seit 1875

Gasthaus Steidl

GÄSTEZIMMER - BIERGARTEN - WIRTSHAUS

Suppen & Eintöpfe

Leberspätzlesuppe	**5,50 €**
Spargelcremesuppe	**5,50 €**
Pichelsteiner Eintopf *(Lamm, Rind) mit einer Scheibe Hausbrot*	**10,50 €**

Salate & Vorspeisen

Beilagensalat	**3,80 €**
Salatteller Fitness *Mit Honig mariniertem Ziegenkäse, Gemüse, Obst, Ei und Paprikadip*	**12,50 €**
Salatteller Pute *Mit Putenstreifen, Gemüse, Obst, Ei und Paprikadip*	**12,50 €**

Vegetarisches

Quinoa-Gemüse-Bowl *(vegan) mit Basilikumpesto und Gemüse*	**12,50 €**
Quinoa-Gemüse-Bowl *(vegetarisch)* *mit Basilikumpesto, Gemüse und Burrata*	**12,50 €**
Spinatknödel *mit Bergkäse überbacken, Gewürzbutter und Gemüse*	**12,50 €**
Käsespätzle *mit Röstzwiebeln*	**12,50 €**
Knödel Gröstl *abgebräunte Semmel&Kartoffelknödel, Basilikumpesto, Gemüse und Spiegelei*	**10,50 €**

Fisch

Zanderfilet *paniert, gebraten mit Bratkartoffeln und Remouladensoße*	**20,50 €**

Schnitzel

Schweineschnitzel *nach Wiener Art mit Pommes, Ketchup*	**12,50 €**
Cordon Bleu *mit Pommes, Ketchup*	**14,50 €**

Unsere Klassiker

Ofenfrischer Schweinebraten *mit Biersoße, Kartoffelknödel*	**12,50 €**
Paniert gebratene Milzwurst *mit Biersoße und Beilagensalat*	**8,50 €**
Mariniert gegrilltes Halsgrat *mit Knoblauchsoße und Pommes*	**12,50 €**
Schrobenhausener Spargel *mit selbstgemachter Sauce Hollandaise, Geräuchertem und Salzkartoffeln*	**14,50 €**
Knusprig gebratene ½ Schweinshaxe *mit Biersoße und Kartoffelknödel*	**13,50 €**

Wild

Rehragout **mit Semmelknödel*	**10,50 €**

1 Phosphat, 2 Nitritpökelsalz, 3 Geschmacksverstärker, 4 Antioxidationsmittel, 5 Konservierungsstoffe
*In der Schnitzelpanade, Röstzwiebeln, Knödeln, sowie Spätzle ist Mehl und Ei enthalten. Das Salatdressinng besteht aus Essig, Öl und Senf
* Rehragout ist mit Mehlschwitze zubereitet

seit 1875

Gasthaus Steidl

GÄSTEZIMMER - BIERGARTEN - WIRTSHAUS

Weiderind

Gebratene Rinderlende *mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter*	**22,50 €**
Steidl Burger *mit Pommes* *(Rinderfleischpflanzerl mit Bergkäse überbacken, Speck, Paprikadip)*	**10,50 €**
Geschmorter Jägerbraten *mit Schwammerlsoße und Spätzle.*	**15,50 €**

Süßspeisen

Kaiserschmarrn *mit Apfelmus und einer Kugel Eis*	**10,50 €**
Walnusseisbecher *mit Eierlikör und Schlagsahne*	**6,50 €**
Gemischter Eisbecher *mit Himbeeren und Schlagsahne*	**6,50 €**

~Zu allen Brotzeiten wird unser selbstgemachtes Hausbrot gereicht~

Brotzeiten

Aufschnittplatte 1,2,3	**8,80 €**
Ofenfrischer Leberkäse *mit süßem Senf*	**8,80 €**
Geräuchertes 2	**8,30 €**
Kalter Braten *mit Meerrettich*	**8,30 €**
Bratensülze	**8,30 €**
Wurstsalat 1,2,3,4	**7,50 €**
„Schweizer“ Wurstsalat 1,2,3,4	**8,50 €**
Presssack sauer	**7,00 €**
Presssack	**6,50 €**
Leberwurst 1,2,3	**7,50 €**
1 Paar Wiener	**6,00 €**
1 Paar Weißwürste mit Brez´n (nur Sa. und So.)	**6,00 €**
Wurst / Käsebrot	**5,00 €**

Käse

Gemischte Käseplatte mit Butter	**8,80 €**
Emmentalerplatte mit Butter	**7,50 €**
Paniert gebackener Camembert mit Preiselbeeren	**8,50 €**
Romadur mit Butter	**6,50 €**
Romadur sauer	**6,50 €**

1 Phosphat, 2 Nitritpökelsalz, 3 Geschmacksverstärker, 4 Antioxidationsmittel, 5 Konservierungsstoffe
*In der Schnitzelpanade, Röstzwiebeln, Knödeln, sowie Spätzle ist Mehl und Ei enthalten. Das Salatdressinng besteht aus Essig, Öl und Senf
* Rehragout ist mit Mehlschwitze zubereitet