

Frühstück

Täglich bis 16⁰⁰h

€

S`Kloane

Marmelade, gekochtes Ei, Butter und Brotkorb b,i,j

3,90

Strammer Max

Zwei Spiegeleier mit Schinken und Senf auf geröstetem Schwarzbrot e,h

6,90

Bayern

2 Weißwürste vom Metzger Bauch, Händlmaier Senf und eine frische Brezn c,

5,30

Süß

French Toast mit Zimt-Zucker, Ahornsirup und frischen Früchten i,j,b

7,90

Rustikal

Zwei Spiegeleier mit krossem Speck und Bratkartoffeln e,h

8,90

Vitalis

gebratenes Marktgemüse mit Kräuterquark, Pinienkernen, Radieschensprossen,
Tomate-Mozzarella, Müsli mit Joghurt, Butter, Honig und Brotkorb i,j

9,80

Scheidegger

Schinken, Salami, Wurst, Käse, gekochtes Ei, Butter,
Marmelade & Brotkorb e,h,i,j

9,90

Kas

Verschiedene Käsesorten, gekochtes Ei, verschiedene Brotaufstriche, Butter,
Marmelade und Brotkorb i,j

9,90

Skandinavisch

Zwei Scheiben Toast mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich e,b,i

10,90

Mediterran

Mailänder Salami, Südtiroler Speck, verschiedene Brotaufstriche,
Oliven, Rührei mit Parmesan, Grisinistangen, Brotkorb & Butter a,b,i,j

11,90

Frühstück

Täglich von 10⁰⁰ h - 16⁰⁰ h

€

Eier-Speisen

2 Rühreier wahlweise

Natur	3,80
Tomate und Kräuter	4,40
Käse j,	4,80
Rucola und Parmesan j,	4,90
Schinken oder Speck a,e,h	5,90

Serviert mit Butter und Brotauswahl j,

2 Spiegeleier wahlweise

Natur	3,80
gegrillte Tomatenscheiben	4,20
krosser Frühstücksspeck b,e,h	5,90
gekochter Schinken b,e,h	5,90

Serviert mit Butter und Brotauswahl

1 weichgekochtes Freilandeier

1,60

Extras

Extra Weißwurst c,	2,00
Breze	1,30
Butter, Marmelade, Honig oder Nutella ij	1,00
Brotkorb	2,00
Joghurt Natur j,	2,90
Cornflakes mit Vollmilch j,	3,90
Joghurt mit Früchten j,	4,90
Joghurt mit Müsli und Früchten j,	5,90

Speisenkarte

Aus unserem Suppentopf	€
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Fritatten, Gemüsestreifen und frischen Kräutern i,	3,90
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und frischen Gartenkräutern garniert	4,90
Tomatencremesuppe mit Croutons und Sahnehäubchen	4,50
Süßkartoffel-Limetten-Schaumsuppe mit Kokosmilch	4,90
Herzhafte Salate	
Salatteller "Senner", Ziegenkäse vom Grill auf Marktsalat und Balsamico Dressing j,i	12,80
Salatteller "Scheidegger", gebratene Hähnchenbruststreifen auf frischem Marktsalat mit Frühlingsrollen und Sweet Chilli Sauce i,	12,80
"Backgiggerlsalat", gebackenes Hähnchenbrustfilet auf Marktsalat und steirischem Kernöl i,	12,80
Salatteller "Fischer Vroni", Riesengarnelen vom Grill auf buntem Marktsalat in Balsamico Dressing i,	13,80
Gebratenes Gemüse auf buntem Marktsalat mit Sauerrahm-Kräuter dressing	12,80
Mongdratzerl	
"Schmankerl Duett", Apfel-Griebenschmalz und Kräuterquark mit Brot j,	3,80
Speckgarnelen auf Ruccola mit Knoblauchmayonnaise und Baguette b,	6,90
Verschiedene Brotaufstriche mit Brotkorb	4,50
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und geröstetem Toastbrot i,	7,90
Brotzeitschmankerl	
Hausgemachter Obatzda mit roten Zwiebeln und Brotkorb j,	5,80
Bay. Wurstsalat aus Regensburgern mit Essiggurkerl, Zwiebelringen und Brotkorb h,i,c	6,80
"Schweizer Wurstsalat" aus Regensburgern mit Essiggurkerl, Zwiebelringe, Emmentaler, frischen Kräutern und Brotkorb h,i,j,c	7,80
6 Nürnberger Rostbratwürstl mit Specksauerkraut und Brotkorb h,	7,90
Brotzeitbrettl "Scheidegger Art" mit kaltem Braten, südtiroler Speck, Emmentaler, Griebenschmalz, Obatzda, frischem Kren und Essiggurkel e,j,h	11,50
Angebräunter Leberkäs mit Spiegelei Kartoffel-Gurkensalat	8,90
Frische Brezn (solange der Vorrat reicht)	1,30

"Scheidegger" Klassiker

Herzhafte Schinkennudeln mit Kräuterei a,h	8,80
Fleischpflanzerl mit Bratensoße und hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat j,	8,90
Currywurst mit Pommes h,i	8,90
Kartoffel-Zucchini-Puffer mit Räucherlachs, Kren und Salatgarnitur b,	9,80
Ofenfrischer Krustenschweinebraten in Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und hausgemachtem Krautsalat j,	11,80
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade und reschen Bratkartoffeln b,	10,90
Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes und kleinem Salat c,h,j	14,90
Schweinemedallions vom Grill Cognac-Pfeffer-Rahm, dazu Spätzle und Salat j,b	14,80
"Wiener Schnitzel", vom Kalb auf Bratkartoffeln und Preiselbeeren mit kleinem Salat i,	16,90
"Bergbauernschnitzel" vom Schwein in Brezen- und Käsehülle, dazu Rösti und ein Beilagensalat i,h,j	14,80
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit Röstzwiebeln, Bratenjus,Röstkartoffeln und kleinem Salat i,	16,90
Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes und kleinem Salat	10,80
Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln und kleinem Salat e,	13,80

Extras dazu

Brotkorb	2,00
Kartoffelknödel j,	2,20
Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat	3,50
Portion resche Bratkartoffeln	3,80
Portion glaciertes Buttergemüse j,	3,80
Kleiner gemischter Salat mit Balsamico Dressing i,	3,90

"Scheidegger Burger"

"Veggie-Burger"	
NoBeef Burger vom Grill dazu Sweet-Chilisauce und Pommes	9,80
"Classic-Burger"	
200g Rinderhack vom Grill mit Pommes	9,80
"The Scheidegger"	
200g Rinderhack vom Grill mit krossem Speck, Cheddar Käse und Pommes j,b,h	13,90

Extras dazu

Scharfe Chillisauce b,i,d	0,70
Cheddar-Käse j,b	1,00
Krosser Speck b,h,	1,40

Leckerer mal ohne Fleisch

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salateckerl j,i	7,90
Palatschinken mit Spinat-Käsefüllung, auf Rucola, Tomatenragout und Pinienkernen	9,80
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und frischen Kräutern garniert j,b	8,90
Süßkartoffel- Rote Beete Gnocchis auf Rucola, Tomatenragout und frischem Parmesan a,i	10,80
Kärtner Schlutzkrapfen mit steinpilzfüllung, auf Rucola, Parmesan, brauner Butter, Kirschtomaten und frischen Kräutern i,	10,80
Gebackene Süßkartoffel mit Gemüsefüllung, Süßkartoffelschaum, Radieschensprossen, Pinien- und Kürbiskernen, auf Rucola angerichtet i,	11,80

Für unsere kleinen Gäste

1 Kartoffelknödel mit Bratensauce	3,50
Portion Nudeln mit Butter und Parmesan j,	3,70
Portion Pommes Frites mit Ketchup	3,70
Gebratene Spätzle mit Sauce j,b	4,50
Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites	6,10

Was Süßes zum Schluß

Tagesdessert (Bitte beim Servicepersonal erfragen)	4,50
Gemischter Eisbecher mit 3 Kugeln Eis, Sahne und Waffel b,j,i	4,90
Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeis und frischen Früchten b,j,i	6,90
Omas Apfelstrudel auf Vanillesoße und frischen Früchten b,j,i	6,90
Hausgemachte Schokotarte mit Vanilleeis, Sahne und frischen Früchten	5,80
Wiener Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln in Orangenlikör flambiert, dazu Apfelmus und Weintrauben (Zubereitungsdauer ca. 20 Min.) b,j,i	9,80

Zusatzstoffe: a)mit Farbstoff, b)mit Konservierungstoff, c)mit Antioxidationsmittel, d) mit Geschmacksverstärker, e)geschwefelt, f)geschwärzt, g)gewachst, h)mit Phosphat, i)mit Süßungsmitteln, j)Milchweiß, k)koffeinhaltig, l) chininhaltig, m)taurinhalzig, n)gentechnisch verändert, o)enthält eine Phenylalaninquelle