

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 Pfifferlingen

19.- *21.-

- 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...

Pfifferlingsrahmsüppchen

9.-

Rosa gegrilltes Schweinefilet

in Pfifferlingrahm mit hausgemachten Spätzle

25.-

Linguine Pfifferling

Frische Pfifferlinge, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Parmesan, Knoblauch

18.-

+Maishendlstreifen vom Grill

+7.-

+5 Riesengarnelen

+10.-

+Rinderlendenstreifen

+10.-

.

Unsane und andane Ochsen

Carpaccio vom Almochsenfilet

an Pfifferlingstartart und Salat

28.-

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.-

Stadlschmankerl

Schnitzel „Wiener Art“

Von der Schweinelende mit Pommes oder Kartoffelsalat

18.-

Allgäuer Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle, hausgemachte Röstzwiebeln und ein Beilagensalat

17.-

Saiblingsfilet vom Grill

mit Grillgemüse und Petersilienkartoffeln

23.-

Tiroler Maishendlbrust vom Grillgemüse

auf Grillgemüse mit Ofenkartoffeln und Kräuterquark

19.-

Stadl CordonBleu

mit Schinken und hausgemachten Obazdn gefüllt, dazu Pommes oder Kartoffelsalat

24.-

Bierbrat´l

Braten vom Schweinewammerl an Traunsteiner Dunkelbiersoße
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 gesmocked,
hauchdünn geschnitten auf kross getoastetem Bauernbrot.

Honey-Mustard Frischkäse, karamellisierte 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 Weißwürscht

mit Senf und Brezn

9.-

Ein Paar Wiener

mit Brot 5.- mit Pommes 7,50