

Unsere Speisekarte

Suppen aus dem Glas

Knoblauchcremesüppchen

€ 4,50

Maultaschensuppe

Maultasche in würziger Gemüsebrühe

€ 4,50

Tomatencremesüppchen

€ 4,50

Vorspeisen

... alleine oder zu zweit!

Antipasti auf zwei Etagen

– natürlich hausgemacht -

Lassen Sie sich von unserer Landhaus- Küche überraschen!

€ 13,50

Tomatenvariation

Eine Variation aus Tomatencremesüppchen, Büffelmozzarella, Sonnentomaten
und Gartensalat

€ 11,50

Kleiner, gemischter Salat

€ 4,50

Hausgemachter Obatzda

mit Salzbrezeln, Brot und Radieschen

€ 6,20

Knackig und Frisch

Salatteller „Stübl“

mit unserem

Original Wasserburg Dressing

Bunter Salat mit hausgemachter Antipasti, Tomate- Mozzarella
und

gebratenen Champignons und Paprika
- vegetarisch -

€ 9,50

oder

mit Filet

vom jungen Mistkratzerl

€ 12,50

Jaus'zeit

... ist die schönste Zeit!

Ein Paar Weißwürste

mit süßem Senf und Laugengebäck

€ 6,20

Käsezeit

Geröstetes Graubrot

mit Raclettekäse gratiniert

und frischen Tomaten und Zwiebeln belegt,

dazu eine Salatbeilage

€ 9,50

Brezelständer

Laugenbrezeln
(2 Stück)
mit verschiedenen Dips
€ 7,50

Leberkäse

mit Bratkartoffeln und Spiegelei
€ 8,90

Alpentapas

Geräucherter Schinken, Mettenden, würziger Bergkäse, Obatzda, Radi,
Radieschen, Gewürzgurke
dazu Brot und Butter
€ 14,50

Aus dem Wasser

Pannfisch

Fischfilet aus der Pfanne
mit hausgemachter Senfsauce,
Bratkartoffeln und Salat
€ 15,50

Räucherlachsvariation

Verschiedene Sorten Räucherlachs mit Folienkartoffel, Kräuterquark
und hausgemachtem Senf-Dill-Honigrahm
€ 12,50

Net Fisch, net Fleisch

Käsespätzle

Spätzle aus der Pfanne
in Käse geschwenkt mit frisch gebratenen Zwiebeln und einer
Röstzwiebelhaube,
dazu ein Beilagensalat

€ 10,50

Gemüse küsst Brötchen

-natürlich veggie-

Burger- Brötchen belegt mit mediterranem Schmorgemüse, Salat,
Preiselbeeren
und Bergkäse gratiniert

€ 11,90

Den Burger gibt es
mit Fritten

oder

gerne auch

mit Süßkartoffel- Fritten

+ € 1,50

Unsere Klassiker

Grillteller

- wie es der Chef gern' hat!

Dreierlei Fleisch vom Grill
-Rind, Schwein, Geflügel-
mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatbeilage

€ 18,50

Schnitzel „á la Meyer“

Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln
und Spiegelei

€ 13,50

Stüblpfännchen“

Schweinelendchen mit
Schwammerl- Ragout, Bratkartoffeln und Salatbeilage

€ 14,50

„Für`s Madl “

Frisch gebratenes Pfannengemüse
mit
Filet vom Mistkratzerl auf
einem Reisbett an leichter Currysauce

€ 13,50

„Berg- Toasti“

Schweinefilet mit Champignons und Zwiebeln
auf Vollkorntoast mit Sauce Hollandaise und Bergkäse überbacken,
dazu eine Salatbeilage

€ 13,50

Almburger

Burger- Brötchen belegt mit Zwiebeln, Tomaten, Salat,
gebratenem Rinderhack und mit Bergkäse gratiniert

€ 12,90

Den Burger gibt es
mit Fritten

oder

**gerne auch
mit Süßkartoffel- Fritten**

+ € 1,50

Von Bulle und Kalb

„Das Echte Wiener“

Kalbsschnitzel
mit Fritten, Preiselbeeren
und Zitrone

€ 19,50

Rumpsteak vom Angus Beef

mit frisch gebratenen Champignons und Zwiebeln

180g € 18,50

240g € 22,50

wahlweise

mit Fritten oder Bratkartoffeln

€ 1,00

mit Ofenkartoffel und hausgemachtem Quark

€ 1,50

mit Kräuterbutter

€ 0,50

Haxen auf Vorbestellung!

*ca. 1,2 kg- Haxe
dazu Kraut und Klöße*

€ 14,50

Für unsere kleinen Gäste

Schnitzel

Kleines Schweineschnitzel
mit Fritten rot/ weiß

€ 7,50

Chicken Nuggets

-natürlich selbstgemacht-
mit Fritten

€ 6,50

Fritten

Große Portion
auf dem Teller serviert

€ 3,50

Was Süßes hinterher

Unsere Trilogie aus dem Weckglas:

Landliebe

Honig- Quarkspeise
mit Äpfeln und
einer Crunchy- Haube

Bergspitz

-Schokolade küsst Sahne-
Warmer Schokokuchen
frisch aus dem Ofen

Süße Neugier

Überraschung

aus der

Stübl- Küche

je Glas € 3,80

als Trilogie € 9,50

Dessert vom Öschi

Apfelstrudel

aus dem Ofen mit Vanilleeis

und Sahne

€ 6,80

Kaiserschmarrn

mit Rosinen

und Apfelmus

€ 7,50