

# Preise... **SPEISEKARTE TO GO**

## VORSPEISEN

<b>Warmes Knoblauchbrot</b>	2,90
<b>Warmes Knoblauchbrot Spezial mit Speck</b>	4,90
<b>Tafelspitzsülzerl vom Almochsen</b>	8,90
Unsere hausgemachte Spezialität. Pikant zubereitet im Kernöldressing, dazu gebackenes Wurzelbrot	
<b>Als Hauptgericht</b> mit Bratkartoffeln	13,90
<b>Variationen von Edelfischen</b>	12,90
Geräuchertes vom norwegischen Fjordlachs, und der heimischen Bachforelle, an Kartoffelpuffer mit Preiselbeer-Sahne-Meerrettich	<b>Als Hauptgericht</b> 16,90
<b>Schmankerlteller HOLZERSTUB`N</b>	12,90
Mozzarella Pomodori, norwegischer Räucherlachs, geräucherte Bachforelle und Tafelspitzsülzerl herzhaft garniert mit warmem Knoblauchbrot	

## SUPPEN

<b>Kräftige Ochsenbouillon</b> mit Kräuterfrittaten	4,90
<b>Ehrwalder Kasknödelsuppe</b>	5,90
<b>Kräftige Rindsuppe,</b> mit hausgemachten <b>Leberknödel</b> oder <b>Tiroler Speckknödel</b>	5,90
<b>Ehrwalder Knoblauchrahmsuppe</b> mit Sahnehaube	6,90

## SALAT-KOMPOSITIONEN

<b>Salat Holzerstub`n</b>	11,90
Bunte Salate mit Schinken und Käse, Zuckermais, gegrilltem Speckblattl, in feinem Hausdressing, dazu getoastetes Knoblauchbrot	
<b>Fitnesssalat</b>	12,90
Bouquet von knackigen Blattsalaten, im Himbeer-Walnussdressing mit gebratenem Hühnerfilet, Apfelspalten und gegrilltem Speckblattl	
<b>Kleiner gemischter Salatteller</b> als Beilage oder Vorgericht	5,90

## NUDELIGES und TEIGWAREN

<b>Ehrwalder Kasspatzl`n</b> (vegetarisch) mit Röstzwiebel und buntem Salatteller	12,90
<b>Pasta asciutta</b> nach Art des Hauses Nudeln mit pikanter Tomaten-Kräuter-Fleischsauce	7,90

## KÖSTLICHKEITEN aus WOK, PFANNE und GRILL

<b>Wiener Schnitzel vom heimischen Ferkel</b> Weil's besser schmeckt in der Pfanne gebacken. mit <b>Petersilkartoffeln</b> oder <b>Pommes frites</b> , dazu Preiselbeeren	15,90
<b>Medaillons vom Jungschweinerücken nach Jäger Art</b> an würziger Pilzrahmsauce mit <b>hausgemachten Spätzle</b> oder <b>Pommes frites</b>	15,90
<b>Schweinerückensteak Holzfäller Art</b> mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Speckbohnenröllchen	16,90
<b>Toast PETER</b> saftiges Rumpsteak vom Black Angus Beef mit frischen Pilzen in Kräuterrahm auf Toastbaguette und bunten Salaten	17,90
<b>Peters Zwiebelrostbraten</b> vom Rind, in köstlicher Sauce, mit Röstzwiebel, Bratkartoffeln und Speckbohnenröllchen	21,90
<b>Verrücktes Huhn</b> Asiatische Wokspezialität mit Hähnchenfiletstreifen und Gemüse mit <b>Reis</b>	14,90
<b>Lachsforellenfilet in der Pfanne gebraten</b> mit Zitronen- Kräuterbutter an buntem Salatteller mit warmen Knoblauchbrot	19,90

## **Die besten Steaks vom „BLACK ANGUS BEEF „ Unser Spitzenprodukt aus Südamerika**

Bekannt als bestes südamerikanisches Beef. Die ausgesuchten Rinder liefern das exzellente, natürlich gewachsene Fleisch. Aufgewachsen unter besten biologischen Bedingungen. Reine Luft, klares Wasser, saftiges Gras, die unberührte Natur mit ausgedehnten Weideflächen und die ökologische Umwelt sind ausschlaggebend für die Qualität der Rinder, die handselektiert werden und damit immer gleich bleibende Qualität garantieren.

### **Roastbeef – Rumpsteak**

ca. 200 Gramm	22,90
ca. 300 Gramm	30,90
ca. 400 Gramm (XXL)	38,90

Kreieren Sie Ihr Steak mit **1 Sauce** und **2 Beilagen**:

#### 1 Sauce zur Auswahl:

**Jäger Art**—feine Pilzkräuterrahmsauce  
**Madagaskar**—Pfeffer-Cognacrahmsauce  
**Knoblauch-Kräuterbutter**

#### 2 Beilagen zur Auswahl:

**Pommes frites, Kartoffelwedges, Reis,**  
**gefüllter Ofenkartoffel, Speckbohnen,**  
**gegrillter Maiskolben, gemischter Salatteller**

Englisch	Deutsch	Französisch
rare	blau	au bleu
medium rare	blutig/englisch	saignant
medium	halb durch, medium	à point
well done	durch	bien cuit

**Falls nicht anders erwünscht, grille ich Ihr Steak medium!**