Zu Beginn...

Gerolltes **Carpaccio** vom Salzburger BIO Beef Mariniert mit Limette, Olivenöl, Kerbel und Pinienkernen Rucola, Parmesan, Kirschtomaten		14.50
Fuschler **Frühlingsrollen** mit geräucherter Blutwurst		7.90
Karottensalat, Erdnuss Kokos Dip, Salatbouquet	*Vegetarisch gefüllt*	6.90

Gschmackig & Frisch...

Stefanihof Salat Variationen

Bunte Blattsalate mit Caesar Dressing, Croutons und Parmesan…

…mit **gegrilltem Filet vom Maishendl** in Teriyaki - Marinade Karottensalat mit eingelegtem Ingwer und Honig	15.90
…mit **gebackenem Filet vom Maishendl** Erdäpfelsalat, Kürbiskerne, Kernöl	16.90
…mit **gegrilltem Fischfilet** vom Fuschlsee Dill - Rahmgurke, Kräuterbutter, Pinienkerne	16.90
Gemischter **Beilagensalat** *Kartoffel, Karotte, Gurke und Radieserl*	6.50
Knoblauchstangerl pro Stück	3.00
Semmerl oder Vollkorngebäck pro Stück, von der Bäckerei Frauenlob	1.20

Aus dem Suppentopf...

Tomaten - Ingwercremesuppe mit knusprigem Kräuterstangerl	6.20
Kräftige Rindsuppe mit **Kaspress** - oder **Leberknödel** Wurzelgemüse, Schnittlauch	5.90
Kräftige Rindsuppe mit **Frittaten** oder **Fleischstrudel** Wurzelgemüse, Schnittlauch	4.90

Fisch verliebt!

Fangfrische Fische aus den glasklaren Flüssen und Seen des Salzkammergutes.
Mit Liebe und Leidenschaft zubereitet.

Aus der Fuschler Schlossfischerei...

Serviert mit Kräuterbutter, Schmortomate und Pinienkernen

Fuschlsee **Saibling** im Ganzen knusprig gebraten — 22.90
Petersilienkartoffeln, Fenchelschaum, Junglauch, Zitrone — *filetiert 25.90*

Fuschlsee **Lachsforellenfilet** knusprig gebraten — 21.90
Petersilienkartoffeln, Fenchelschaum, Junglauch, Zitrone

Unsere Wirtshausküche...

Der Stefanihof Grillteller — 21.50
Rindersteak, Schweinerücken, Maishendl, Grillwurst, Bauchspeck
Steakhouse Fries, Röstgemüse, knuspriger Zwiebelring, Kräuterbutter

Cordon Bleu vom Schwein, in Butterschmalz gebacken — 16.50
Gefüllt mit Backofenschinken und Gouda
Petersilienkartoffel, Preiselbeeren, Zitrone

BIO Beef Burger (180 g) im Körnerweckerl, medium gebraten — 16.50
Steakhouse Fries, geräucherter Bauchspeck, Cheddar, Tomate, Salat, Dipsauce

Wiener Schnitzel vom Schwein, in Butterschmalz gebacken — 14.50
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone

Vegan Burger mit hausgemachtem Bohnen - Haferlaibchen — 13.90
Steakhouse Fries, Essiggurke, Tomate, Salat, BBQ Dip Vegan

Würzige Kasnockn mit Pinzgauer Bierkäse, im Pfandl serviert — 13.90
Röstzwiebel, Schnittlauch, Blattsalat

Aufpreis für Umbestellung mit Steakhouse Fries (Pommes) — *1.50*

Das süße Eckerl...

„Mhhh im Hemd“ 8.50
Hausgemachtes **Schoko - Nussküchlein**
Vanilleeis, Schlagobers, Schokoladensauce

Frisch gebackene Palatschinken…

… gefüllt **mit hausgemachter Marmelade** nach Wahl 5.40
Marille, Erdbeere, Kirsche, Birne, Preiselbeere

… gefüllt **mit zwei Kugeln Vanilleeis** 7.50
Schlagobers, Schokoladensauce, Mandelsplitter

Mehr Süßes findet Ihr in unserer Tageskarte und Eiskarte!

Sonntag ist Bratl Tag!

Jeden Sonntag. Ofenfrischer Schweinsbraten!
Solange der Vorrat reicht!

Wir ♥ Take Away!

Unsere Wirtshausküche für zuhause!
Wir bieten unsere Speisen auch zum Mitnehmen an.

Wir bitten um Verständnis...

*…dass **ab 8 Personen** eine Gesamtrechnung ausgestellt wird!*

Informationen zu Allergenen und Zubereitung unserer Speisen,
erhalten Sie gerne von unseren Service - und Küchenmitarbeitern!