

Zum U'fonga

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

Salate

Pressknödel auf gemischter Salatplatte^{A/C/G/L/M/O} 17,20

Steirer -Wiener Salat^{A/C/G/L/M/O} 19,20
Hühnerbrustfilet in Kürbiskernpanade und Backhendl auf bunte Blattsalate,
dazu Preiselbeeren

Gemischter bunter Salatteller^{L/M/O} 6,50

Traditionell und Vegetarisch

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

Nudeln mit Ziegenkäse^{A/C/G/H/L/O} 16,20
mit Olivenduett und Cherrytomaten in Limettensauce

Vegetarischer Burger mit Kaspressknödel^{A/C/G/L/M/O} 17,20

Aus dem Wasser

Knoblauch Garnelen^{A/D/G} 22,90
auf einem Nudelnest (Geflügelhof Huber)
in Limettensauce mit Cherry Tomaten

Tiroler Gebirgsbachforelle^{A/D/G} 23,80
mit Zitronen Ingwer
dazu Salzkartoffeln und Mandelbroccoli

Für`n richtigen Hunger

Cordon Bleu	24,20
<i>Röstkartoffeln und „Granggl“-Marmelade (Preiselbeeren)</i>	
Bauern-Art ^{A/C/G/H/L/M/O} <i>gefüllt mit hausgeräuchertem Speck und Graukäse</i>	
Klassiker ^{A/C/G/H/L/M/O} <i>gefüllt mit Landschinken und Schmelzkäse</i>	
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>	
Piccata Milanese vom Huhn ^{A/C/G/H/O}	18,80
<i>im Reising mit Tomatensauce</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</i>	
<i>und einer würzigen BBQ-Sauce</i>	
<i>wahlweise mit Salatteller oder Pommes frites</i>	
Chili Cheese Burger ^{A/C/G}	17,20
<i>Rindfleisch Patty auf Salat, geschmolzenem Gouda und Crunchparmesan</i>	
<i>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/P/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 ⁰	12,30
Schweizer Käse- Wurstsalat ^{A/G/M/O} dazu Gebäck ^{A/C/G}	14,20
St. Johanner Würstel ^A mit Senf ^{fM} frisch geriebenem Kren ⁰ 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.

