

Kleine Karte

<i>Frittaten oder Backerbsensuppe</i>	ACGL	€ 3,90
<i>feurig, würzige Gulaschsuppe mit Brot</i>	AL	€ 5,50
<i>„Tiroler Brezensuppe“</i>	AGL	€ 6,80
mit Bergkäse und in Butter abgeschmolzene Zwiebelringe		
<i>Germknödel</i>	ACH	€ 6,20
mit zerlassener Butter und Zuckermohn oder mit Vanillesauce und Zuckermohn		
<i>„Turkey Ceasar Salat“</i>	GCMDA	€ 12,00
bunte Salate mit Frenchdressing und gehobelten Parmesan, dazu Putenmedaillons und Knoblauchcroutons		
<i>„Texas Ranger Salat“</i>	GCMDA	€ 12,50
knackige Salate mit saftigen Rindfleischstreifen und kross gebratenem Bacon		
<i>Zwiebelrostbraten</i>	AG	€ 16,00
mit gebackenen Kartoffelspalten und Salatteller		
<i>Wiener Schnitzel vom Schwein</i>	ACG	€ 13,20
mit Pommes frites und Preiselbeeren, dazu Salatteller		
<i>Haustoast</i>	AG	€ 13,20
mit Schweinelendchen, Spargel und Käse gratiniert, dazu Salatteller		
<i>Grillteller von Rind, Schwein und Pute</i>	GCMA	€ 15,80
mit Grillwürstel, Cocktailsauce, knackigen Blattsalaten, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip		
<i>Holzhackerkotelett</i> in der Pfanne serviert	AG	€ 13,00
mit Knoblauch und Kümmelkartoffel, dazu Salatteller		
<i>kleiner gemischter Salatteller</i>	G	€ 3,90

Für die Kleinen

<i>Micky Maus</i> kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites	AC	€ 6,00
<i>Donald Duck</i> Grillwürstchen mit Pommes frites	M	€ 5,00
<i>Nemo</i> Fischstäbchen mit Sauce Remoulade und Kartoffel	AGLD	€ 5,50
<i>Portion Pommes frites</i>		€ 2,50

TAGESKARTE

<i>Würzige Käsespätzle</i> mit Röstzwiebel im Pfandl serviert, dazu Salat		11,00
<i>Leber "geröstet"</i> mit Speck und Zwiebel in Rahmsauce, dazu Butterreis und Salat	<i>AG</i>	13,00
<i>Champignonschnitzel</i> mit Reis, Kartoffel und Salat	<i>ACG</i>	14,00
<i>Cordon bleu</i> mit Pommes frites, Preiselbeeren und Salat	<i>ACG</i>	14,20
<i>Angus Rinderhufstreifen</i> mit Chilly, dazu Steakhousepommes und Salat		19,00
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb</i> mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffel und Salatteller	<i>ACG</i>	17,50
<i>Schweinemedallions</i> mit Cremechampignons, Kartoffelkroketten und Sprossenkohl	<i>AGCL</i>	16,50
<i>Indischer Pfeffertopf</i> mit Curryreis und Salatteller	<i>AGL</i>	13,50

Burger

<i>Veggi Burger</i> Bulgur-Couscous-Gemüselaibchen, Tomaten, mit Frühlingszwiebel und würzigen Käse überbacken, Zaziki, an Pflücksalat, dazu Steakhousepommes		12,80
<i>XXL Angus Burger</i> Rindfleisch, Tomaten Zwiebel, Käse, Speck an Salatgarnitur dazu Steakhousepommes		16,00

Frischer Fisch aus der Region

<i>„Forelle Müllerin“</i>	<i>AGD</i>	
mit Petersilienkartoffel und Salatteller	<i>pro 10g</i>	€0,50

*Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit
warme Küche von 11.30 - 13.50 Uhr und 17.30 - 21.00 Uhr!!!*

Vorspeisen

Kleiner Salatteller vom Buffet	GCMDA	€	3,90
Deftige Western-Bohnensuppe mit Speck, Chili und Maiskörner	AL	€	5,50
Ofenkartoffel mit Speck & Knoblauchsauce gefüllt und mit Käse überbacken, an Salatgarnitur	GCMDA	€	9,50
Frische Feige fein garniert Pikant mit Parmaschinken und Parmesanspänen, auf Rucola,	GM	€	8,00
Hausgemachte Buffalo Wing's würzig-scharf, mit Weißbrot	A	€	7,50
Beefsteak Tartar fein garniert	CDM	€	12,50
Kleiner Texas Ranger knackige Salate, mit saftigen Rindfleischstreifen und kross gebratenem Bacon	GCMDA	€	10,00
Rinder - Carpaccio mit Rucola, Parmesanspänen, geschwenkten Pilzen und Baguette	GA	€	13,50

Allergene: A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch und Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinien, R Weichtiere

Fleisch

Wählen Sie zu jedem Hauptgericht:
2 Beilagen und
1 Sauce ODER 1 hausgemachte Kräuterbutter

Vom Angus

Ribeye-Steak oder Rumpsteak	ca. 250g	€	24,50
„Big One“	ca. 350g	€	30,50
Huftsteak	ca. 200g	€	21,50
„Big One“	ca. 350g	€	28,00

x x x x x x

Surf & Turf - Filetsteak mit Scampi		€	32,00
Filetsteak		€	27,00
Pferdefiletsteak		€	27,00
Bison Huftsteak		€	30,50
Thunfischsteak		€	19,00
Dutensteak		€	16,00
Schweinerückensteak		€	15,00
„Smoked“ American Spareribs vom Schwein		€	16,00

!!! TIPP !!! !!! TIPP !!! !!! TIPP !!!

„Exoten ~ Teller“		€	25,50
Strauß, Springbock, Känguru			

Beilagen

Corn on the Cob Maiskolben	G
Ratatouille pikantes Gemüse	L
Onion Rings gebratene Zwiebelringe	
Couscous pikantes, marokkanisches Hartweizengericht	AL
Grilled Tomato gegrillte Tomate	G
Gegrillte Pilze	
Chuckwagon Beans rote Bohnen mit Speck nach Cowboy Art	
Baked Potatoe Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip	AGL
Hash Browns geröstete Kartoffeln mit Speck	
Fried Potatoes gebackene Kartoffelspalten	
Steakhousepommes	
Criss Cuts Gitter Pommes mit sour cream	AG
Pommes frites	
Kleiner Salatteller	ACGMT
Tomatensalat mit Zwiebel	

Saucen

Pfefferrahmsauce	GL
Sauce Bordelaise Rotweinglace mit Markwürfel	AOL
Knoblauch-Rosmaringlace	AOL
Whisky-Balsamicoschalotten	L
Geschmorter Burgunderzwiebel	OL

Kalte Saucen

Exotisches Mango Chutney	
Guacamole	
Barbecue Sauce	
Zaziki	G
Cocktailsauce	CDM
Sauce Remoulade	CDM

Sollte ein Steak nicht so zubereitet sein, wie Sie es bestellt haben, bitten wir Sie, uns das sofort mitzuteilen

Hausgemachte Butter

Kräuterbutter	G
Knoblauchbutter	G
Chilibutter	G
Bärlauchbutter	G

Desserts & Süßspeisen

Gebackene Apfelräder in Zimtzucker, mit 1 Kugel Vanilleeis	ACG	€ 7,00
hausgemachter Brownie mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne	ACG	€ 4,80
Leichte Buttermilch-Hugocreme mit frischen Erdbeeren	G	€ 4,80
Hausgemachte Waffel mit Ahornsirup, in Maraschino marinierte Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne	ACG	€ 7,00
Cookie's Eisbecher mit Sahne und Karamell		€ 5,90
Hausbecher mit frischen Früchten und Sahne		€ 7,50
Gemischter Dessertteller Buttermilch-Hugocreme, Waffel, Brownie und Apfelräder mit frischen Früchten		€ 10,50
Espresso mit Southern Comfort		€ 5,70

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und
einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus

Fam. Jörg mit Mitarbeitern

Allergene: Eis enthält Milch, Milcherzeugnisse und kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten, Ei, Gluten und Soja enthalten