

Aus dem Suppentopf...

Kraftsuppe mit Wildleberknödel <small>A,G,L</small>	€ 6,20
Kraftsuppe mit Gamspressknödel <small>A,G,L</small>	€ 6,20
Kraftsuppe mit Speckknödel <small>A,G,L</small>	€ 5,90
Kraftsuppe mit Kaspressknödel <small>A,G,L</small>	€ 5,90
Kraftsuppe mit Griebnockerl <small>C,G,L</small>	€ 5,90
Kraftsuppe mit Frittaten <small>A,C,G,L</small>	€ 5,10

Zur Brotzeit...

Grober gemischter Brotzeitteller <small>G</small>	€ 14,50
Hirschhauswurst ein Paar <small>G,M</small> heiß serviert mit Senf und Brot	€ 12,50
Schweizer Wurstsalat <small>A,G,O</small> Schinkenwurst und Käse fein geschnitten - in Essig/Öl mit Zwiebel und Brot	€ 10,50
Schinkenspeckbrot <small>G</small>	€ 10,50
Bauchspeckbrot <small>G</small>	€ 10,50
Käsebrot <small>G</small>	€ 9,50

Salatvariationen...

Jägersalat - großer gemischter Salat mit Wildrückenstreifen <small>G,M</small>	€ 18,50
Chefsalat - großer gemischter Salat mit Schweinerückenstreifen <small>G,M,L</small>	€ 15,50
Hirschcarpaccio mit Basilikum-Tomaten und grünem Salat <small>G,M</small>	€ 14,50
Grober gemischter Salatteller <small>G,M,L</small>	€ 9,50
Kleine gemischte Salatschüssel <small>G,M,L</small>	€ 5,90

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, Rotkraut und Preiselbeeren	€ 29,50
Hirschbraten aus dem Holzofen <small>A,C,O</small>	
mit Spätzlen, Rotkraut und Preiselbeeren	€ 20,50
Wilderer Teller „Gamshackbraten und Hirschbraten“ <small>A,C,M,O</small>	
mit Knödel, Rotkraut und Preiselbeeren	€ 19,50
Wildragout aus dem Holzofen <small>A,C,O</small>	
mit Spätzlen, Rotkraut und Preiselbeeren	€ 18,50
Gamshackbraten nach „Großmutter Julie`s Art“ <small>A,C,M,O</small>	
mit Salzkartoffeln, Rotkraut und Preiselbeeren	€ 17,50
Tiroler Gröstl im Pfandl <small>C,G,M</small>	
Bratkartoffeln mit geschnittenem Wildfleisch, Spiegelei und kleiner Salatschüssel	€ 17,50
Wilder Nudelteller <small>A,C,G,M,O</small>	
Nudeln mit einer Wildbolognese, Parmesan und Blattsalat	€ 13,50

Fleischlose Gerichte...

Kaspressknödel 2 Stk. mit Rotkraut <small>A,C,G,O</small>	€ 13,50
Kaspressknödel 2 Stk. mit gemischtem Salat <small>A,C,G,M</small>	€ 13,50
Kaiserschmarrn „Oma Julie`s Rezept“ <small>A,C,G</small>	
mit Preiselbeeren <u>oder</u> Zwetschkenröster	€ 13,50
mit Apfelmus	€ 12,50
Bratkartoffeln im Pfandl <small>G,C,M</small>	
mit Spiegelei und kleiner Salatschüssel	€ 14,50
Tiroler Kasspatzen mit Zwiebel, verschiedenen Käsesorten und grüner Salatschüssel <small>A,C,G,M</small>	€ 13,50

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

Unsere Klassiker...

Rumpsteak vom Angusrind <small>G,M</small> mit Kräuterbutter, Pommes und Salatschüssel	€ 25,50
Zwiebelrostbraten vom Angusrind <small>A,C,G,M,O</small> mit Spätzle und kleiner Salatschüssel	€ 22,50
Schweinerückensteak vom Grill gebraten <small>C,G,M</small> belegt mit Zwiebel, Tomaten und Käse überbacken, Röstinchen, Cocktaildip und kleiner Salatschüssel	€ 20,50
Steaktoast mit gemischtem Salat <small>A,C,G,M</small> Rindersteak und Schweinesteak auf Toast mit Cocktaildip	€ 18,50
Wiener Schnitzel <small>A,C,G,M</small> vom Schweinerücken aus der Pfanne gebraten mit Petersilienkartoffeln, Zitrone, Preiselbeer u. kleiner Salatschüssel	€ 17,50
Mitteregger Bauernsteller <small>C,G,M</small> Schweinerückensteak und Schweinebauch vom Grill gebraten mit Salzkartoffeln, Cocktaildip, Senf und kleiner Salatschüssel	€ 16,50
Schweinebauch vom Grill gebraten <small>G,M</small> mit Röstinchen, Senf und kleiner Salatschüssel	€ 14,50

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

Hefe Weizen (hell, dunkel od. alkoholfrei) ^A	0,5 lt.	€ 5,20
Hefe Weizen hell ^A	0,3 lt.	€ 4,10
Kellerbier naturtrüb ^A	0,5 lt.	€ 5,10
Kellerbier naturtrüb ^A	0,3 lt.	€ 3,90
Bier oder Radler ^A	0,5 lt.	€ 4,70
Bier oder Radler ^A	0,3 lt.	€ 3,60
„Alkoholfreies“ Bier ^A	0,5 lt.	€ 4,60

Unsere offene Weine

Blauer Zweigelt Niederösterreich ^o	1/4 lt. rot	€ 7,40
Kalterer See Südtirol ^o	1/4 lt. rot	€ 6,40
Weißburgunder Burgenland ^o	1/4 lt. weiß	€ 7,40
Grüner Veltliner Niederösterreich ^o	1/4 lt. weiß	€ 6,40
Rosewein Cleebron ^o	1/4 lt. rosé	€ 6,40
G'Spritzter ^o	1/4 lt. rot/weiß/rosé	€ 3,20

Aperitif/Spirituosen

Aperol Sprizz ^o	1/4 lt.	€ 5,90
Martini bianco ^o	5 cl	€ 5,90
Portwein rosé	4 cl	€ 5,60
Campari soda/orange	0,2 lt.	€ 6,90
Piccolo trocken ^o	0,2 lt.	€ 7,00
Zirbenschnapss vom Eichenfass gelagert	2 cl	€ 3,90
Feuerholz (Whisky, Zimt, Chili)	2 cl	€ 3,90
Haselnussschnaps (klar od. Likör) ^H	2 cl	€ 3,40
Heidelbeer-, Zirben- od. Kräuterlikör	2 cl	€ 3,40
Obstler, Marille, Enzian, Williams	2 cl	€ 3,20

Alkoholfreie Getränke

Spezi, Cola, Zitronenlimo	0,5 lt.	€ 4,10
Cola, Cola zero, Fanta, Zitronenlimo, Almdudler, Spezi, Eistee Pfirsich	0,3 lt.	€ 3,50
Johannisbeersaft gespritzt	0,5 lt.	€ 3,60
Johannisbeersaft gespritzt	0,3 lt.	€ 3,20
Apfelsaft gespritzt	0,5 lt.	€ 3,50
Apfelsaft gespritzt	0,3 lt.	€ 3,10
Johannisbeersaft oder Apfelsaft pur	0,3 lt.	€ 3,60
Mineralwasser prickelnd oder still	0,3 lt.	€ 2,90
Himbeersaft od. Holunderblütensaft	0,3 lt.	€ 2,90

Nachspeise...

Kaiserschmarrn „Oma Julie`s Rezept“ <small>A.C.G</small>	
mit Preiselbeeren <u>oder</u> Zwetschkenröster	€ 13,50
mit Apfelmus	€ 12,50
kleine Portion	€ - 2,00
Hausgemachter Apfelstrudel <small>A.C.G.H</small>	€ 4,50
mit Schlagobers	€ 4,90
mit Vanilleeis	€ 6,50
mit Vanillesauce	€ 6,50
Hausgemachter Kuchen <small>A.C.G.H</small> (je nach Tagesangebot)	€ 4,50
mit Schlagobers	€ 4,90

Kaffee/Tee/Schoko

Gr. Tasse Heiße Schokolade mit Sahne ☉	€ 4,20
Gr. Tasse Cappuccino mit Milchschaum ☉	€ 3,80
Tasse Kaffee	€ 2,50
Espresso	€ 2,30
Tasse Tee (Schwarztee, Kräutertee, Pfefferminztee, Früchtetee, Grüner Tee)	€ 2,30

Heiße Getränke

Jagertee od. Glühwein (nur im Winter) o $\frac{1}{4}$ lt.	€ 4,90
Heiße Zitrone frisch gepresst $\frac{1}{4}$ lt.	€ 2,90

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 Fahrt zu uns nach
Mitteregg nicht umsonst ist, empfehlen wir ihnen eine
Tischreservierung vorzunehmen!*

Lieber Gast,

Wir möchten Sie auch 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 zerwirkt, 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 Recycelnd werden, denn die Natur liegt uns sehr am Herzen.

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 Service.

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

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