

## Salate

<b>Bayerischer Speckkrautsalat</b>	<b>3,40</b>
<b>Gemischter Beilagensalat</b>	<b>3,80</b>
<b>verschiedene frische Blattsalate</b>	<b>11,50</b>
Mit gebratenen Scampispieße und Baguette	
<b>Chefsalat</b>	<b>11,20</b>
Bunter Salatteller mit Hausdressing, gegrillten Putenstreifen und Baguette	
<b>Schafskäse „überbacken“</b>	<b>8,80</b>
Auf Tomaten und Zucchini mit Knoblauch, Blattsalat und Baguette	
<b>Griechischer Salat</b>	<b>8,50</b>
Gewürfelte Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oreganum, Schafskäse und Baguette	

## Boarische Hoamat

<b>Bayerischer Krustenschweinsbraten</b>	<b>9,80</b>
In Traunsteiner Dunkelbiersoße mit Knödel und Krautsalat	
<b>Bauernschnitzel von der Schweinelende</b>	<b>10,90</b>
Mit Bratkartoffeln, gebratenen Speckscheiben und Spiegelei	
<b>Abgebräunter Leberkäse</b> 3)	<b>7,80</b>
Mit Spiegelei und Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	
<b>Milzwurst</b>	<b>7,80</b>
vom Metzger Holzner gebacken mit hausgemachten Kartoffelsalat	
<b>Knusprige Erdäpfelspalten</b>	<b>7,50</b>
Mit zwei verschiedenen Soßendips und Salatgarnitur	
<b>Geröstete Knödel</b>	<b>7,80</b>
Mit Zwiebel, Speck und Ei	

## Aus`m Wasser

<b>Filet vom Zander</b>	<b>14,90</b>
gebraten auf Blattspinat, Mini Rösti und Zitronenbutter	
<b>Riesengarnelen</b>	<b>15,80</b>
Mit Salatgarnitur und Knoblauchbaguette	
<b>Hansi`s große Fischsuppe</b>	<b>10,50</b>
„Nach meiner Art“ mit Knoblauchbaguette	

## Vom Grill oder aus der Pfann`

<b>Paprikarahmschnitzel</b>	<b>11,50</b>
Mit Reis und gemischtem Salat	
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b>	<b>11,50</b>
Mit Pommes frites, Preiselbeeren und Salat	

<b>Jägerschnitzel</b>	<b>11,50</b>
<i>Mit Champignonsoße, hausg. Spätzle und gemischten Salat</i>	
<b>Putensteak</b>	<b>11,90</b>
<i>mit Ofenkartoffel und Sauerrahmdipp und gemischten Salat</i>	
<b>Grillfleisch</b>	<b>9,50</b>
<i>vom Schwein, mit verschiedenen Soßen, dazu Pommes frites</i>	
<b>Grillteller nach "Art des Hauses"</b>	<b>15,90</b>
<i>Verschieden gegrillte Steaks (Rind, Schweinefilet und Pute) mit Kräuterbutter, Soßen, Gemüse und Pommes</i>	

### **Nudeln und was Vegetarisches**

<b>Spaghetti à la Kathi</b>	<b>12,50</b>
<i>Mit frischen Tomaten, Kräutern und Riesengarnelen</i>	
<b>Knödel Dreierlei</b>	<b>9,50</b>
<i>Kasknödel, Speck- und Spinatknödel mit zerlassener Butter, frischen Parmesan, dazu gemischter Salat</i>	
<b>Hirtennudeln</b>	<b>8,50</b>
<i>Mit Peperoni, Speck, Zwiebel, Bolognese, Erbsen und Käse</i>	
<b>Kasspatzen</b>	<b>8,50</b>
<i>Hausgemacht mit Röstzwiebeln</i>	
<b>Schinkennudeln</b>	<b>8,50</b>
<i>Mit Zwiebeln, gekochten Schinken* und Ei</i>	
<b>Spaghetti „aglio olio“</b>	<b>7,80</b>
<i>Mit Knoblauch, Olivenöl, frischen Kräutern und Peperonici</i>	

### **Toasts**

<b>Schinken-Käsetoast „spezial“</b>	<b>5,80</b>
<i>Mit gekochten Schinken*, Tomaten und Käse überbacken, dazu gerösteten Speck und Zwiebel</i>	
<b>Stadltoast</b>	<b>9,50</b>
<i>Schweinesteaks mit Champignonsoße, Peperoni und Käse überbacken</i>	

### **Brotzeiten**

<b>2 Stck. Weißwurst</b> <sup>3)</sup>	<b>4,90</b>
<i>mit süßem Senf und Brez'n</i>	
<b>bayerischer Wurstsalat</b> <sup>3)</sup> <b>mit Brot</b>	<b>5,80</b>
<b>Schweizer Wurstsalat</b> <sup>3)</sup> <b>mit Brot</b>	<b>6,20</b>
<b>Almerer Wurstsalat</b>	<b>6,50</b>
<i>mit Miesbacher und Zwiebeln „sauer“</i>	
<b>Kalter Braten</b>	<b>7,50</b>
<i>Mit Meerrettich <sup>7)</sup>, Butter und Brot</i>	
<b>Pressack</b>	<b>6,50</b>
<i>Schwarz und weiß <sup>3)</sup>gemischt oder sauer mit Zwiebelringe, Butter und Brot</i>	
<b>Original Südtiroler Speckteller</b> <sup>1)</sup>	<b>9,10</b>
<i>Garniert, dazu Butter und Brot</i>	
<b>Bauernbrotzeit</b>	<b>9,50</b>
<i>Mit lauter feinen Schmankerln, <sup>5)</sup> an guaten Kas <sup>2)</sup>, reich garniert mit Butter und Brot</i>	

<b>Strammer Max</b>	<b>5,20</b>
<i>Mit gekochtem Schinken 5) und Spiegelei</i>	
<b>Obatzda</b>	<b>6,50</b>
<i>Hausgemacht mit Zwiebeln ,Butter, Brot oder Brezn</i>	
<b>Miesbacher</b>	<b>4,20</b>
<i>Mit Butter und Brot</i>	
<b>Brez'n</b>	<b>1,00</b>
<b>Knoblauchbaguette</b>	<b>2,00</b>

1) Konservierungsstoff 2) Farbstoff 3) Phosphat 4) Antioxidationsmittel  
5) Geschmacksverstärker 6) Süßstoff 7) geschwefelt

### **Für unsere kloanen Hosenscheißer**

<b>Portion Pommes frites</b>	<b>3,80</b>
<b>Hausg. Semmelknödel</b>	<b>4,80</b>
<i>Mit Bratensoße oder Champignonrahmsoße</i>	
<b>Hausg. Spätzle</b>	<b>4,80</b>
<i>Mit Bratensoße oder Champignonsoße</i>	
<b>3 Reiberdatschi</b>	<b>4,50</b>
<i>Mit Apfelmus</i>	
<b>Schnitzel paniert</b>	<b>7,60</b>
<i>Mit Pommes frites und Ketchup</i>	
<b>Spaghetti</b>	<b>4,80</b>
<i>mit hausgemachter Tomatensoße</i>	

### **Wos Süaß**

<b>Kaiserschmarrn hausgemacht</b>	<b>9,80</b>
<i>mit Apfelmus</i>	
<b>3 Apfelküchle</b>	<b>4,50</b>
<i>mit Vanilleeis</i>	
<b>Topfenpalatschinken</b>	<b>4,20</b>
<i>mit Eis 2) und Sahne</i>	
<b>Apfel- oder Topfenstrudel</b>	<b>3,90</b>
<b>Mit Vanillesoße 2), Eis oder Sahne</b>	<b>1 € mehr</b>

**Beachten Sie bitte auch unsere hausgemachten Kuchen!  
im Winter Mittwochs bayerische Live-Musik,**

## Bieriges vom Hofbräuhaus Traunstein

	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
<i>Fürstenquell Export Hell vom Fass</i>	2,70 €	3,30 €
<i>Altbayerisch Dunkel vom Fass</i>	2,70 €	3,30 €
<i>Gastro- Weißbier vom Fass</i>	2,70 €	3,50 €
<i>Fürstenpils Pils vom Fass</i>	3,30 €	
<i>Alkoholfreies Weißbier König Ludwig</i>	2,70 €	3,50 €
<i>Leichtes Weißbier</i>		3,50 €
<i>Alkoholfreies Bier</i>		3,30 €
<i>Radler hell oder dunkel</i>	2,70 €	3,30 €
<i>Russ</i>	2,70 €	3,50 €
<i>alkoholfreie Russ</i>	2,70 €	3,50 €
<i>Cola Weißbier</i>		3,50 €
<i>Radlermass hell oder dunkel</i>	1,0 l	6,60 €
<i>Russenmass auch alkoholfrei</i>	1,0 l	7,00 €

## Alkoholfreie Getränke

<i>Tirola Cola 2)3)</i>	2,70 €	3,50 €
<i>Orangenlimonade 1) 2) 4)</i>	2,70 €	3,50 €
<i>Zitronenlimonade 1)</i>	2,70 €	3,50 €
<i>Cola Mix 1)2)3)</i>	2,70 €	3,50 €
<i>Almrausch</i>	2,70 €	
<i>Tafelwasser</i>	2,20 €	2,80 €
<i>Orangensaft</i>	2,70 €	3,50 €
<i>Apfelnektar</i>	2,70 €	3,50 €
<i>Skiwasser</i>	2,20 €	2,70 €
<b>Fruchtschorlen</b>	2,70 €	3,50 €
<i>(Apfel-,Orangen-, Johannisbeer-, Kirsch- Holunder-,Rhabarbernektar)</i>		
<i>Flasche Mineralwasser medium oder still 0,75</i>	0,75 l	4,80 €
<i>stilles Wasser</i>	0,25 l	2,20 €
<i>Bitter lemon oder Tonic water chininhaltig</i>	2,70 €	

1) Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) coffeinhaltig 4) Antioxidationsmittel

## Warme Getränke

<i>Haferl Kaffee</i>		2,80 €
<i>Haferl Milkschokolade</i>		3,30 €
<i>Haferl Cappuccino</i>		3,00 €
<i>Espresso</i>		1,80 €
<i>Große Tasse Milchkaffee</i>		3,30 €
<i>Latte macchiato</i>		3,30 €
<i>Haferl Tee</i>		2,50 €
<i>(Schwarz, Kamille, Früchte,Pfefferminz, Kräuter,Grüner Tee)</i>		

<b>Haferl Glühwein</b>			3,30 €
<b>Haferl Tee mit Rum</b>			4,00 €
<b>Haferl Jagertee</b>			3,80 €
<b>Lumumba</b>			4,80 €

## Weißweine

	0,2 l		
<b>Grüner Veltliner</b>	4,20 €	0,5l	9,50 €
<i>Qualitätswein aus `m Fassl</i>			
<b>Chardonay</b>	4,50 €	0,75l	16,50 €
<i>Castellnuovo del Garda D.O.C zart u intensiv, trocken vollmundig 12,5%</i>			
<b>Weißburgunder Südtirol</b>	4,90 €	0,75 l	18,50 €
<i>DOC, strohgelb, Geruch nach Apfel, Zitrus, frisch, fruchtig, trocke</i>			
<b>Pinot Grigio</b>	4,50 €	0,75 l	16,50 €
<i>DOC, trocken, leicht</i>			
<b>Lugana Azienda Agricola Provenca</b>	5,50 €	0,75 l	20,50 €
<i>DOC, angenehmer Geschmack, frisch, fruchtig, delikat</i>			
<b>Riesling Hochgewächs</b>	4,50 €	0,75 l	16,50 €
<i>Qualitätswein Nahe halbtrocken 11,5 %</i>			
<b>Riesling</b>	4,50 €	0,75 l	16,50 €
<i>Qualitätswein, aus der Steillage Moselland, lieblich 9,5 %</i>			
<b>Chiaretto rosato</b>	4,50 €	0,75 l	16,50 €
<i>Qualitätswein rose, halbtrocken</i>			
<b>Weinschorle rot oder weiß</b>	2,90 €	0,25 l	
<b>Weinschorle rot oder weiß</b>	3,90 €	0,5 l	
<b>Sprizz Hugo, Lillet</b>	4,90 €	0,25 l	

## Rotweine

<b>Hauswein „Kalterer See“</b>	4,20 €	0,5 l	9,50 €
<b>Edelvernatsch</b>	4,50 €	1,00 l	19,50 €
<i>Qualitätswein, halbtrocken</i>			
<b>Montepulciano</b>	4,50 €	0,75 l	16,50 €
<i>DOC trocken, fruchtig</i>			
<b>Merlot</b>	4,50 €	0,75 l	16,50 €
<i>DOC fruchtig, angenehm zu trinken, rubinrot</i>			
<b>Lagrein Südtirol DOC</b>	5,50 €	0,75 l	20,50 €
<i>fruchtbetontes Bukett, Aromen von Kirschen, Brombeeren, vollmundig und ausgewogen, samtig frisch, ein Charmeur 13%</i>			
<b>Malajambota Tinto</b>	5,50 €	0,75 l	20,50 €
<i>Emporda Spanien tief kirschrot mit intensiven Aromen mit weichen Taninen D.O.: 14 %</i>			
<b>Blauer Zweigelt</b>	4,50 €	0,75 l	16,50 €
<i>Qualitätswein Winzer Krems 13% vollmundiger fruchtiger Rotwein</i>			
<b>Lambrusco</b>	3,80 €		
<i>DOC, lieblich</i>			
<b>Paula</b>	3,90 €	0,5 l	
<b>Sekt</b>			
<b>Hausmarke Sekt Flasche</b>	0,75 l		14,50 €
<b>Prosecco Valdo Flasche</b>	0,75 l		19,50 €
<b>Sekt piccolo</b>	0,2 l		4,50 €

## A Schnapsl

<i>Obstler</i>	2 cl	2,90 €
<i>Obstler im Eichenfass gereift</i>	2 cl	3,70 €
<i>Himbeergeist</i>	2 cl	2,90 €
<i>Enzian</i>	2 cl	2,90 €
<i>Williams mit Frucht</i>	2 cl	3,10 €
<i>Marillenschnaps</i>	2 cl	2,90 €
<i>Grappa</i>	2 cl	2,90 €
<i>Frangelico Nußlikör</i>	2 cl	2,90 €
<i>Peaches</i>	2 cl	2,90 €
<i>Baileys</i>	4 cl	3,70 €
<i>Martini bianco</i>	4 cl	3,70 €
<i>Vecchia</i>	2 cl	2,90 €
<i>Asbach</i>	2 cl	2,90 €
<i>Fernet branca</i>	2 cl	2,90 €
<i>Jägermeister</i>	2 cl	2,90 €
<i>Ramazotti</i>	2 cl	2,90 €
<i>Averna</i>	2 cl	2,90 €
<i>Spezialkräuter „Lantenhammer“</i>	2 cl	3,70 €
<i>Vogelbeere</i>	2 cl	5,80 €

### *Edelbrand Liköre von „Lantenhammer“*

<i>Waldhimbeer-, Schlehen- und Willilikör</i>	2 cl	3,70 €
---	------	--------

### *hausgemachte Liköre und Brände von der Obstbrennerei "Zum Stillrest"*

<i>Obstbrand aus Äpfeln 42%</i>	2cl	2,90 €
<i>Himbeer-Apfellikör 25%</i>	2 cl	3,20 €

<i>Stadlfeuer brennend serviert</i>	2 cl	3,20 €
<i>Heißer Eierlikör mit Sahne</i>	2 cl	3,20 €
<i>Heißer Amaretto mit Sahne</i>	2 cl	3,20 €
<i>Heißer Bombardino mit Sahnehaube</i>	4 cl	4,20 €

## Mixgetränke

<i>Rüscherl</i>	2 cl	3,10 €
<i>Mit Jack Daniels, Wodka, Baccardi, Gin, Malibu Cola, Bitter lemon, Tonic water, Orangensaft, Kirschsaf</i>		

<i>Long Drink</i>	0,25 l	6,00 €
<i>Mit Jack Daniels, Wodka, Baccardi, Gin, Malibu Cola, Lemon, Tonic, Orange, Kirsch</i>		

<i>Goßmass ,Laternenmass, Schneemass</i>	1,0 l	12,00 €
--	-------	---------