfilet vom Grill

28.-

### Linguine Garnelen

Fünf gebratene Riesengarnelen, Knoblauch, Kirschtomaten  
Frühlingszwiebeln, Rucola und Parmesan

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.-

## Wiener Backfleisch

### von der Almochsenbrust

in kräftiger Ochsenbrühe gesottenes Brustfleisch, knusprig in Wiener Panade gebacken dazu hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeer-Meerrettich

25.-

## Almochsenpflanzerl

mit cremigeren Kartoffelstampf, Gemüse und kräftiger Rotweinjus

19.-

# Stadlschmankerl

## Schnitzel „Wiener Art“

Von der Schweinelende mit Pommes oder Kartoffelsalat

18.-

## Allgäuer Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle, hausgemachte Röstzwiebeln und ein Beilagensalat

17.-

## Tiroler Schlutzkrapfen mit Bergkäsefüllung

mit Tomatenwürfel,Frühlingszwiebeln,Parmesanraspeln in hausgemachter Kräuterbutter geschwenckt  
mit Beilagensalat

18.-

## Wiener Backhendl

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

19.-

## Bierbrat´l

Braten vom Schweinewammerl an TraunsteinerDunkelbiersoße  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

16.-

# Wos Sias

## Unser Kaiserschmarrn

Mit Apfelmus  
(ca. 20 min Zubereitungszeit)

18.-

## Apfelkiachal

Mit Vanilleeis und Sahne

12,-

# Wegscheider Soulfood

## „Da Jaudä Royal“

100% Almochsenpaddy, hausgemachtes Pulled Pork, Tomaten,  
Cheddar, Salat und Röstzwiebeln auf Brioche Bun

mit Pommes

19-

## New York Pastrami Sandwich

### „WegscheiderArt“

„Hausgemachtes Pastrami vom eigenen Almochsen, gepöckelt und saftig gesmoked,  
hauchdünn geschnitten auf kross getoastetem Bauernbrot.

Honey-Mustard Frischkäse, karamelisierten Zwiebeln, sauren Gurken Goudaraspeln, Salat und Coleslaw

23.-

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