

## Zu Beginn...

Gerolltes <b>Carpaccio</b> vom Salzburger BIO Beef Mariniert mit Limette, Olivenöl, Kerbel und Pinienkernen Rucola, Parmesan, Kirschtomaten	13.90
Fuschler <b>Frühlingsrollen</b> mit geräucherter Blutwurst Karottensalat, Erdnuss Kokos Dip, Salatbouquet	8.90 <i>vegetarisch gefüllt</i> 7.90

## Gschmackig & Frisch...

### Stefanihof Salat Variationen

Bunte Blattsalate mit Caesar Dressing, Croutons und Parmesan...

...mit <b>gegrilltem Filet vom Maishendl</b> in Teriyaki - Marinade Karottensalat mit eingelegtem Ingwer und Honig	16.90
...mit <b>gebackenem Filet vom Maishendl</b> Erdäpfelsalat, Kürbiskerne, Kernöl	17.90
...mit <b>gegrilltem Fischfilet</b> vom Fuschlsee Dill - Rahmgurke, Kräuterbutter, Pinienkerne	18.90
Gemischter <b>Beilagensalat</b> <i>Kartoffel, Karotte, Gurke und Radieserl</i>	7.50
<b>Bunter Blattsalat</b> mit Balsamico Dressing, Radieserl und Tomate	5.40
<b>Knoblauchstangerl</b> pro Stück	3.00
<b>Semmerl</b> oder <b>Vollkorngebäck</b> pro Stück, von der BIO Bäckerei Frauenlob	1.20

## Aus dem Suppentopf...

<b>Tomaten - Ingwercremesuppe</b> mit knusprigem Kräuterstangerl	6.20
Kräftige Rindsuppe mit <b>Kaspress</b> - oder <b>Leberknödel</b> Wurzelgemüse, Schnittlauch	5.90
Kräftige Rindsuppe mit <b>Frittaten</b> oder <b>Fleischstrudel</b> Wurzelgemüse, Schnittlauch	4.90

## Fisch verliebt!

Fangfrische Fische aus den glasklaren Flüssen und Seen des Salzkammergutes.

Mit Liebe und Leidenschaft zubereitet. Guten Appetit! 😊

## Aus der Fuschler Schlossfischerei...

Serviert mit Kräuterbutter, Schmortomate und Pinienkernen

Fuschlsee <b>Saibling</b> im Ganzen knusprig gebraten	23.90
Petersilienkartoffeln, Fenchelschaum, Junglauch, Zitrone	filetiert 25.90
Fuschlsee <b>Lachsforellenfilet</b> knusprig gebraten	22.90
Petersilienkartoffeln, Fenchelschaum, Junglauch, Zitrone	

## Unsere Wirtshausküche...

<b>Der Stefanihof Grillteller</b>	22.50
Rindersteak, Schweinerücken, Maishühnerfilet, Grillwurst, Bauchspeck Steakhouse Fries, Röstgemüse, knuspriger Zwiebelring, Kräuterbutter	
<b>BIO Beef Burger</b> ( 180 g ) im Körnerweckerl, medium gebraten	17.90
Steakhouse Fries, geräucherter Bauchspeck, Cheddar, Tomate, Salat, Dipsauce	
<b>Cordon Bleu</b> vom Schwein, in Butterschmalz gebacken	17.50
Gefüllt mit Backofenschinken und Gouda Petersilienkartoffel, Preiselbeeren, Zitrone	
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Schwein, in Butterschmalz gebacken	15.90
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone	
<b>Würzige Kasnocken</b> mit Pinzgauer Bierkäse, im Pfandl serviert	15.40
Röstzwiebel, Schnittlauch, Blattsalat	
<b>Vegan Burger</b> mit hausgemachtem Bohnen - Haferlaibchen	14.90
Steakhouse Fries, eingelegte Gurkerl, Tomate, Salat, Smokey BBQ Dip	
<i>Aufpreis für Umbestellung mit Steakhouse Fries (Pommes)</i>	1.50



## Das süße Eckerl...

Hausgemachtes <b>Schoko – Nussküchlein</b> , warm serviert Vanilleeis, Schlagobers, Schokoladensauce, Fruchtgarnitur	8.90
<b>Zwei Stück Palatschinken</b> gefüllt mit hausgemachter Marmelade nach Wahl <i>Marille, Erdbeere, Kirsche, Birne, Preiselbeere</i>	7.50
<b>Palatschinke gefüllt mit zwei Kugeln Vanilleeis</b> Schlagobers, Schokoladensauce, Mandelsplitter, Fruchtgarnitur	8.50

*Mehr Süßes findet Ihr in unserer Tageskarte und Eiskarte!*

## Sonntag ist Brattl Tag!

**Jeden Sonntag. Ofenfrischer Schweinsbraten!**

*Solange der Vorrat reicht!*

*Wir*  *Take Away!*

**Unsere Wirtshausküche für zuhause!**

*Wir bieten unsere Speisen auch zum Mitnehmen an.*

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