

# Wochenprogramm & Shop

Wieviele Tage hat die Woche? Nicht genug um das ganze Angebot vom Alpenbierwirt richtig auszukosten und zu erleben ...



## Montag

Schnitzel-Tag

Genießen Sie Schnitzel in verschiedenen Variationen. Vom altbekannten Wiener Schnitzel bis zum „spezial Teufelschnitzel“ mit Jalapeno-Sauce. Es ist für jeden etwas dabei!



## Dienstag

Gröstl-Tag

Lassen Sie sich verwöhnen von einem traditionell, herzhaften Gröstl - Im Pfandl serviert.



## Mittwoch

Wild-Tag

Es geht Wild her! Wildspezialitäten aus dem Salzburger Lungau werden köstlich für Sie zubereitet.



## Donnerstag

Steak-Tag

Genießen Sie nach Lust und Laune Steaks aller Arten.



## Freitag

Ripperl-Tag

Herzhafte Ripperl serviert mit verschiedenen Beilagen und pikanten Saucen.



## Samstag

Backhendl-Tag

Maisbackhendl mit verschiedenen Panaden:

Kürbiskern-Panade, Sesam-Panade, Cornflakes-Panade oder Sonnenblumenkern-Panade mit Wedges und Dips



## Sonntag

Familienspezial-Tag

Ihre ganze Familie kommt beim Moakei's Familienspezial auf ihre Kosten. Genießen Sie die Familienplatte für 2 Erwachsene und 2 Kinder.

Lieber Gast!

Auf Seite 4 finden Sie die Erklärung zu den Allergenkennzeichen, welche bei jedem Gericht in Buchstaben vermerkt sind

Ihre Familie Schneider

Wochenprogramm: Montag bis Donnerstag ab 17.00 Uhr, Freitag ab 18.00 Uhr

Samstag und Sonntag von 11.00 - 14.00 Uhr und ab 17.00 Uhr

## Shop im Alpenbierwirt

Hier eine kleine Auswahl aus unserem Stiegl-Shop



# Speisekarte



Markterwirt · Fam. Schneider · Marktplatz 2 · 5541 Altenmarkt · Tel. +43 6452 5420 · www.markterwirt.at

„Griaß di“ im Gasthaus Markterwirt  
- Moakei dem Alpenbierwirt



## Heimische Schmankerl und Bierspezialitäten aus Salzburg

Wir laden Sie eine gemütliche Stunden im Gasthaus Markterwirt zu verbringen. Genießen Sie traditionelle Schmankerl oder ein kühles Bier auf der Sommerterrasse, in den schönen alten Räumlichkeiten oder in der Moakei's Bierbar.

Wir sind stolz darauf Genuss Wirt und geprüfter AMA-Betrieb zu sein.



Produkte der Genussregion:

Gemüse aus der Genussregion Walsertal – (Schwaighofer Wals-Siezenheim).

Steirisches Kürbiskernöl und Steirerkren (AGM Großmarkt Altenmarkt).

Regionale Produkte mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:

- Rind und Kalb: Johann Rathgeber, Pischelsdorf, Fleisch- & Wurstwaren Ladinger, Radstadt
- Schwein: Fleisch- und Wurstwaren Ladinger, Radstadt
- Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

- Eier (Bodenhaltung): Johann Frank, Saalfelden
- Eier (Freilandhaltung): Franz Baumgartner, Haag
- Erdäpfel, Gemüse und Obst der Saison: aus heimischer Landwirtschaft vom Gemüsehandel Schwaighofer, Wals-Siezenheim
- Wild: aus Eigenjagd v. Lungau
- Fisch: aus heimischen Gewässern

### Mittagstisch

Werktags von 11.30 bis 13.30 Uhr  
Suppe oder Salat & Hauptgang

EUR 8,90

### Wochen Spezialitäten Seite 8

Liebe Gäste!

Um Missverständnisse bei Reklamationen vorbeugen zu können, bitten wir Sie sich gleich an unsere Servicemitarbeiter zu wenden.

Keine getrennten Rechnungen.



Das kühle Blonde traditionell oder mit Geschmack von der Salzburger Privatbrauerei Stiegl, das „Bier mit der roten Stiege“.

In unseren Bieren & Bierspezialitäten sind Gluten und Sulfite enthalten.

Gerne zeigen Ihnen unsere Servicemitarbeiter auch die Flaschenetiketten zum Nachlesen der verschiedenen Geschmäcker in den diversen Bieren.



**Stiegl-Goldbräu**  
Mild gehopft, goldgelb in der Farbe. 12° Stammwürze, 4,9% vol. Alk.



**Stiegl-Weisse**  
Klassische Weißbierspezialität. 12° Stammwürze, 5,1% vol. Alk.



**Stiegl-Pils**  
Elegantes, schlankes, spritziges Pils. 11,6° Stammwürze, 4,9% vol. Alk.



**Stiegl-Radler**  
Erfrischender Durstlöscher 1/2 aus Stiegl-Goldbräu und Kracherl.



**Paracelsus Zwickl**  
Naturtrübe Salzburger Bierspezialität. 12° Stammwürze, 5,1% vol. Alk.

**Braukunst auf höchster Stufe**  
[www.stiegl.at](http://www.stiegl.at)

## Bier vom Fass

Stiegl-Goldbräu  
Lady Pfiff..... 0,125 l.....1,60  
Pfiff..... 0,2 l.....2,70  
Seiterl..... 0,3 l..... 3,30  
Halbe..... 0,5 l.....4,-  
1 Liter Maß .....8,-

Stiegl-Paracelsus Zwickl  
Lady Pfiff.....0,125 l.....1,70  
Pfiff..... 0,2 l..... 2,60  
Seiterl..... 0,3 l..... 3,50  
Halbe..... 0,5 l..... 4,30  
1 Liter Maß ..... 8,60

Stiegl-Radler..... 0,3 l..... 3,30  
Stiegl-Radler..... 0,5 l.....4,-  
Stiegl-Weisse  
mit Cola..... 0,5 l..... 4,50

Stiegl-Weisse Weizenbier  
Lady Pfiff..... 0,125 l.....1,70  
Seiterl..... 0,3 l..... 3,50  
Halbe..... 0,5 l..... 4,30  
3 Liter im Glas .....21,-

## Stiegl Fass am Holzbock serviert

5 Liter Fass  
EUR 29,90



## Flaschenbiere

Nur bei uns!

Monats-Hausbier  
von Stiegl..... 0,7 l..... 12,50

Franziskaner Weizen  
hell ..... 0,5 l..... 4,30

Franziskaner Weizen  
dunkel..... 0,5 l..... 4,30

Königs Ludwig  
dunkles Bier ..... 0,5 l..... 4,30

Stiegl Sport-Weisse  
alkoholfrei ..... 0,5 l..... 4,30

Stiegl Frei Bier  
alkoholfrei ..... 0,3 l..... 3,30

Hacker-Pschorr  
Münchner Kellerbier  
mit Bügelverschluss ..... 0,5 l..... 4,90

Pinzga Zwickl .....0,5 l..... 4,40  
Craft beer aus dem Pinzgau

Pinzga Weizen .....0,5 l..... 4,40  
Craft beer aus dem Pinzgau

Stiegl Columbus..... 0,3 l..... 3,90

Stiegl Bockbier ..... 0,3 l..... 4,40

## Jahgangsbiere limitiert

IPU Stiegl 2012 ..... 0,7 l.....48,00  
Sonnenkönig 2013..... 0,7 l.....38,00  
Ferdinand 2014 ..... 0,7 l.....32,00  
Sonnenkönig II 15..... 0,7 l.....32,00

## Stiegl Bier mit Geschmack

Preiselbeer-, Hollerlikör,  
Kirschrum

Goldbräu oder Weisse  
0,3 l.....3,90 0,3l.....4,10

## Flaschenbiere die nach mehr schmecken - die muss man probiert haben!

Hell:  
Brewdog „Punk IPA“  
Schottland 5,6%..... 0,33 l..... 4,90

Sierra Nevada „Pale Ale“  
USA 5,6% ..... 0,35 l..... 4,90

Duchessa Birra  
Italien 5,8% ..... 0,33 l..... 4,90

Dunkel:  
Roundhouse kick  
„Crew Republic“  
München 9,2%..... 0,33 l..... 4,90

Barney Flats „Oatmeal Stout“  
Californien 5,8% ..... 0,35 l..... 4,90

Guinness  
Irland 4,1%..... 0,33 l..... 4,90



Alle Preise inkl. MwSt. und in Euro

Wählen Sie aus dem großen Angebot an alkoholfreien Getränken, sowie ausgesuchten Weinen und fruchtigen Schnäpsen.

## Frisches

Sodawasser.....0,25 l.....1,20  
Mineralwasser.....0,35 l.....2,50  
Mineralwasser  
mit Zitrone.....0,35 l.....2,70  
Mineralwasser.....0,70 l.....4,90  
Almdudler.....0,35 l.....2,80  
Tonic Water.....0,20 l.....2,80  
Bitter Lemon.....0,20 l.....2,80  
Ginger Ale.....0,20 l.....2,80  
Fruchtsäfte.....0,20 l.....2,80  
Erdbeere, Marille, Mango,  
Multivitamin, Orange  
Johannisbeersaft.....0,25 l.....2,80  
Johannisbeersaft  
gespritzt.....0,25 l.....2,00  
Ice Tea Pfirsich  
oder Zitrone.....0,33 l.....2,80  
Red Bull.....0,20 l.....3,40  
Coca Cola light.....0,33 l.....3,10

Coca Cola, Spezi, Zitronenlimonade,  
Orangenlimonade.....0,25l.....2,80  
.....0,5l.....5,20  
Schwässer  
(Himbeerwasser Still).....0,50l.....1,90  
Himbeersoda.....0,50 l.....2,70  
Apfelsaft.....0,25 l.....2,80  
Apfelsaft gespritzt.....0,25 l.....1,90  
Hollersirup  
mit Soda.....0,50 l.....2,60  
Milch.....0,25 l.....1,90

## Tee & Heißes

Tee.....2,50  
Schwarzer Tee, Kräutertee, Grüner Tee,  
Pfefferminztee, Hagebuttentee,  
Kamillentee, Früchtetee  
Glühwein ..... 1/4 l.....4,60  
Jagatee ..... 1/4 l.....4,60  
Heiße Zitrone ..... 1/4 l.....2,60

Unser Wasser ist kostenlos bei einer Konsumation weiterer Getränke. Falls Sie nur Wasser trinken möchten verrechnen wir für die Serviceleistung Euro 1,00 pro Glas und Euro 2,50 pro Karaffe.

## Aperitif

1 Glas Zauchenseeperle  
Sekt mit Holundersaft..... 3,80  
Campari Soda/Orange .....4 cl ..... 4,20  
Aperol gespritzt..... 1/4 l ..... 3,80  
Hugo ..... 1/4 l ..... 4,20  
Grape Rosè..... 1/4 l ..... 3,80  
Lillet Wild Berry ..... 1/4 l ..... 4,20

## Offene Rotweine

Zweigelt..... 1/8 l ..... 2,60  
Rotwein  
gespritzt ..... 1/4 l ..... 3,30  
Rotwein  
gespritzt süß ..... 1/4 l ..... 3,40

## Offene Weißweine

Grüner Veltliner..... 1/8 l ..... 2,60  
Weißwein  
gespritzt ..... 1/4 l ..... 3,20  
Weißwein  
gespritzt süß ..... 1/4 l ..... 3,40  
Weißwein gespritzt  
mit Litschi, Kiwi, Melone, Veilchen,  
Grapefruit, Mango oder  
Ananas.....1/4 l.....3,80  
„Jaga“ Spritzer  
mit Preiselbeerlikör ..... 1/4 l .....3,80

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte!



## Sekt/ Prosecco

1 Glas Prosecco .....0,1 l ..... 3,80  
1 Flasche Prosecco .....0,7 l..... 19,90  
1 Flasche Rosé.....0,7 l..... 24,00  
1 Flasche  
Schlumberger Sekt .....0,7 l..... 32,00  
1 Flasche Champagner  
Veuve Clicquot oder

## Schnäpse

Obstler.....2 cl ..... 2,50  
Marillenschnaps.....2 cl .....2,70  
Birnenschnaps.....2 cl .....2,70  
Hollerschnaps  
angesetzt .....2 cl ..... 2,80  
Angesetzter  
Kriecherl.....2 cl ..... 2,80  
Vogelbeerschnaps .....2 cl ..... 4,60  
Zirbenschaps.....2 cl ..... 2,50  
Grappa.....2 cl ..... 2,80

Weitere Edelbrände finden Sie in unserer Schnapskarte!

## Kaffee & mehr

Verlängerter .....2,70  
Melange mit Milchschaum.....3,10  
Kleiner Brauner ..... 2,40  
Kleiner Macchiato ..... 2,40  
Kl. Espresso mit Milchschaum  
Großer Brauner ..... 3,30  
Großer Macchiato ..... 3,30  
Gr. Espresso mit Milchschaum  
Caffè Latte..... 3,40  
Cappuccino ..... 3,30  
mit Milchschaum oder Schlagobers  
Kännchen Kaffee ..... 4,50  
Heiße Schokolade  
mit Milch & Schlagobers..... 3,00  
Lumumba ..... 4,90  
Heiße Schokolade mit Milch, Rum  
und Schlag  
Irish Coffee ..... 5,50  
Espresso mit Irish Whiskey,  
braunem Zucker & Sahne

In unseren Weinen sind Sulfite enthalten.

Unsere heißen Schokoladen enthalten Lupine.

Fragen Sie auch nach den Flaschenetiketten um sich über diverse Inhaltsstoffe der verschiedenen Getränke zu informieren.



Zum Schöpfen aus dem Suppentopf, zum Essen anfangen und wås zum G'sund bleim!

Tradition, Gemütlichkeit und schönes Ambiente  
Herzlich Willkommen im Alpenbierwirt

## Vorspeisen

|                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Beef Tartar vom Black Angusfilet.....                                            | 18,90 |
| Mit Feldsalat und Knoblauchbrot A/G/L/M/D/F/O                                    |       |
| Carpaccio vom Black Angusfilet.....                                              | 12,20 |
| Mit Balsamicovinaigrette, Rucola & geriebenen Parmesan G/O/M                     |       |
| Carpaccio vom Hirschkalb.....                                                    | 11,50 |
| Mit Himbeervinaigrette, eingelegte Eierschwammerl, Rucola & Parmesanspähne G/O/M |       |
| Tartar vom geräucherten Bachforellenfilet.....                                   | 11,20 |
| Mit Feldsalat D/G/M/O                                                            |       |
| Gebackener Ziegenkäse .....                                                      | 9,50  |
| Mit Feldsalat & Preiselbeerobers G/A/C/O                                         |       |

## Moakei's Suppen

|                                                                                         |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Hausgemachte Rinderbouillon.....                                                        | 3,90 |
| Mit einer Einlage Ihrer Wahl: Kräuterfritatten, Suppennudeln oder Kaspresknödel A/C/L/G |      |
| Hausgemachte Rinderbouillon.....                                                        | 4,20 |
| Mit gebackenem Kalbsleberknödel A/C/L/G                                                 |      |
| Hausgemachte Ingwer-Kürbissuppe L/O                                                     |      |
| Mit Kernöl & Kürbiskernen                                                               |      |
| Als Hauptspeise.....                                                                    | 4,90 |
| Als Vorspeise.....                                                                      | 3,90 |
| Kartoffel-Steinpilzsuppe G/L/O/A                                                        |      |
| Mit Croutons                                                                            |      |
| Als Hauptspeise.....                                                                    | 4,50 |
| Als Vorspeise.....                                                                      | 3,90 |
| Chef's Gamssuppenteller L/O/G/A.....                                                    | 5,90 |
| Mit Lungauer Gamsfleisch, frischen Gemüsestreifen, Suppennudeln & Schwarzbrotstreifen   |      |
| Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck A/L/O                                              |      |
| Als Hauptspeise.....                                                                    | 6,20 |
| Als Vorspeise.....                                                                      | 5,20 |
| Würstelsuppe mit Frankfurter.....                                                       | 6,50 |
| A/C/M/G                                                                                 |      |

## Lust auf Salat?

|                                                                                                    |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Grüner Salatteller.....                                                                            | 4,00  |
| Gemischte Salatschüssel.....                                                                       | 6,80  |
| Gemischter Salatteller.....                                                                        | 4,50  |
| G/M/L/O                                                                                            |       |
| Fischsalat.....                                                                                    | 11,20 |
| Blatsalat mit gebratenem Lachsforellenfilet & Joghurtdressing D/G/O/M/L                            |       |
| „Moakei's Salatschüssl“ .....                                                                      | 9,50  |
| Knackiger Salat mit Hausdressing, dazu feinen Karreespeck & frische Ziegenkäsebällchen O/G/M/L     |       |
| Zauchenseesalat.....                                                                               | 10,70 |
| Hausgeräuchertes Bachforellenfilet auf buntem Blattsalat mit Oberskren & Zwiebelringen D/O/G/M/L   |       |
| „Steirersalat“ .....                                                                               | 9,90  |
| Gemischter Salat mit gebratenem Speck, Bratkartoffeln, Spiegelei, Käferbohnen & Kürbiskernöl O/M/L |       |
| „Backhendelsalat“ .....                                                                            | 10,70 |
| Gemischter Salat mit gebackenen Hühnerstreifen, Kürbiskernen & Kürbiskernöl G/L/M/O/C/A            |       |
| „Salat Diana“ .....                                                                                | 12,90 |
| Rosa gebratene Flugentenbrust mit eingelegten Birnen, Walnüssen & gemischten Salat O/M/L           |       |
| Portion Kernöl extra.....                                                                          | 1,50  |

Lieber Gast!

Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| glutenhaltiges Getreide - A | Krebstiere - B     |
| Ei - C                      | Fisch - D          |
| Erdnuss - E                 | Soja - F           |
| Milch oder Laktose - G      | Schalenfrüchte - H |
| Sellerie - L                | Senf - M           |
| Sesam - N                   | Sulfite - O        |
| Lupinen - P                 | Weichtiere - R     |

Was Gesundes, Fleischiges aus der Region, Wild aus dem Lungauer Wald und Fisch aus dem hauseigenen Zauchensee.

## Moakei's Vitalküche

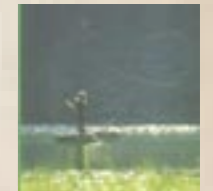
|                                                                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| „Pongauer Kasnockn“ .....                                                                                          | 9,50  |
| Hausgemacht & unübertroffen! Mit Bierkas würzig vollendet mit Röstzwiebeln verfeinert, dazu grüner Salat A/C/G/O/L |       |
| Ofen-Kartoffel<br>Mit Wokgemüse .....                                                                              | 9,50  |
| Mit gebratenen Hühnerstreifen & Wokgemüse .....                                                                    | 10,90 |
| Dazu servieren wir Kräuterrahm G/M/L/F/A                                                                           |       |
| Hausgemachte Spinatknödel.....                                                                                     | 9,50  |
| Mit Ziegenkäsefüllung dazu servieren wir Wintergemüse, Salzkartoffeln & Kräuterdip A/C/G/M/L                       |       |
| „Moakei's Nudeltaschen.....                                                                                        | 9,20  |
| Mit Frischkäsefüllung, dazu frischer Rucola & Parmesan G/C/A                                                       |       |
| Butterspaghetti A/G/L/C/O                                                                                          |       |
| Mit hausgemachtem Tomatenragout (Pomodoro) .....                                                                   | 8,30  |
| Mit feinem Gemüsefleischsugo (Bolognese) .....                                                                     | 8,60  |
| Tortelloni.....(Vegan).....                                                                                        | 9,20  |
| Mit Quinoa-Spinatfülle, dazu frischer Rucola A                                                                     |       |
| „Penne Brokkoli“ .....                                                                                             | 8,90  |
| Pennnudeln mit Brokkolisauce, dazu Rucola & frischer Parmesan A/G/L/O                                              |       |
| „Spaghetti Olio“.....(scharf).....                                                                                 | 9,50  |
| Mit Pfefferoni & Jalapenos, dazu frischer Parmesan und Rucola L/O/A/G                                              |       |

## Moakei's Wildgerichte

|                                                                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Wildragout vom Lungauer Hirsch.....                                                                               | 14,90 |
| Mit Kräuterspätzle & Apfelrotkraut L/M/O/A/G/C                                                                    |       |
| „Salzburger Schnitzel“ vom Lungauer Hirsch.....                                                                   | 15,90 |
| in der Kürbispanade mit Speck-, Zwiebel- & Champignon- Käsefülle, dazu Petersilienkartoffeln, Apfelrotkraut G/C/A |       |
| Thymian Braten vom Lungauer Hirsch.....                                                                           | 16,50 |
| Mit Apfelrotkraut & Serviettenknödel L/M/O/G/C/A                                                                  |       |
| Gebratenes Rehschnitzel.....                                                                                      | 18,20 |
| Mit Kräuterschupfnudeln, Apfelrotkraut & Hollundersauce L/M/O/A/G/C                                               |       |
| Wildrahmbeuschel<br>Mit Serviettenknödel, Salzkartoffeln & grünem Salat G/O/L/M/A/C                               |       |
| Große Portion.....                                                                                                | 10,90 |
| Kleine Portion.....                                                                                               | 9,20  |

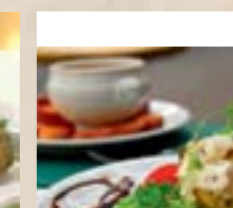
## Fischgerichte

Spezialitäten des Hauses  
Original Zauchensee Wildforellen  
„NUR BEI UNS“



„Müllerin Art“

|                                                                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Forelle.....                                                                                                                           | 14,90 |
| Saibling oder Bachforelle.....                                                                                                         | 15,90 |
| Mit Knoblauch-, Mandel- oder Kräuterbutter.<br>Dazu servieren wir Petersilienkartoffeln & Salat.<br>Ca. 25 Minuten Wartezeit G/A/H/O   |       |
| Gebratenes Bachforellenfilet.....                                                                                                      | 16,20 |
| Mit Grillgemüse, Wedges & Kräuterrahm G/M/L/F                                                                                          |       |
| Gebratenes Saiblingsfilet.....                                                                                                         | 16,90 |
| Mit Kürbisrisotto, Brokkoli & Safranbutter G/M/L/A/C                                                                                   |       |
| Gebratenes Lachsforellenfilet.....                                                                                                     | 16,20 |
| Mit rote Rübenrisotto, Broccoli & Kräuterbutter G/M/L/O                                                                                |       |
| „Fisch-Grillteller“ .....                                                                                                              | 22,90 |
| Drei verschiedene Fischfiletstücke, Knoblauchgarnele<br>Dazu arabischer Couscous, Wintergemüse & Safranbutter L/M/A/G                  |       |
| Markterwirts Fischplatte für 2 Personen.....                                                                                           | 43,80 |
| Verschiedene Fische der Region mit Wintergemüse,<br>Petersilienkartoffeln, Couscous, 2 verschiedenen Saucen & grüner Salat D/B/A/O/M/L |       |



# Hauptspeisen & Süßes

Fleisch aus der Region & süße Verführungen, wie schon aus Omas Zeiten.

## Hauptspeisen

|                                                                                                                                               |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Goldgelb gebackenes Wiener Schnitzel<br>Vom Schwein .....                                                                                     | 12,20             |
| Vom Huhn .....                                                                                                                                | 13,20             |
| Mit Preiselbeeren, Zitrone & Petersilienkartoffeln A/C/G                                                                                      |                   |
| Cordon bleu knusprig gebacken<br>Vom Schwein .....                                                                                            | 13,80             |
| Vom Huhn .....                                                                                                                                | 14,90             |
| Mit Preiselbeeren, Zitrone & Petersilienkartoffeln A/C/G/F/M                                                                                  |                   |
| Ofenfrischer Pongauer Schweinebraten .....                                                                                                    | 11,80             |
| Mit Serviettenknödel, Kartoffeln & Bratensaft'l A/C/G/L                                                                                       |                   |
| Grillteller (Schwein, Rind und Huhn) .....                                                                                                    | 15,90             |
| Mit Pommes Frites, Gemüse & Natursauce G/A/L/M                                                                                                |                   |
| Jägerpfandl vom Schweinefilet .....                                                                                                           | 16,90             |
| Mit Kräuterspätzle, Wintergemüse & Pfefferrahmsauce<br>A/C/E/L/M/O/G                                                                          |                   |
| Zwiebelrostbraten vom Almochsen .....                                                                                                         | 17,90             |
| Mit Speckbohnen und Röstinchen A/C/G/M/L/O                                                                                                    |                   |
| Rumpsteak vom Grill<br>Mit Süsskartoffelsticks, Grillgemüse & Kräuterbutter<br>F/O/M/L/G .....                                                | 220 gr.....24,50  |
| .....190 gr.....                                                                                                                              | 20,90             |
| Pfeffersteak vom Alm Ochsen<br>Mit Wintergemüse & Röstinchen .....                                                                            | 220 gr.....28,70  |
| A/G/M/L/C/O .....                                                                                                                             | 190 gr .....24,90 |
| „Steak Burger“ (reine Rindfleischsteaks) .....                                                                                                | 14,90             |
| Mit Salatblatt, Zwiebelringen, Tomatenscheiben,<br>gebratenem Speck, Cocktailsauce & Pommes<br>A/F/G/N/P/C                                    |                   |
| „Moakei's Burger“ .....                                                                                                                       | 11,20             |
| Reines Rindfleisch mit Käse überbacken<br>Mit Zwiebelringen, Tomatenscheibe, ge-<br>bratenem Speck, Cocktailsauce & Pommes<br>A/F/G/N/P/C/G/M |                   |

## Süßes aus Omas Zeiten

|                                                                                                 |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Moakei's<br>Kaiserschmarrn .....                                                                | 9,50  |
| Kleine Portion .....                                                                            | 8,50  |
| Mit Rosinen, Zwetschkenröster oder Apfelmus<br>(Wartezeit jeweils ca. 25 Minuten) O/A/L/G/N/H/E |       |
| Schokokuchen.....                                                                               | 5,60  |
| Mit Vanilleschaum & Schokoladensauce G/A/C/H/F                                                  |       |
| Mohnnudeln.....                                                                                 | 5,80  |
| In Butter geschwenkt mit Vanillesauce & Zucker<br>G/C/A                                         |       |
| Hausgemachtes Schokomousse .....                                                                | 6,20  |
| Mit Apfelragout G/O                                                                             |       |
| Schwarzbeernocken .....                                                                         | 6,90  |
| Mit Vanilleschaum A/G                                                                           |       |
| Hausgemachter Zwetschgenknödel .....                                                            | 6,90  |
| 2 Stk. gefüllte Palatschinken.....                                                              | 4,90  |
| Mit Marillen-, Erdbeer-, Ribisel-<br>Preiselbeermarmelade oder Schokosauce A/C/G                |       |
| Eispalatschinken .....                                                                          | 6,-   |
| mit Vanilleeis und Schokosauce A/C/G                                                            |       |
| Hausgemachter Topfen- oder Apfelstrudel.....                                                    | 3,20  |
| Nach Wahl mit Vanillesauce.....                                                                 | 4,20  |
| Mit Schlagobers.....                                                                            | 3,80  |
| Mit Vanilleeis & Schlagobers.....                                                               | 4,70  |
| A/C/G/O                                                                                         |       |
| Käsevariation .....                                                                             | 11,50 |
| Mit Nüssen & frischem Obst fein garniert G                                                      |       |



# Bierverkostung

Wählen Sie aus dem großen Angebot an bierigen und alkoholfreien Getränken, sowie ausgesuchten Weinen und fruchtigen Schnäpsen.

**In den Bieren & Bierspezialitäten sind Gluten und Sulfite enthalten.**

## Markterwirts spezielle Bierverkostungen

Stillen Sie das Bedürfnis nach Genuss mit unserer außergewöhnlichen Bierverkostung.

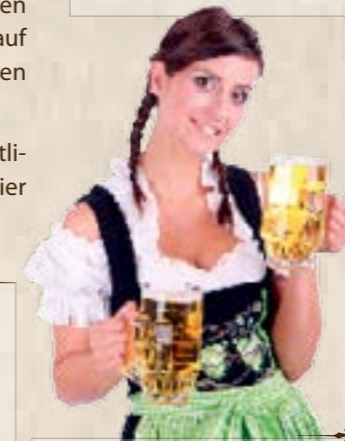
Serviert werden jeweils drei Sorten von Bier auf dem Holzbrett. Lassen Sie den zarten Biergeschmack auf der Zunge zergehen und ertasten Sie die feinen Geschmacksaromen.

In diesen schönen und gemütlichen Gemäuern schmeckt das Bier gleich „dreimal“ so gut.

## Die Weizen Vielfalt

Stiegl-Weisse,  
Franziskaner Weizen &  
Pinzga Weizen

3 x Weizenbier  
..... 0.5 l..... 12,90



## Das Dreier Gespann

Stiegl-Goldbräu,  
Stiegl-Paracelsus &  
Stiegl-Weisse

Jeweils ein Glas am Holzbrett

Dirndl  
3 x Stiegl..... 0.125 l.....5,-

Bua  
3 x Stiegl..... 0.3 l..... 10,30

Großer Bua  
3 x Stiegl..... 0.5 l..... 12,60



## Internationale Bierverkostung

Helle Bierspezialitäten:

1x Brewdog „Punk IPA“ 0,33l

1x Sierra Nevada „Pale Ale“ 0,35l

1x Duchessa Birra 0,33l  
..... 14,70

Dunkel Bierspezialitäten:

1x Roundhouse kick  
„Crew Republic“ 0,33l

1x Barney Flats  
„Oatmeal Stout“ 0,35l

1x Guinness 0,33l  
..... 14,70

## Bier einmal anders

Stiegl-Weisse oder Goldbräu  
mit Hollerlikör,  
Preiselbeerlikör & Kirsch-Rum

Jeweils ein Glas am Holzbrett

Dirndl Weizen Märzen  
3 x Stiegl .....0.125 l.....6,90.....6,60

Bua  
3 x Stiegl .....0.3 l.....12,30.....11,70

Großer Bua  
3 x Stiegl .....0.5 l.....14,70 .....13,80

