







Speisenkarte



Für den kleinen Hunger

Portion Räucherspeck, dazu Hausbrot		6,00 €
6 Stück kleine Bratwürstl vom Grill mit Sauerkraut, dazu Hausbrot		8,00 €
Gebratener Ziegenkäse mit Chicorée, Rucola und Balsamico-Dressing		10,80 €
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu Parmesan		12,80 €
Tagliata di Manzo - kleines Rinderlendensteak auf Rucola mit Balsamico-Dressing und Parmesan		16,80 €

Suppen/Salate

Gemüsebrühe mit Grießnockerl und Gemüsestreifen		4,80 €
Parmesancremesuppe		5,80 €
Kleiner Gärtnersalat		3,80 €
Großer Gärtnersalat		7,80 €


Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Portion Spätzle oder Kartoffelknödel mit Bratensoße		4,30 €
Portion Pommes frites		3,80 €
3 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus		4,80 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites		6,80 €



vegetarisches Gericht



Hauptgerichte

<i>Käsespätzle mit Bergkäse, reschen Zwiebeln und Blattsalat</i>		12,80 €
<i>Saiblingsfilet vom Grill auf Blattspinat mit Bauernkartoffeln</i>		18,80 €
<i>Kotelette vom Durocschwein, ca. 400 g, vom Grill mit Schmorgemüse und Bauernkartoffeln</i>		19,80 €
<i>Gegrilltes Lendensteak von der bayerischen Färse, 3 Wochen gereift, mit Kräuterkartoffeln und Gärtnersalat in Balsamico-Dressing</i>		23,80 €

Unsere Schnitzel

<i>Schnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren</i>	<i>kleine Portion</i>	10,80 €
	<i>große Portion</i>	13,80 €
<i>„Bergschnitzel - Das Original“ - Schnitzel vom Schwein in Brezen-Parmesan-Panade mit Kartoffel-Gurken-Salat</i>		16,80 €
<i>„Josef Obersteiner Schnitzel“ Schnitzel vom Schwein in Vinschgauer-Panade mit Bauernkartoffeln und Krautsalat</i>		16,80 €

Desserts

<i>Creme Brulée</i>		5,80 €
<i>Walnuss-Eis mit „Lantenhammer“ Walnuss- oder Eierlikör</i>		6,20 €



vegetarisches Gericht



BLACK & BLUE

Außen geröstet, innen kalt und roh.

RARE / STARK BLUTIG

Das Fleisch wird kräftig angebraten, Es erreicht dabei im Inneren eine Maximaltemperatur von 45° C und ist damit noch roh.

MEDIUM RARE / BLUTIG

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, so dass es im Kern bis auf etwa 55° C erhitzt wird. Es erscheint dadurch immer noch blutig.

MEDIUM / ROSA

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze „Auf den Punkt gegart“. Es weist im Inneren eine Temperatur von maximal 65° C auf und ist von außen nach innen noch blutig.

MEDIUM - WELL DONE

Das Fleisch wird auf kleinem Feuer langsam gegart, so dass es gebraten im Kern nur noch ganz leicht rosa ist. Es hat im Kern eine Temperatur von etwa 85° C.

WELL DONE

Durchgebraten und grau – „bei dieser Garstufe übernehmen wir keine Verantwortung“.

Unsere Lebensmittel können Farbstoffe, Konservierungsstoffe,
Pökelsalze und Allergene enthalten.
Bei Fragen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker,
5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel