



AT|051|162

Ein herzliches „Grüß Gott“

Schön, dass ihr bei uns seid!

In unserem Wirtshaus liegen uns Regionalität, Qualität, Frische, Tradition & ehrlichem Handwerk besonders am Herzen.

Wo immer es möglich ist, kaufen wir bei Bauern, Produzenten, Jägern und Fischzüchtern aus unserer Region ein.

Traditionelle Tiroler Wirtshausküche, saisonale Schmankerl und ein bisschen Neues – so kochen wir beim Sattlerwirt.

Wir sind Mitglied der Tiroler Wirtshauskultur, zertifizierter Betrieb der AMA GENUSS REGION und mit dem Österreichischen sowie Europäischen Umweltzeichen ausgezeichnet.

An Gaudi und eine schöne Zeit bei uns!

Fleisch aus Österreich

Huhn: Fa. Huber, Steiermark

Schwein: Fa. Handlbauer | Fa. Großfurtner beide Oberösterreich

Rind: Obermoser, Söll (Gulasch)

Brot und Gebäck: Bäckerei Horngacher | Bichlbäck (beide Ebbs); Resch & Frisch (AMA)

Milch u. Milchprodukte: Tirol Milch **Käse:** Tirol Milch

Eier: Aus österreichischer Bodenhaltung

Freiland Eier Schöberlbauer, Buchberg | AMA Mostviertel – Biberbach

Kartoffel, Obst und Gemüse der Saison:

Aus heimischer Landwirtschaft – Fam. Posch, Thaur | Transgourmet, Wörgl |

Wild: Von der Jagdgenossenschaft Ebbs & Umgebung, Ager GmbH, Söll

Forelle & Saibling: Fischzucht Hechenberger, Rettenschöss, Pötting

Unsere Küchenzeiten

Täglich geöffnet

Mittag 11.30 bis 13.50 Uhr | Abend 17.15 bis 21 Uhr

Sperrstunde 23 Uhr

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern

✓ = Vegetarisch

Wirtshaus

Zum Einstieg

Das Gedeck

Gebäck | Topfenaufstrich | Griebenschmalz |
Butter mit Schnittlauch 5,50

Zum Teilen – Sattlers

Wirtshausprobierer - für 2 Personen

Kartoffelblättl mit Sauerkraut | saurer Graukäse
| geräuchertes Forellenfilet mit Rohnen |
Griebenschmalz | Bauernbrot 22,-

Räucherforelle & Rohne

Lauwarm geräuchertes Forellenfilet |
Rohnencarpaccio | Blattsalate | Oberskren |
knuspriges Erdäpfelrösti 16,20

Veltliner Kalbsbeuscherl

Hausgemachter Serviettenknödel 10,50

Kartoffelblatt'l

Knusprig gebacken mit unserem Sauerkraut 10,50 ✓

Carpaccio vom Rind

Bergkäse | Blattsalat | Kapernbeeren |
Weißbrot 15,90

Aus dem Suppentopf

Rindssuppe

mit gebackenem **Leberknödel** und
Gemüwestreifen

6,70

mit **Frittaten**

5,90

mit **Fadennudeln**

5,90

mit **Milzschnitten**

6,70

Kraft-Teller

9,80

Rindssuppe mit Nudeln | Rindfleisch |
Gemüse | Würstl | Leberknödel

Suppe auf der Tageskarte

Was Küche und Saison gerade Gutes hergeben

Allergene

Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen. Daher informieren wir Sie in der Karte und auf Nachfrage – tagesaktuell – gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen. In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten, allergenen Stoffe zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte und Spuren der Allergene können nicht ausgeschlossen werden.

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

„Folgt ihr uns?“



"Knackig-Salatig"

**Frischer, gemischter
Salatteller**

6,80 ✓

**Hausgemachter
Kartoffel-Vogerlsalat**
mit Kernöl

6,00 ✓

Bunter Salatteller mit Thunfisch
Ei | Tomaten | Gurken | Paprika | rote Zwiebel

15,20

**Knusprig gebackene
Hühnerbruststreifen**
auf gemischtem Salat | Kernöl | Kürbiskerne

17,80

Sattlers Caesar Salad
Blattsalat & Römersalat | Croutons | Parmesan
| Apfel
Plus gegrillte Hühnerbrust

13,80 ✓

18,80

dazu schmeckt...

Knoblauchbaguette

4,20 ✓

Gebäck
Glutenfreies Gebäck

2,50 ✓

Backwaren

Wirtshauskultur

Gebackenes... immer wieder gerne

Wiener Schnitzel – das Original vom Kalb

27,50

in der Pfanne goldbraun gebacken
Kleine Portion (Kalb)

25,50

„Schnitzel Wiener Art“

vom Schwein

18,30

vom Hühnerbrüsterl

19,30

Kleine Portion (Schwein o. Huhn)

minus 2,-

dazu servieren wir Granatn (Preiselbeeren),
wahlweise Petersilienkartoffeln |
Pommes frites | Kartoffel-Vogerlsalat

Tiroler Schnitzel

19,80

Schweineschnitzel gefüllt mit Graukäse und
Speck | Petersilienkartoffeln | Granatn

Cordon bleu

19,80

Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken
| Petersilienkartoffeln | Granatn

Röstkartoffeln statt Standardbeilage + € 2,00

Wirtshausklassiker..

Bodenständig und gut

Zwiebelrostbraten vom Beiried

nach Wunsch gebraten | kräftige Zwiebel-
Senfsauce | Eierspätzle | Speckbohnen
Kleine Portion

27,90

25,90

Wirtshausgulasch vom Almochsen

Rind vom Obermoser in Söll | würziger Gulaschsaft
Würstl | hausgemachter Serviettenknödel

18,50

Veltliner Kalbsbeuscherl

Hausgemachter Serviettenknödel

15,60

Sattlerwirt Grillteller

Rindsentrecôte | Schweinefilet | Würstl |
Hühnerfilet | knuspriger Speck | Grillgemüse |
Kräuterbutter | zweierlei Dips | Pommes frites

26,90

Medaillons vom Schweinefilet

Champignonrahmsauce | knusprige
Erdäpfelrösti | saisonales Gemüse
Kleine Portion

25,50

22,90

Sattlers Sonntagsbraten

Ofenfrischer Schweinsbraten

vom Bauch und Schulter
Natursafterl | Sauerkraut | Serviettenknödel
Nur Sonntags und solange der Vorrat reicht

18,50

Schon probiert?

Sattlers Pfeffertopf

Schweinemedallions

würzige Currysauce

Pfefferkörner | Pfefferoni | Paprika | Mandelreis

26,20

Steak

Beiriedschnitte - Rumpsteak

aus Australien – nach Ihrem Wunsch gebraten

Ein Teilstück des Hinterviertels zwischen der Hochrippe und der Hüfte

Serviert mit 3 hausgemachten Dips

Chimichurri | Kräuterbutter | Steaksauce

gebackenen Zwiebelringen | buntem

Salatteller und Knoblauchbaguette

ca 250 g

35,50

Pommes frites zum Dazubestellen

3,80

... und dazu ein kleines oder großes Flascherl

Big John - J. Scheiblhofer

Tipp... Gemeinsame Zeit & Wirtshaus-Genuß schenken

Sattler-Gutscheine



Preise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern

✓ = Vegetarisch



Aus Bach & See

Saiblingsfilet aus Tirol

28,20

Fischzucht Hechenberger, Rettenschöss
Pastinakenpüree | saisonales Gemüse |
Zitronenbutter

Bachforelle aus Tirol – nach Verfügbarkeit -

29,20

Fischzucht Hechenberger, Rettenschöss
im Ganzen gebraten | Zitronenbutter | frische
Kräuter | Petersilienerdäpfel

Zanderfilet

25,90

Blattspinat | Kartoffeln | saisonales Gemüse
geschmolzene Kräuterbutter

Mehlspeise

Kaiserschmarrn

15,20 ✓

Apfelmus & Zwetschkenröster
Rosinen auf Wunsch

Moosbeerschmarrn

16,80 ✓

Apfel- oder Topfenstrudel

6,80 ✓

Mit Vanilleeis und Schlagobers
oder mit Vanillesauce



Vegetarische Wirtshausküche

Gebackener Blumenkohl

17,80 ✓

glasierte Rohnen | Krenschaum | Erdäpfel

Herzhaftes Gemüse-Curry

18,80 ✓

Ananas | Gurkenspaghetti | Basmatireis
vegan

Tiroler Schlutzkrapfen

17,80 ✓

von Hand gemacht | Spinat-Erdäpfel-Topfen-
Käse-Fülle | braune Butter | Röstzwiebel

Kasspatzl im Pfandl serviert

15,50 ✓

Almkäse | Röstzwiebel

Kleine Portion

13,50 ✓

Kartoffelblatt'l

mit Sauerkraut - 8 Stück

Kleine Portion - 5 Stück

15,70 ✓

10,50 ✓

Nachspeisen

ein Blick in unsere Dessertkarte lohnt sich

Kennen Sie unser Lieblings-Dessert ?



Tiroler Marend

Die echte Tiroler Marend



Speck Schinken Kaminwurz'n Bergkäse Schmalz Graukäse ger. Forellenfilet Kren	16,90
Wer mag, dazu a Bauernobstler	3,70
Tiroler Bauernspeck oder gekochter Landschinken - Pfefferoni Kren Gurkerl	13,50

Graukäse

10,50 ✓

Tiroler Käsespezialität aus Magermilch, die mittels natürlicher Kulturen über Nacht dickgelegt wird. Am darauf folgenden Tag hat die Milcheine gallertartige Konsistenz, jetzt heißt es Rühren und Erhitzen. Im nächsten Schritt wird der Topfen mit dem Käsefuch herausgehoben und gepresst. Danach Salz und Pfeffer dazu, anschließend wird die Topfenmasse in der Topfenmühle zerkleinert und in die Käseformen gefüllt. In den Formen wird nochmals gepresst und nach ca 18 Stunden kommt der frische Graukäse in den Reiferaum. Nach 10 bis 14 Tagen ist er ausgereift.

„Sattlers Saurer Teller“

10,50

Graukäse & Saure Wurst

Essig & Öl | Zwiebel

Wurstsalat

11,50

Käse | Wurst | Gurkerl | Zwiebel | Paprikastreifen

Saure Wurst

8,80

Extrawurst in Essig & Öl | viel Zwiebel

Tiroler Wirtshaus-Käseteller

15,50 ✓

Obst | Walnüsse | Feigensenf

Kleine Portion (Dessert)

11,90 ✓

Frankfurter Würstl | Senf | frischer Kren | Brot

5,90

Frankfurter Würstl mit Gulaschsaft | Brot

8,90

Kleines Rindsgulasch m. Brot

9,50

Nudelsuppe m. Frankfurter Würstl | Brot

9,20