

## Hausgemachte Suppen in der Löwenkopfterrine

<b>Suppe des Tages</b>	laut Tafel
<b>Flädlesuppe</b>	€ 5,30
<b>Brätspätzlesuppe</b> mit Backerbsen	€ 5,30
<b>Gulaschsuppe</b> mit Hintersteiner Bauernbrot	€ 6,90

## Broatzitt und mehr

<b>Schinkenbrot oder Brot „halb-halb“</b> Hintersteiner Bauernbrot mit gekochtem Schinken oder mit gekochtem Schinken und Käse, also „halb-halb“	€ 7,50
<b>Wurstsalat</b> von der Lyoner, mit einer Scheibe Hintersteiner Bauernbrot	€ 8,90
<b>Wurstsalat</b> von der Lyoner, mit Bratkartoffeln	€ 12,50
... als Allgäuer Wurstsalat mit Bergkäse und Bratkartoffeln	€ 13,50
<b>Allgäuer Wurstsalat</b> von der Lyoner, mit Bergkäse und einer Scheibe Hintersteiner Bauernbrot	€ 9,90
<b>Stubentoast</b> Hintersteiner Bauernbrot mit gekochtem Schinken und Gewürzgurken, mit Käse überbacken, dazu Salatgarnitur	€ 10,50
<b>Strammer Max</b> Hintersteiner Bauernbrot mit gekochtem Schinken und zwei Spiegeleiern, an Salatgarnitur	€ 10,90

## Fiar d´Hunger

### Gebratener Leberkäs

- mit Brot	€ 8,30
- mit Kartoffelsalat	€ 9,90
- mit einem Spiegelei und Bratkartoffeln	€ 13,50

### Schweinerückensteaks

- mit Bratkartoffeln, hausgemachter Kräuterbutter, Blattsalat	€ 16,90
- mit Folienkartoffel, hausgemachtem Sauerrahm, Blattsalat	€ 17,50
- mit Salatgarnitur	€ 14,50

### Rumpsteak

- mit Bratkartoffeln, hausgemachter Kräuterbutter, Blattsalat	€ 23,50
- mit Folienkartoffel, hausgemachtem Sauerrahm, Blattsalat	€ 23,90
- mit Salatgarnitur	€ 19,50

### Cordon bleu

- mit Kartoffelsalat	€ 13,90
- mit Bratkartoffeln und Blattsalat	€ 17,50
- mit Salatgarnitur	€ 14,50

### Bergler-Traum

Bratkartoffeln, zwei Spiegeleier, gebratener Schinkenspeck	€ 12,90
--	---------

### Fräulein-Salat

saisonale Blattsalate mit Hausdressing, dazu Bratkartoffeln	€ 9,90
---	--------

### Portion Bratkartoffeln als Beilage

€ 4,50

## Vegetarisches

**Käs´brot** € 7,30

Hintersteiner Bauernbrot mit Allgäuer Bergkäse

**Strammer Moritz** € 11,50

Hintersteiner Bauernbrot mit Allgäuer Bergkäse und zwei Spiegeleiern, an Salatgarnitur

**Vegetarische Spätzlepfanne** € 9,50

Spinatspätzle, Spätzle, Karottenstifte, Broccoli und Pilze

**Bergsteiger Pasta** € 13,50

Schlutzkrapfen mit Bergkäse gefüllt, in Butter geschwenkt, mit Bergkäse-Spänen, an Blattsalaten

**Fehla-Salat** € 9,90

Saisonale Blattsalate mit Haus-Dressing, und Bratkartoffeln (ohne Speck)

**Fitte Knolle** € 8,50

Folienkartoffel mit hausgemachtem Sauerrahm, dazu saisonale Blattsalate  
(Folienkartoffel wird ohne Folie serviert)

**Blattsalat** mit Haus-Dressing € 3,90

**Portion Vegetarische Bratkartoffeln als Beilage** € 4,50

# Kinderkarte

**Hintersteiner Sprudel / Mineralwasser still** (Eigen-Kohlensäure) 0,2 l € 2,20

**Skiwasser** (Sirup mit Leitungswasser) 0,2 l € 2,20

**Holunderblütenschorle** 0,2 l € 2,40

**Apfel-, Johannisbeer oder Maracujaschorle** 0,2 l € 2,40

**Zitronenlimonade, Fanta, Cola, Spezi** 0,2 l € 2,40

**Früchtetee** € 2,90

**Heiße Schokolade** € 3,30

**Kinder-Flädlesuppe oder Kinder-Tagessuppe** € 3,90

**Kinderbrote - eine Scheibe Bauernbrot** € 2,90

mit Schinken, Käse, Tomaten oder Gurkenscheiben

**Rührei mit Bratkartoffeln** € 3,70

**Spiegelei mit Bratkartoffeln** € 3,70

**Spätzle mit Sauce** (separat serviert) € 3,90

**Spätzle mit Butter** (separat serviert) € 3,90

**Kinder-Vegetarische Spätzlepfanne** € 4,50

Spinatspätzle, Spätzle, verschiedene Gemüse und Pilze

**Kleiner Leberkäs´** mit Spiegelei und Bratkartoffeln € 6,30

**Kleines Schweinerückensteak** mit Bratkartoffeln € 7,90

**Cordon bleu** mit Spätzle und Sauce € 13,90

**Kleiner Kinderbecher** € 1,90

1 Bolle Eis (Vanille, Erdbeer oder Schoko) mit Smarties

**Kindereisbecher** € 3,00

2 Bolle Eis (Vanille, Erdbeer oder Schoko) mit Smarties

## Fiar d' Durschd

**Hintersteiner Tafelwasser spritzig** 0,4 l € 2,90  
0,5 l € 3,50  
1,0 l € 6,50

**Allgäuer still, Mineralwasser** 0,4 l € 3,00  
0,5 l € 3,60  
1,0 l € 6,60

**Skiwasser** (warm oder kalt) 0,4 l € 3,00

**Holderschorle** – mit Holunderblütensirup, Minze und Limette 0,4 l € 3,30

**Apfelsaftschorle** 0,4 l € 3,30

**Johannisbeerschorle** 0,4 l € 3,30

**Maracujasaftschorle** 0,4 l € 3,30

**Johannisbeer-Maracujasaftschorle** 0,4 l € 3,30

**Bitter Lemon mit Johannisbeernektar** 0,4 l € 3,50

**Apfelsaft** 0,2 l € 3,00

**Johannisbeernektar** 0,2 l € 3,00

**Maracujasaft** 0,2 l € 3,00

**Zitronenlimonade** 0,4 l € 3,30

**Fanta, Coca Cola, Spezi** 0,4 l € 3,50

**Schweppes Bitter Lemon** 0,2 l € 3,00

## 'S Bier vu do

**Bier vom Fass** - Hirsch Gold Export 0,3 l € 3,00 0,5 l € 3,50

**Radler** - Bier mit Zitronensprudel 0,5 l € 3,50

**Colabier** - Bier mit Cola 0,5 l € 3,50

**Biker** - Bier mit Bitter Lemon (Radler, nicht so süß) 0,5 l € 3,50

**Weizen vom Fass** - Weisser Hirsch 0,3 l € 3,10 0,5 l € 3,70

**Russ** - Weizen mit Zitronenlimo 0,5 l € 3,70

**Colaweizen** - Weizen mit Cola 0,5 l € 3,70

**Lady Weizen** - Weizen mit Johannisbeernektar 0,5 l € 3,70

**Holder-Weizen** - Weizen mit Holunderblütensirup und Limette 0,5 l € 3,70

## Flaschenbiere

**Dunkler Weizen - Hirsch** 0,5 l € 3,70  
dunkles Hefeweizen, eine feinwürzig-obergärige Weissbierspezialität

**Holzar-Bier in der Bügelflasche** 0,5 l € 3,70  
bernsteinfarbenes, untergäriges Exportbier

**König Ludwig Dunkel** 0,5 l € 3,80  
Der Klassiker wird im traditionellen Brauverfahren – in der Kupfersudpfanne – hergestellt.  
Ein süffiges Bier von leicht herbem Geschmack und karamellartiger Geschmacksnote.  
Deutschlands Dunkelbier Nr. 1

**Hirsch Pils** 0,33 l € 3,00  
schlank und trocken, wie wir Biertrinker

## Alkoholfrei

**Alkoholfreies Bier von Meckatzer** 0,5 l € 3,80

**Alkoholfrei - Radler / Colabier / Biker** 0,5 l € 3,90

**Alkoholfreies Weizen von Meckatzer** 0,5 l € 3,70  
vitaminhaltig, kalorienreduziert – ohne Alkohol (weniger als 0,5 %)

**Alkoholfrei – Russ / Colaweizen / Ladyweizen / Holder** 0,5 l € 3,90

## Sekt und Longdrink's

**Glas Sekt trocken** 0,10 l € 3,10

**Mirtillo-Spritz** 0,20 l € 5,50

Mirtillo Heidelbeerlikör, Bitter Lemon, Eiswürfel, Limette

**Stuben-Aperó** 0,20 l € 5,50

Limoncello, Sekt trocken, Eiswürfel, Limette, frische Minze

**Gin Tonic** 0,20 l € 5,50

Gordons Dry Gin (4 cl), Tonic, Eiswürfel, Limette

**Weinschorlen** 0,20 l € 3,00

weiß, rot, sauer, süß (mit Zitronenlimonade) 0,50 l € 6,90

## Weißweine

**Grüner Veltliner** 0,20 l € 4,50

*trocken, frisch, belebende Säure, feine würzige Note*  
0,50 l € 10,00  
Österreich, Stiftsweingut Klosterneuburg (ältestes Weingut Österreichs)

**Oberbergener Bassgeige Müller-Thurgau** 0,20 l € 4,50

*trocken, würzig, feiner Muskatton*  
0,50 l € 10,00  
Baden, Kaiserstuhl, Winzergenossenschaft Oberbergen

**Oestricher Lenchen Riesling Kabinett** 0,20 l € 4,60

*halbtrocken, zartmilder Riesling, Aprikose & Pfirsich, Fruchtbombe*  
0,50 l € 11,00  
Rheingau, Oestrich-Winkel, Gutsabfüllung Weingut Bickelmaier

## Roséweine

**Bardolino Chiaretto rosé** 0,20 l € 4,50

*Do muisch, du hockesch am Gardasee*  
0,50 l € 10,50  
Italien, Venetien, Cantina di Custoza

## Rotweine

**Burgenländer Blaufränkisch „St. Leopold“** 0,20 l € 4,50

*trocken, weich, elegant, feine Beerenaromen*  
0,50 l € 10,50  
Österreich, Stiftsweingut Klosterneuburg (ältestes Weingut Österreichs)

**Knipser Rotwein-Cuvée Johannishof** 0,20 l € 4,60

*weiches Cuvée von Spätburgunder und Dornfelder*  
0,50 l € 11,00  
*trocken, Aromen von Kirschen, Himbeeren und Brombeeren,*  
*ein angenehmer Hauch von Holz*  
Pfalz, VDP Weingut Knipser, Laumersheim

**Südtiroler Edelvernatsch** 0,20 l € 4,60

*trocken, vollmundig, weich, nussig*  
0,50 l € 11,00  
Italien, Südtirol, DOC, Weinkellerei Walch, Tramin

**Le Anfore Primitivo del Salento trocken** 0,20 l € 4,90

*trocken, vollmundig, fruchtig*  
0,50 l € 11,50  
Italien, IGT, Weinkellerei Zonin

## Schnäpse & Likörchen

**Enzian, Turra Sonthofen** 38% 2 cl € 2,90

**Marille, Obstler, Williams** 38% 2 cl € 2,70

**Zirberl – Zirbenkiefer-Likör** 37,5% 2 cl € 2,70

**Penningers Blutwurz** 50% 2 cl € 2,90

**Haselnuss-Schnaps** 21% 2 cl € 2,90

**Jägermeister** 35% 2 cl € 2,50

**Fernet Branca** 39% 2 cl € 3,00

**Asbach Uralt** 38% 2 cl € 3,50

**Grappa Diciotto Lune (Eichenfasslagerung)** 41% 2 cl € 3,90

**Mirtillo - Heidelbeerlikör** 21% 2 cl € 2,60

**Limoncello - die Sonne der Amalfiküste** 28% 2 cl € 2,60

**Eierlikör** 20% 2 cl € 3,00

## Kaffee und Tee

Espresso	€ 2,10
Doppelter Espresso	€ 3,50
Espresso Macchiato	€ 2,40
Schüssel Genießer-Kaffee crème	€ 3,50
Kleine Tasse Genießer-Kaffee crème	€ 2,80
Schüssel Cappuccino	€ 3,90
Schüssel Milchkaffee	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 3,50
Heiße Milch mit Honig	€ 3,10
Heiße Schokolade	€ 3,20
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,60
Haferl Tee (Schwarz, Kräuter, Früchte, Grün, Rooibos-Vanille, Pfefferminze)	€ 2,90

Alle Kaffeeprodukte bereiten wir Ihnen gerne koffeinfrei zu.

## Beliebt an kalten Tagen

<b>Früchtepunsch, alkoholfrei</b>	0,25 l € 3,00
<b>Heiße Holunderblüte, alkoholfrei</b>	0,20 l € 3,00
Holunderblütensirup, frische Minze, Limette, heißes Wasser	
<b>Glühwein</b>	0,25 l € 3,50
<b>Jagertee</b>	0,25 l € 3,90
<b>Rüdesheimer Kaffee</b>	0,20 l € 5,30
Asbach Uralt, Kaffee, Sahnehaube	
<b>Sissy-Kuss</b>	0,20 l € 5,30
Eierlikör, Kaffee, Sahnehaube	

## Hausgemachtes aus unserer Kuchen-Vitrine

<b>Kuchen und Torten</b>	€ 3,00 - € 3,90
<b>Desserts</b>	€ 3,50 - € 4,50
<b>Portion Sahne</b>	€ 0,70

## Süßes

<b>Apfelstrudel oder Topfenstrudel</b>	€ 3,90
- mit Sahne	€ 4,50
- mit Vanilleeis	€ 5,10
- mit Vanilleeis und Sahne	€ 5,50
- mit Vanillesauce	€ 5,10
- mit allem	€ 6,90

<b>Germknödel* mit Vanillesauce und Mohnzucker</b>	€ 6,90
<i>* bis 19.30 Uhr</i>	

## Eiskarte

<b>Affogato</b> - Doppelter Espresso mit 1 Bolle Vanilleeis	€ 4,50
---	--------

<b>„Steirer Gruß“</b>	€ 3,90
1 Bolle Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Kürbiskernkrokant	

<b>„Kicher-Bolle“</b>	€ 4,10
1 Bolle Vanilleeis mit Eierlikör und Sahnetupfer	

<b>Gemischtes Eis</b> – 3 Bolle mit Sahne	€ 4,60
..... ohne Sahne	€ 3,90

<b>„Beschwipstes Fräulein“</b>	€ 6,50
2 Bolle Vanilleeis, 1 Bolle Schokoeis, beschwipst Kirsch, Sahne	

<b>Eierlikörbecher</b>	€ 6,50
3 Bolle Schokoeis, Eierlikör, Sahne	
..... gerne auch mit Vanilleeis	