

Aus dem Suppentopf...

Kraftsuppe mit Wildleberknödel <small>A,G,L</small>	€ 5,20
Kraftsuppe mit Gamspressknödel <small>A,G,L</small>	€ 5,20
Kraftsuppe mit Speckknödel <small>A,G,L</small>	€ 4,90
Kraftsuppe mit Kaspressknödel <small>A,G,L</small>	€ 4,90
Kraftsuppe mit Griebnockerl <small>C,G,L</small>	€ 3,50
Kraftsuppe mit Frittaten <small>A,C,G,L</small>	€ 3,50

Zur Brotzeit... ab 14:00 Uhr

Gemischter Brotzeiteller <small>G</small>	€ 12,50
Hirschhauswurst ein Paar <small>G,M</small> heiß serviert mit Senf und Brot	€ 10,50
Schweizer Wurstsalat <small>A,G,O</small> Schinkenwurst in Essig u. Öl mit Zwiebel und Brot	€ 8,50
Schinkenspeckbrot <small>G</small>	€ 8,50
Bauchspeckbrot <small>G</small>	€ 8,50
Käsebrot <small>G</small>	€ 8,50

Salatvariationen...

Jägersalat - grober gemischter Salat mit Wildrückenstreifen <small>G,M</small>	€ 15,50
Chefsalat - grober gemischter Salat mit Schweinerückenstreifen <small>G,M,L</small>	€ 13,50
Grober gemischter Salatteller <small>G,M,L</small>	€ 9,50
Kleine gemischte Salatschüssel <small>G,M,L</small>	€ 4,50

(allergene Stoffe sind nur in der hausgemachten Dressing, Sie können gerne Ihren Salat auch selbst mit Essig und Öl anrichten!)

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne kleinere Portionen
mit einem Preisabzug von € 2,--!

A= Gluten, C=Ei, G=Milch, H=Nüsse, L=Sellerie, M=Senf, O=Sulfite

Kulinarischer Wildgenuss auf 1349m...

Hirschrückensteak auf Portweinsauce <small>A,C,G,O</small>	
mit Schupfnudeln, hausgemachtes Rotkraut und Preiselbeeren	€ 27,50
Hirschbraten aus dem Holzofen <small>A,C,O</small>	
mit Spätzle, hausgemachtes Rotkraut und Preiselbeeren	€ 18,50
Wilderer Teller „Gamshackbraten und Hirschbraten“ <small>A,C,M,O</small>	
mit Knödel, hausgemachtes Rotkraut und Preiselbeeren	€ 17,50
Wildragout aus dem Holzofen <small>A,C,O</small>	
mit Spätzle, hausgemachtes Rotkraut und Preiselbeeren	€ 16,50
Gamshackbraten nach „Großmutter Julie`s Art“ <small>A,M,O</small>	
mit Salzkartoffeln, hausgemachtes Rotkraut und Preiselbeeren	€ 14,50
Wilder Nudelteller <small>A,C,G,M,O</small>	
Nudeln mit einer Wildbolognese und Blattsalat	€ 13,50
Tiroler Gröstl <small>C,G,M</small>	
Bratkartoffeln mit feingeschnittenem Wildfleisch, Spiegelei und kleiner Salatschüssel	€ 13,50

Fleischlose Gerichte...

2 Kaspressknödel mit Rotkraut <small>A,C,G,O</small>	€ 12,50
2 Kaspressknödel mit gemischtem Salat <small>A,C,G,M</small>	€ 12,50
Tiroler Kasspatzen mit Zwiebel, verschiedenen Käsesorten und grüner Salatschüssel <small>A,C,G,M</small>	€ 11,50
Kaiserschmarrn „Oma Julie`s Rezept“ <u>nur auf ANFRAGE!</u> <small>A,C,G</small>	
mit Preiselbeeren <u>oder</u> Zwetschkenröster	€ 11,50
mit Apfelmus	€ 10,50
Bratkartoffeln im Pfandl <small>G,C,M</small>	
mit Spiegelei und kleiner Salatschüssel	€ 10,50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne kleinere Portionen
mit einem Preisabzug von € 2,--!

A= Gluten, C=Ei, G=Milch, H=Nüsse, L=Sellerie, M=Senf, O=Sulfite

Unsere Klassiker...

Rumpsteak vom Angus <small>G,M</small> mit Kräuterbutter, Pommes und Salatschüssel	€ 23,50
Zwiebelrostbraten vom Angus <small>A,C,G,M,O</small> mit Spätzle und kleiner Salatschüssel	€ 19,50
Schweinerückensteak vom Grill gebraten <small>G,M</small> mit Zwiebel, Tomaten und Käse überbacken, Röstinchen und kleiner Salatschüssel	€ 17,50
Steaktoast mit gemischtem Salat <small>A,G,M</small> Rindersteak und Schweinesteak auf Toast	€ 14,50
Wiener Schnitzel <small>A,C,G,M</small> vom Schweinerücken aus der Pfanne gebraten mit Petersilienkartoffeln und kleiner Salatschüssel	€ 14,50
Mitteregger Bauernteller <small>C,G,M</small> Schweinerückensteak und Schweinebauch vom Grill gebraten mit Salzkartoffeln und kleiner Salatschüssel	€ 13,50
Schweinebauch vom Grill gebraten <small>G,M</small> mit Röstinchen und kleiner Salatschüssel	€ 12,50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne kleinere Portionen
mit einem Preisabzug von € 2,--!

A= Gluten, C=Ei, G=Milch, H=Nüsse, L=Sellerie, M=Senf, O=Sulfite

Unsere Biere

Franziskaner Hefe Weizen (hell od. dunkel) ^A	0,5 lt.	€ 4,10
Franziskaner Hefe Weizen hell ^A	0,3 lt.	€ 3,50
Franziskaner alkoholfreies Weizenbier ^A	0,5 lt.	€ 4,10
Mohrenbräu Kellerbier naturtrüb ^A	0,5 lt.	€ 4,10
Mohrenbräu Kellerbier naturtrüb ^A	0,3 lt.	€ 3,50
Mohrenbräu Bier od. Radler ^A	0,5 lt.	€ 3,90
Mohrenbräu Bier od. Radler ^A	0,3 lt.	€ 3,30
„Alkoholfreies“ Bier ^A	0,5 lt.	€ 3,90

Unsere Weine

„Göttles“ Blauer Zweigelt ^o	1/4 lt. rot	€ 6,40
Kalterer See ^o	1/4 lt. rot	€ 5,40
Jamek Grüner Veltliner ^o	1/4 lt. weiß	€ 6,40
Flohaxn Grüner Veltliner ^o	1/4 lt. weiß	€ 5,40
Rosewein ^o	1/4 lt. rosé	€ 5,40
G'Spritzter ^o	1/4 lt. rot/weiß/rosé	€ 2,80

Spirituosen

Haselnussschnaps (klar od. Likör) ^H	2 cl	€ 3,20
Heidelbeerlikör, Zitrbenlikör	2 cl	€ 3,20
„Gurktaler“ Schnaps aus Kräutern/Wurzeln	2 cl	€ 2,80
Obstler, Marille, Enzian, Williams	2 cl	€ 2,80

Alkoholfreie Getränke

gr. Spezi, gr. Cola, gr. Sprite	0,5 lt.	€ 3,80
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Zitronenlimo, Almdudler, Spezi	0,3 lt.	€ 3,30
gr. Johannisbeersaft gespritzt	0,5 lt.	€ 3,60
kl. Johannisbeersaft gespritzt	0,3 lt.	€ 3,10
gr. Apfelsaft gespritzt	0,5 lt.	€ 3,50
kl. Apfelsaft gespritzt	0,3 lt.	€ 3,00
Johannisbeersaft oder Apfelsaft pur	0,3 lt.	€ 3,60
Mineralwasser prickelnd oder still	0,3 lt.	€ 2,50
Himbeersaft od. Holunderblütensaft	0,3 lt.	€ 2,20

Heiße Getränke

Jagertee 60 % ^o	1/4 lt.	€ 3,90
Glühwein (nur im Winter) ^o	1/4 lt.	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Sahne ^G	gr. Tasse	€ 3,20
Cappuccino mit Milchschaum ^G		€ 2,80
Tasse Kaffee		€ 2,50
Espresso		€ 2,20
Tasse Tee (Schwarztee, Kräutertee, Pfefferminztee, Früchtetee, Grüner Tee)		€ 2,20

Nachspeise...

Kaiserschmarrn „Oma Julie`s Rezept“ <u>nur auf ANFRAGE!</u> <small>A.C.G</small>	
mit Preiselbeeren <u>oder</u> Zwetschkenröster	€ 11,50
mit Apfelmus	€ 10,50
kleine Portion	€ - 2,00
Hausgemachter Apfelstrudel <small>A.C.G.H</small>	
mit Schlagobers	€ 3,50
mit Vanilleeis	€ 5,20
mit Vanillesauce	€ 5,20
Hausgemachter Kuchen <small>A.C.G.H</small> (je nach Tagesangebot)	
mit Schlagobers	€ 3,50

Feste feiern am Ende der Welt

Familienfeiern aller Art zB. Erstkommunionen, Taufen, Geburtstage,
Hochzeiten...

... wir organisieren ihre Feier gerne für sie. Wir öffnen unser Lokal für
ihre Feier gerne auch am Abend.

*Damit an einem Sonntag die weite Ausflugsfahrt zu uns nach
Mitteregg nicht umsonst ist, empfehlen wir ihnen eine
Tischreservierung vorzunehmen!*

Lieber Gast, wir möchten Sie darauf aufmerksam

machen, dass es für uns eine Selbstverständlichkeit ist, dass wir in unserer Küche vor allem heimischen Erzeugnissen den Vorrang geben! Unser Wild erlegen wir selbst, es wird in der hauseigenen Metzgerei zerwickelt, Rindfleisch bekommen wir teilweise von der Berwanger Bauernfamilie Falger und ansonsten wird unser Fleisch von der Tiroler Qualitätsfirma Fleischhof Oberland geliefert. Im Nachbarort haben wir einen Hühnerbauer, Familie Kofler beliefert uns das ganze Jahr mit frischen Eiern. Alle Produkte in unserem Haus wurden mit Sorgfalt ausgesucht, in unserem Getränkelager finden Sie keine Plastikflaschen mehr, es sind alles Pfandflaschen die wiederverwendet werden oder Glasflaschen die Recycled werden, denn die Natur liegt uns sehr am Herzen und Qualität ist oberstes Prinzip in unserem Haus! Für alle Allergiker unter unseren Gästen haben wir unsere Speisen mit den allergenen Stoffen gekennzeichnet!

Wir kochen unsere Gerichte hausgemacht, falls Sie irgendwas nicht vertragen sollten sprechen Sie bitte mit unserem Koch Ferdl, er hat immer ein offenes Ohr für Ihre Wünsche.

Einen schönen Aufenthalt in der Jausenstation der etwas „anderen Art“
und einen guten Appetit wünscht
Familie Haritzner-Wechner und unser Koch „Ferdl“

Wir haben für Sie durchgehend warme Küche

täglich von 11.00 h bis 18.00 h

Montag Ruhetag ! (an Feiertagen Montags geöffnet!)

Mehr Informationen und Aktuelles über uns finden Sie auf unserer
Homepage www.mitteregg.at oder auf

