

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 Karottensalat, Erdnuss Kokos Dip, Salatbouquet	7.90
	<i>Vegetarisch gefüllt</i> 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 <i>Kartoffel, Karotte, Gurke und Radieserl</i>	6.50
Knoblauchstangerl pro Stück	3.00
Semmerl oder Vollkorng Gebäck 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	<i>filetiert</i> 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	
<i>Aufpreis für Umbestellung mit Steakhouse Fries (Pommes)</i>	1.50



Das süße Eckerl...

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

Topfenockerl (3 Stk.) in Butterbrösel 9.20
Hausgemachtes Kirschragout, Schoko Crumbles

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.

Wir bitten um Verständnis...

...dass **ab 8 Personen** eine Gesamtrechnung ausgestellt werden kann!

...dass Trinkgeld nicht über Bankomat-/ Kreditkarte verrechnet werden kann!

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