

Greazeig (Salate)

Frischer bunter gemischter Salatteller

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

11.-

*Caesars Salad

Classic

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

13.-

mit gebratenen Champignons

16.- * 19.-

-mit gebratenen Maishendlstreifen

16.- * 19.-

-mit gebratenen Rinderlendenstreifen

20.- * 22.-

-mit 5 gebratenen Riesengarnelen und Knoblauchbaguette

21.- * 23.-

-mit Saiblingsfilet vom Grill

20.- * 22.-

Kleiner gemischter Salat

6.-

Suppen

Pfannkuchensuppe

Ochsenkraftbrühe mit frischem Schnittlauch

6.-

Leberspätzlesuppe hausgemacht

Ochsenkraftbrühe mit frischem Schnittlauch

6.-

Jeden Sonn- und Feiertag ab 12:00

Ofenfrischer Schweinebraten

in Traunsteiner Dunkelbiersoße, zweierlei Knödel
und hausgemachten Krautsalat

15.-

Biergartenschichten

Biergartenbrettl

Südtiroler Speck, Bergkaas, an frischen Radi,
Schnitzlauchbrot & a Brezn

p.P 16.-

Lauwarmer mediterraner Nudelsalat

Salsiccia(gewürfelt, gebraten),

hausgemachtes Antipasti

(Artischockenherzen, Paprika, Zucchini , Champignons, Schalotten),
getr. Tomaten, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten,

18.-

-vegetarisch, mit frischen Pfifferlingen

18.-

+ Pulpo vom Grill

25.-

Cordon Bleu

Cordon Bleu von der Schweinelende mit Bratkartoffeln ,
gefüllt mit Schinken, Gouda, Cheddar, Brie.

19.-

Schnitzel „Wiener Art“

Von der Schweinelende mit Pommes oder Kartoffelsalat

15.-

Wiener Backhendl

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

17.-

Unsane Ochsen

Beef Tatar vom Almoachsen

Zwiebeln, Kapern, Eigelb, Sardellen, Gurken,

21.-

Vitello Forello

Almoachsentafelspitz, hauchdünn geschnitten, an Räucherforellencreme mit frittierten Kapern und a Brezn

Vorspeise 14.-

Hauptgang 19.-

Zwiebelrostbraten

mit Röstkartoffeln und Beilagensalat

200gr 25.-

300gr 29.-

Rinderlendensteak

mit Pommes, Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel, dazu Beilagensalat

200gr 25.-

300gr 29.-

Geschnetzelttes vom Almoachsen

mit hausgemachten Spätzle in Schwammalrahm

24.-

Almoachsenpflanzal

an Championsrahm mit hausgemachtem Kartoffelstampf und gem Salat

16.-

Stadlschmankerl

Saiblingsfilet vom Grill

auf Grillgemüse mit Petersilienkartoffel

23.-

Allgäuer Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle, hausgemachte Röstzwiebeln und ein Beilagensalat

15.-

Hausgemachte Kaaspressknödel

mit frischen Parmesanraspel, Tomatenwürfel und Rucola

15.-

Linguine Pfifferling

Gebratene Pfifferlinge, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln,
Knoblauch und Rucola in Parmesanrahm

18.-

+5 Riesengarnelen

28.-

+Saiblingsfilet vom Grill

27.-

+Maishendlstreifen vom Grill

23.-

Wos Sias

Unser Kaiserschmarrn

mit Apfelmus

(ca. 20 min Zubereitungszeit)

16.-

Apfelkiachal

mit Vanilleeis und Sahne

8.-

Wegscheider Soulfood

"De zupfde Sau"

Burger mit hausgemachtem Pulled Beef, Röstzwiebeln, Tomaten,
Salat, BBQ-Sauce,
und Coleslaw

(Krautsalat mit Karotten, Mayo&Yoghurt Dressing)

17.-

New York Pastrami Sandwich

„Wegscheider Art“

Hausgemachtes Pastrami vom eigenen Almoachsen, gepökelt und saftig gesmoked,
hauchdünn geschnitten auf kross getoastetem Bauernbrot.

Honey-Mustard Frischkäse, karamellisierten Zwiebeln, sauren Gurken, Goudaraspel, Salat und Coleslaw

19.-

Brot + Zeit = Brotzeit
Zeit * Zeit = Mahlzeit

Hausgemachter Obazda

mit Brezn

9.-

Wurstsalat mit Brot

Bayrisch 9.- Schweizer 10.-

Abgebräunter Leberkaas

mit Spiegelei und Bratkartoffeln

12.-

Zwoa Weißwürsch

mit Senf und Brezn

7.-

Ein Paar Wiener

mit Brot 5.- mit Pommes 7,50