

Aperitif

frisch gepresste Säfte

Orange / Apfel-Karotte-Ingwer 0,3 l 5,00

Stiegl „Columbus“ 1492 0,33l 3,80

Steinerwirt Sprizz

Prosecco „Canella“, Tonic Water, Aperitivo Rosato 0,1 l 6

Strawberry Secco 0,1 l 6

Unser Sommelier empfiehlt

Chianti „Sangiovese“ 2016

Caparzo, Toskana 1/8 l 5,50

Pinot Grigio 2017

Sacchetto, Venetien 1/8 l 5

Frischer Marchfelder Spargel

Spargelcremesuppe € 5,90

frischer Spargel aus dem Marchfeld

Petersilienerdäpfel, Sauce Hollandaise € 13,90

Petersilienerdäpfel, Sauce Hollandaise, Schinken € 15,90

Creamy Asparagus Soup € 5,90

Fresh Austrian Asparagus

Parsley Potatoes, Sauce Hollandaise € 13,90

Parsley Potatoes, Sauce Hollandaise, Ham € 15,90

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	4
Knackige Blattsalate	4
Gemischter Salat	5
Gebackener Ziegenkäse sautierter Blattspinat, Knoblauch Baguette	10,90
Hausgemachte Frühlingsrolle auf knackigen Blattsalaten Sojasauce, Schmortomaten	12,90
Carpaccio vom heimischen Rind Basilikumpesto, Parmesan, Gebäck	13,40
Knackige Blattsalate mit Granatapfel gegrillte Hühnerstreifen	13,50
gegrillte Rinderstreifen	14,50
Brettljause Schwarzbrot	11,90
1 Semmerl / Gebäck aus dem Körberl	1,20

Suppen

Tagessuppe		3,90
Klare Tafelspitzsuppe		
Frittaten		3,90
Nudeln		3,90
Grießnockerl		4,50
Wiener Suppentopf	<i>klein</i>	5,20
Tafelspitz, Gemüse, Nudeln	<i>groß</i>	7,20
Bärlauchschaumsuppe Brotchip		5,90

Bei Allergien & Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Wir beraten Sie gerne.

Starters & Salads

Crispy Garlic Bread	4
Mixed Lettuce	4
Mixed Salad	5
Fried Goat Milk Cheese Sauteed Leaf Spinach, Garlic Bread	10,90
Homemade Spring Roll on Mixed Salad Soja Sauce, Braised Tomatoes	12,90
Carpaccio of Local Beef Basil Pesto, Parmigiano, Bread	13,40
Mixed Lettuce with Pomegranate Grilled Slices of Chicken	13,50
Grilled Slices of Beef	14,50
„Brettljause“ Black Bread	11,90
1 Roll / Bread	1,20

Soups

Soup of the Day	3,90
Clear Beef Broth Sliced Pancakes	3,90
Noodles	3,90
Semolina Dumpling	4,50
Stock Pot Viennese	<i>small</i> 5,20
Beef, Vegetables, Noodles	<i>large</i> 7,20
Creamy Wild Garlic Soup Bread Chip	5,40

In case of allergic or intolerance, please talk to our service staff. They are happy to inform you.

Klassiker der österreichischen Küche

Spaghetti Bolognese grüner Salat, Parmesan	9,90
Saftgulasch vom Pinzgauer Rind Semmelknödel	11,20
Tiroler Gröstl in der Pfanne Spiegelei, Krautsalat	11,50
Bauernbrat'l im Biersaftl Schweinsschopf- und Bauch, Semmelknödel, Sauerkraut	12,90
Ausgelöstes Wiener Backhendl Erdäpfel-Vogerl Salat	13,60
Wiener Schnitzel vom Milchkalb Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren	20,50
Zwiebelrostbraten von der Stierbeiried Butternockerl, Salzgurke	17,90
Klassischer österreichischer Tafelspitz Cremespinat, Rösterdäpfel, Apfeln, Schnittlauchsauce	19,50

Spezialitäten

Getrüffelte Bandnudeln gegrillte Streifen vom Pinzgauer Rind	16,90
Edelgulasch vom Hirsch hausgemachte Krokette, Rotwein Birne	16,50
Knusprig gebratene Ente Serviettenknödel, Rotkraut	18
Rosa gebratene Lammkrone Rahmpolenta, Ratatouillegemüse	27,90
Filet vom Pinzgauer Rind Spargel, Rosmarinerdäpfel, Sauce Hollandaise	34,50

Austrian Classics

Spaghetti Bolognese Lettuce, Parmigiano	9,90
Goulash of Local Beef Bread Dumpling	11,20
„Tiroler Gröstl“ Served in a Pan Fried Egg, Cabbage Salad	11,50
Roast Pork Bread Dumpling, Sour Kraut	12,90
Fried Chicken Viennese Potato-Field Salad	13,60
„Wiener Schnitzel“ of Veal Parsley Potatoes, Cranberries	20,50
Grilled Sirloin Beef in Onion Sauce Baby Dumplings, Pickles	17,90
Classical Austrian Prime Boiled Beef Creamy Spinach, Roast Potatoes, Apple Horseradish, Chives Sauce	19,50

Seasonal Specialities

Truffeld Tagliatelle Grilled Slices of Beef	16,90
Goulash of Venison Homemade Croquettes, Red Wine Pear	16,50
Roast Duck Bread Dumpling, Red Cabbage	18
Medium Roast Lamb Crown Creamy Polenta, Ratatouille Vegetables	27,90
Fillet of Local Beef Asparagus, Rosemary Potatoes, Sauce Hollandaise	34,50

Fleischlos & Fisch

Pinzgauer Kasnocken grüner Salat	10,90
Spargel-Bärlauch Quiche Kräuterdip	12,90
Erdäpfelrösti sautierter Blattspinat, Ziegenkäse, Schmortomaten	12,90
Bandnudeln mit Garnelen Bärlauchsauce	15,50
Knuspriges Zanderfilet Spargelrisotto	18,90
Gegrilltes Lachssteak Grillgemüse, Erdäpfelwedges	19,80

Vegetarian & Fish

„Pinzgauer Kasnocken“ Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce	10,90
Asparagus – Wild Garlic Quiche Herb Dip	12,90
Hash Browned Potatoes Sauteed Leaf Spinach, Goat Milk Cheese, Braised Tomatoes	12,90
Tagliatelle with Grilled Prawns Wild Garlic Sauce	15,50
Crispy Fillet of Pike-Perch Asparagus Risotto	18,90
Grilled Salmon Steak Roast Vegetables, Potato Wedges	19,80

Süße Versuchung

Maulwurfkuchen	
Bananeneis	6,20
Zitronensorbet	
Wodka	5,50
Kaiserschmarrn	
Zwetschkenröster	9,50
Unserer Spezialität: Salzburger Nockerl	
mit Karamellsauce	12,90
ofenfrischer Apfelstrudel	4
Schlagobers	4,50
Vanilleeis / -sauce	5
Pistazien Semifreddo	
Eierlikörglace	7
Käseteller	8,90

Die perfekte Begleitung

Muskat Ottonel „Auslese“ 2015		
Kracher / Österreich	1/16l	5,80
Gelber Muskateller Beerenauslese 2015		
Weingut Türk / Österreich	1/16l	6,80
Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2008		
Hetszolo / Ungarn	1/16l	7,50

Sweet Dreams

Chocolate – Cream Cake with Bananas	
Banana Ice Cream	6,20
Lemon Sorbet	
Vodka	5,50
„Kaiserschmarrn“	
Stewed Plums	9,50
Our Speciality: „Salzburger Nockerl“	
with Caramel Sauce	12,90
Homemade Apple Strudel	4
Whipped Cream	4,50
Vanilla Ice Cream / -sauce	5
Pistacchio Semifreddo	
Egg Liqueur Glace	7
Cheese Plate	8,90

Dessert Wine Recommendation

Muskat Ottonel „Auslese“ 2015		
Kracher / Austria	1/16l	5,80
Gelber Muskateller Beerenauslese 2015		
Vinery Türk / Austria	1/16l	6,80
Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2008		
Hetszolo / Ungarn	1/16l	7,50

Eis

Eissorten

Schokolade / Vanille / Erdbeere / Mango		
Zitrone / Haselnuss / Bonbon	je Kugel	1,40
Flipper Coup		
Vanille – und Bonbon Eis, Smarties, Schlagobers		3,90
Schwedenbecher		
Vanille-, Erdbeer- & Schokoeis, Eierlikör, Apfelmus, Schlagobers		6,80
Bananensplit		
Frische Bananen, Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers		6,80
Eiskaffee		
Vanilleeis, kalter Kaffee, Schlagobers		6
Black & White Coup		
Schokoeis, Vanillesauce, Schlagobers		6,50
Steinerwirt Coup		
hausgemachtes Pistazien-, Zimt- & Szechuan-Pfeffereis, Baileys, Schlagobers		7
Heiße Liebe		
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers		6,80
Vita-Coup		
Mango-, Erdbeer- & Ananaseis, Müsli, Joghurt		6,90

Ice Cream

Flavours

Chocolate / Vanilla / Strawberry / Mango		
Lemon / Hazelnut / Bonbon	per scoop	1,40
Flipper Coup		
Vanilla and Bonbon Ice Cream, Smarties, Cream		3,90
Swedish Coup		
Chocolate, Strawberry & Vanilla Ice Cream, Egg Liqueur, Cream		6,80
Banana Split		
Fresh Bananas, Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce, Cream		6,80
Iced Coffee		
Vanilla Ice Cream, Iced Coffee, Cream		6
Black & White Coup		
Chocolate Ice Cream, Vanilla Sauce, Cream		6,50
Steinerwirt Coup		
Homemade Pistacchio, Cinnamon & Szechuan Pepper Ice Cream, Baileys, Cream		7
“Heiße Liebe”		
Vanilla Ice Cream, Hot Raspberries, Cream		6,80
Vita Coup		
Mango, Pineapple & Strawberry Ice Cream, Cereal, Yogurt		6,90