

Herbstkarte

-



Da uns sowohl Ihr Wohl, als auch das Wohl der Region sehr am Herzen liegt, arbeiten wir überwiegend mit heimischen Produzenten.

Alle unsere Brote, wie auch die Burger-Buns werden von der Gstadter Dorfbäckerei Huber hergestellt.

Unser Fleisch kommt ausschließlich von Bauern aus der Region und von Kröswang aus Grieskirchen.

Unser Gemüse beziehen wir vom Obst- und Gemüsehandel Grafetstetter aus Traunstein.

Der Fisch wird uns frisch von der Fischerei Wörndl auf der Fraueninsel und von umliegenden Fischzüchtern geliefert.

Und selbstverständlich kommt unser Bier vom Hofbräuhaus Traunstein!

Vorspeisen

<i>Hausgemachte vegetarische Quiche wechselnde Sorten mit Salatbouquet</i>	9,50€
<i>Dreierlei Aufstrich nach Art des Hauses Obazda, geräucherte Forellencreme, Pink Hummus, dazu Bauernbrot von der Dorfbäckerei Huber</i>	12,50€
<i>Tartar vom deutschen Jungbullenfilet mit Kapern, Eigelb, Sardellen, Petersilie, Senf, Olivenöl und feingehackten Zwiebeln</i>	16,80€
<i>Kleiner Steghouse Salat Baby Leaf Salat, Pink Hummus, Austernpilze, Walnüsse serviert mit veganem Dressing</i>	9,80€

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe</i>	6,50€
<i>mit Grießnockerl</i>	7,50€
<i>mit angebratenen Kaspressknödeln</i>	7,50€
<i>Pilzrahmsuppe</i>	8,50€

Salate

<i>Steghouse Salat Baby Leaf Salat, Pink Hummus, Austernpilze, Walnüsse serviert mit veganem Dressing</i>	16,50€
<i>wahlweise mit ganzer, geräucherter Forelle</i>	24,00€
<i>Großer, bunter Salat</i>	9,80€
<i>mit gebratenen Austernpilzen</i>	15,80€
<i>mit gebratenen Rinderstreifen</i>	17,50€
<i>mit gratiniertem Ziegenkäse</i>	16,20€
<i>Kleiner Beilagensalat</i>	5,50€

Hauptgänge

Burger mit Pommes Frites

Unsere Burger-Patties sind aus 100% hochwertigem Rindfleisch und haben deshalb einen rosa Kern. Ausgenommen der Vegi-Burger...

<i>Hamburger 200g mit Tomate, Gurke, Kopfsalat und Schmelzzwiebeln</i>	13,80€
<i>Cheeseburger 200g mit Cheddar, Tomate, Gurke, Kopfsalat und Schmelzzwiebeln</i>	14,50€
<i>Vegi Burger mit Pommes marinierter Portobello Pilz mit Tomate, Gurke, Baby-Leaf Salat, marinierten Zwiebeln, gegrillter Emmentaler</i>	13,80€

VEGETARISCH

<i>Spinatknödel mit konfiertem Tomate, Bergkäse, Spinat und zerlassener Butter</i>	14,80€
<i>Semmelknödel in Pilzrahmsauce mit konfiertem Tomate</i>	12,50€
<i>Rote-Beete Gnocchi (vegan) mit mariniertem Tofu, Rucola, Pinienkerne, Chia Samen</i>	14,80€

FISCH

<i>Catch of the Day frischer Fisch, goldbraun gebraten mit saisonalem Grillgemüse und Nussbutter</i>	21,50€
<i>Lauwarme geräucherte Forelle auf Kartoffel-Gurkensalat mit Apfelkren</i>	20,60€

FLEISCH

<i>Krustenbraten vom bayerischen Strohschwein mit Semmel- oder Kartoffelknödel, Dunkelbiersauce und Krautsalat</i>	15,50€
<i>Knusprige Ente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel</i>	
<i>¼ Cherry Valley Ente</i>	19,80€
<i>½ Cherry Valley Ente</i>	24,90€
<i>Zwiebelrostbraten mit Butterkartoffeln und Rotwein Charlotten Sauce</i>	26,80€

Steaks

Filetsteak ab 200g 29,50€
auf Wunsch auch größer

Rib Eye 300g 29,00€

Surf & Turf 180g 34,00€
Filetsteak mit zwei angebratenen Wildfang-Garnelen

dazu Kräuterbutter

Aus unserem Dry-Ager:

Für folgende Cuts bitten wir Sie die verfügbaren Größen beim Personal zu erfragen:

Tomahawk siehe *Tafel*
Der Inbegriff eines Steaks, aus der Hochrippe geschnitten mit extra langem Knochen

T-Bone siehe *Tafel*
Ein Liebhaber Stück: Knochengereiftes Rückensteak mit dem typischen T-förmigen Knochen, der Filet und Roastbeef trennt

Hohe Rippe siehe *Tafel*
Ein klassisches Bratenstück, welches am Knochen gereift und daher sehr aromatisch ist

dazu Kräuterbutter

BEILAGEN

Salat 5,50€

Speckbohnen 5,50€

Gemüse der Saison 5,50€

Potato Wedges 5,90€

Pommes 5,50€

Risolée-Kartoffeln 5,50€

Kindergerichte

<i>Kinder Schnitzel</i> <i>mit Pommes Frites</i>	9,90€
<i>Semmel oder Kartoffelknödel mit Sauce</i>	6,50€
<i>Portion Pommes Frites</i>	5,50€
<i>Kinderburger 100g</i> <i>Brötchen mit Patty und Sauce</i>	8,50€

Desserts

<i>Steirer Eis</i> <i>zwei Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskrokant</i>	4,80€
<i>Hausgemachter Apfelstrudel</i> <i>mit Vanilleeis</i>	8,50€
<i>Fudge Brownie mit Vanilleeis</i>	8,80€
<i>Kugel Eis</i> <i>Vanille/ Erdbeere/ Schoko/ Salted Caramel/ Joghurt</i>	1,50€
<i>Kuchenauswahl nach Tagesangebot</i>	4,80€



oder:

<i>Korrekter Espresso</i> <i>Lantenhammer Walnusslikör, Espresso</i>	5,30€
---	-------

Hat es geschmeckt?

Eine Runde Feierabend-Bier für die Küche **10,00€**
Jedem Koch wird zu Feierabend, je nach Belieben, ein Erfrischungsgetränk des HB Traunstein serviert.

*Für Umbestellungen erlauben wir uns 1,50 € aufzuaddieren.
Für Ketchup, Mayonnaise oder BBQ-Sauce (ca.25g) berechnen wir 0,30€, die
hausgemachte Trüffelmayonnaise (ca.55g) kostet 3,80€*