

Zum U'fonga

Klare Rindssuppe ^{A/G/L} mit Frittaten ^{A/C/G} , Griessnockerln ^{C/G} , Nudeln ^{A/C} oder Pressknödel ^{A/C/G}	6,20
Kohlrabicremesuppe ^{A/G/L}	6,20

Salate

Pressknödel auf gemischter Salatplatte ^{A/C/G/L/M/O}	17,20
Steirer -Wiener Salat ^{A/C/G/L/M/O} Hühnerbrustfilet in Kürbiskernpanade und Backhendl auf bunte Blattsalate, dazu Preiselbeeren	19,20
Gemischter bunter Salatteller ^{L/M/O}	6,50

Traditionell und Vegetarisch

Dreierlei Tiroler Schlutzkrappfen ^{A/C/G/H/L/M/O} 3 Sorten mit Graukäse, Spinat und Steinpilzen gefüllt geschwenkt in brauner Bärlauch-Butter, dazu gehobelter Parmesan	14,20
Nudeln mit Ziegenkäse ^{A/C/G/H/L/O} mit Olivendüett und Cherrytomaten in Limettensauce	16,20

Aus dem Wasser

Knoblauch Garnelen ^{A/D/G} auf einem Nudelnest (Geflügelhof Huber) in Limettensauce mit Cherry Tomaten	22,90
Tiroler Gebirgsbachforelle ^{A/D/G} mit Zitronen Ingwer dazu Salzkartoffeln und Mandelbroccoli	23,80

Für`n richtigen Hunger

Cordon Bleu	24,20
<i>Röstkartoffeln und „Granggl“-Marmelade (Preiselbeeren)</i>	
Bauern-Art ^{A/C/G/H/L/M/O} gefüllt mit hausgeräuchertem Speck und Graukäse	
Klassiker ^{A/C/G/H/L/M/O} gefüllt mit Landschinken und Schmelzkäse	
Steak vom Beiried ^{A/C/G/L}	35,20
<i>mit Grillgemüse und Pommes frites</i>	
Grillteller ^{A/C/G/L}	24,50
<i>Huhn, Rind, Schwein und Speck, dazu Pommes frites und Gemüse</i>	
Rinderroulade ^{A/C/G/L}	22,80
<i>mit Vichy Karotten und Nudeln vom Geflügelhof Huber in Mariastein</i>	
Wiener Saftgulasch ^{A/C/G/H/L/M}	19,80
<i>mit Eierspätzle und Speckbohnen</i>	
Wiener Schnitzel vom Schwein ^{A/C/G}	17,80
oder vom Huhn	18,80
<i>mit Petersilienkartoffeln und „Granggl-Marmelade“</i>	
Mariasteiner Burger ^{A/C/G}	17,20
<i>Rindfleisch Patty auf Salat und Crunchparmesan und einer würzigen BBQ-Sauce wahlweise mit Salatteller oder Pommes frites</i>	
Chili Cheese Burger ^{A/C/G}	17,20
<i>Rindfleisch Patty auf Salat, geschmolzenem Gouda und Crunchparmesan wahlweise mit Salatteller oder Pommes frites</i>	

**Zu jedem Gericht empfehlen wir
noch einen Salatteller für Euro 6,50**

Zum süßen Ausklang und Eis

Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A/C/G/H/O} mit Rumrosinen, Walnüssen und Apfelmus	16,20
2 Stück Eis-Palatschinken ^{A/C/G/H} mit Vanilleeis und frischen Früchten	9,20
„Mariasteinerhof“ Joghurt- Früchteeisbecher ^{G/H} Naturjoghurt , Joghurt-Waldbeereis Vanille -und Schokoladeneis, garniert mit frischen Früchten der Saison	8,80
„ Heiße Liebe“ ^{G/H} Vanilleeis , Joghurt-Waldbeereis , warme Himbeeren mit einem Schuss Cognac und Schlagobers	8,50
Eiskaffee gerührt ^{G/C} Vanilleeis mit Kaffee und einem Schuss Eierlikör cremig gerührt	8,50
Nusseisbecher ^{G/H/E/E} Walnusseis, Haselnusseis, karamellisierte Nüsse, Haselnusslikör, Schlagobers	8,50
Bananensplit ^{G/H} Vanilleeis, Banane, warme Schokoladensauce garniert mit Mandelsplittern und Schlagobers	8,50
Coupe Dänemark ^G Vanilleeis, Schokoladeneis, Schokoladensauce ,Schlagobers	8,50

Eissortenauswahl für Ihr gemischtes Eis

Vanille

Joghurt-Waldbeere

Walnuss

Schokolade

Erdbeere

Haselnuss

Für'n kloan Hunger oder zur Brotzeit

Saurer Graukäse mit roten Zwiebeln und Gebäck ^{A/C/G}	12,50
Schinken-Käse Toast ^{A/C/G} mit Salatgarnitur ^O	12,30
Schweizer Käse- Wurstsalat ^{A/G/M/O} dazu Gebäck ^{A/C/G}	14,20
St. Johanner Würstel ^A mit Senf ^M frisch geriebenem Kren ^O und Gebäck ^{A/C/G}	8,20
„Wallfahrermenü“ Nudelsuppe ^{A/C/G/L} mit Würsteln ^A und Gebäck ^{A/C/G}	16,20
Speckplatte ^{A/C/G/O} mit frischem Brot ^{A/C/G} und Speck aus dem hauseigenen Räucherofen	18,40
Käseaufschnitt ^{A/C/G/O}	16,50

Der Speck, Wildschinken und Räucherlachs werden bei uns nach dem hauseigenen Rezept von Wirt Thomas gebeizt und geräuchert. Alle Gerichte und Beilagen sind hausgemacht! Unsere Nudeln stammen vom Geflügelhof Huber in Mariastein.

