

# Aperitif

## frisch gepresste Säfte – Mix & Match

Orange/Apfel/Karotte/Sellerie/Ingwer/Rote Rübe	0,30 l	5
<b>Stiegl „Columbus“ 1492</b>	0,33 l	3,80
<b>Weizenhugo</b>	0,25 l	4,50
„Rosmarino“ - Prosecco, Crème de Cassis, Rosmarin	0,10 l	5
<b>Steinerwirt Sprizz</b> - Prosecco, Soda, Aperitivo Rosato	0,25 l	6

## Tagesempfehlung

### **Tomahawk Steak vom Duroc Schwein (300 g)**

Erdäpfelwedges, Maiskolben, Bierglace **24,90**

### **Tomahawk Steak of Duroc Pork (300 g)**

Potato Wedges, Corncob, Beer Glace **24,90**

\*\*\*

### **½ Schweinshaxe**

Semmelknödel, Sauerkraut **17,50**

### **½ Roast Leg of Pork**

Bread Dumpling, Sour Kraut **17,50**

\*\*\*

### **Steinerwirt Platte**

frische Fisch- & Fleischspezialitäten, Süßkartoffelpommes, Grillgemüse

### **Steinerwirt's Specialities Plate**

Fresh Specialities of Fish and Meat Sweet Potato Fries, Grilled Vegetables

**39,90 pro Person**

\*\*\*

### **T-Bone Steak vom heimischen Rind**

Erdäpfelwedges, Grillgemüse, Pfeffersauce

### **T-Bone Steak of Local Beef**

Potato Wedges, Grilled Vegetables, Pepper Sauce

**500g € 39,90**

**700g € 49,00**

## Vorspeisen & Salate

<b>Knuspriges Knoblauchbrot</b>	4
<b>Knackige Blattsalate</b>	4
<b>Gemischter Salat</b>	5
<b>gebackener Ziegenkäse</b> Blattsalate, Kompott	10,90
<b>Avocado-Grapefruit Salat</b> gegrillte Garnelen	16,90
<b>Beef Tartar mit Toastbrot</b>	13,50
<b>Carpaccio vom Hirsch</b> Pesto, Parmesan, hausgemachtes Kürbiskernbrot	13,40
<b>Tomaten &amp; Mozzarella</b> Pesto, hausgemachtes Pizzabrot	8,90
<b>Räucherlachs – Avocado Bruschetta</b>	14,50
<b>Hausgemachtes Brot</b>	1,80

## Unser Sommelier empfiehlt...

Rotgipfler „Vom Berg“ 2017/2018, Weingut Alphart	1/8 l	5
Rioja Crianza DOCa 2015/2016, Bodega Torres	1/8 l	5,50

## Suppen

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

## Starters & Salads

<b>Crispy Garlic Bread</b>	4
<b>Mixed Lettuce</b>	4
<b>Mixed Salad</b>	5
<b>Fried Goat Milk Cheese</b> Lettuce, Compote	10,90
<b>Avocado-Grapefruit Salad</b> Grilled Prawns	16,90
<b>Beef Tartar with Toasted Bread</b>	13,50
<b>Carpaccio of Venison</b> Pesto, Parmigiano, Homemade Pumpkin Seed Bread	13,40
<b>Tomatoes &amp; Mozzarella</b> Pesto, homemade Pizza Bread	8,90
<b>Smoked Salmon – Avocado Bruschetta</b>	14,50
<b>Homemade Bread</b>	1,80

### Our Sommelier recommends...

Rotgipfler „Vom Berg“ 2017/2018, Weingut Alphart	1/8 l	5
Rioja Crianza DOCa 2015/2016, Bodega Torres	1/8 l	5,50

## Soups

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

# *Klassiker der österreichischen Küche*

<b>Salonbeuscherl</b> Semmelknödel	9,90
<b>Saftgulasch vom Pinzgauer Rind</b> Semmelknödel	11,50
<b>Tiroler Gröstl in der Pfanne</b> Spiegelei, Krautsalat	11,50
<b>Schweinsbraten im Biersaftl</b> Semmelknödel, Sauerkraut	13,40
<b>Ausgelöstes Wiener Backhendl</b> Erdäpfel-Vogerl Salat	13,60
<b>Jägerpfanne</b> Kalbsstreifen, Speck, Pilze, Spätzle überbacken	18,90
<b>Wiener Schnitzel vom Milchkalb</b> Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren	20,50
<b>Zwiebelrostbraten von der Stierbeiried</b> Braterdäpfel	18,90
<b>Klassischer österreichischer Tafelspitz</b> Cremespinat, Rösterdäpfel, Apfeln, Schnittlauchsauce	19,50
<b>Ragout vom heimischen Hirsch</b> Serviettenknödel, Rotweibirne	16,90

## *Spezialitäten*

<b>Schweinemedallions</b> Butternockerl, Pilzsauce	16,50
<b>Asia Pfanne</b> Huhn, Sweet Chili Sauce, Gemüse, Reis	14,90
<b>Österreichisches Tagliata</b> gegrillte Beiriedstreifen, Ruccola, Grillgemüse Pfeffersauce, Erdäpfelwedges	19,40
<b>Knusprig gebratene Ente</b> Serviettenknödel, Rotkraut	18,50
<b>Duett vom heimischen Hirsch – Krone &amp; Rücken</b> Schupfnudeln in Butterbrösel, Wirsinggemüse	28,90
<b>Variation vom Lamm – Haxe &amp; Krone</b> Bergkäsepolenta, Speckbohnen	29,90
<b>Filet vom heimischen Rind</b> Erdäpfelgratin, sautierte Pilze, Pfeffersauce	34,00

## *Austrian Classics*

<b>„Salonbeuscherl“ – Lights of Veal in Cream</b> Bread Dumpling	9,90
<b>Goulash of Local Beef</b> Bread Dumpling	11,50
<b>„Tiroler Gröstl“ Served in a Pan</b> Fried Egg, Cabbage Salad	11,50
<b>Roast Pork</b> Bread Dumpling, Sour Kraut	13,40
<b>Fried Chicken Viennese</b> Potato-Field Salad	13,60
<b>„Jägerpfanne“</b> Veal, Bacon, Mushrooms, Gratinated Baby Dumplings	18,90
<b>„Wiener Schnitzel“ of Veal</b> Parsley Potatoes, Cranberries	20,50
<b>Grilled Sirloin Beef in Onion Sauce</b> Fried Potatoes	18,90
<b>Classical Austrian Prime Boiled Beef</b> Creamy Spinach, Roast Potatoes, Apple Horseradish, Chives Sauce	19,50
<b>Ragout of Local Venison</b> Bread Dumpling, Red Wine Pear	16,90

## *Specialities*

<b>Grilled Medallions of Pork</b> Butter Dumplings, Mushroom Sauce	16,50
<b>„Asia Pot“</b> Chicken, Sweet Chili Sauce, Vegetables, Rice	14,90
<b>Austrian Tagliata</b> Grilled Beef Slices, Pepper Sauce, Ruccola Grilled Vegetables, Potato Wedges	19,40
<b>Crispy Roast Duck</b> Bread Dumpling, Red Cabbage	18,50
<b>Duet of Local Venison – Crown &amp; Saddle</b> Potato Gnocchi in Butter Crumbs, Creamy Cabbage	28,90
<b>Variation of Lamb – Leg &amp; Crown</b> Polenta with Local Cheese, Bacon Beans	29,90
<b>Fillet of Local Beef</b> Potato Gratin, Sauteed Mushrooms, Pepper Sauce	34,00

## *Fleischlos & Pasta*

<b>Pinzgauer Kasnocken</b> grüner Salat	11,00
<b>Erdäpfelrösti</b> Spinat, Ziegenkäse	13,40
<b>Spaghetti Bolognese</b>	10,90
<b>Hausgemachte Lasagne</b>	12,90
<b>Pasta mit Kürbis</b> Lachswürfel gegrillte Rinderstreifen	12,90 14,90 16,90
<b>Knuspriges Zanderfilet</b> Kürbisrisotto	19,40
<b>Gegrilltes Lachssteak</b> Mini – Erdäpfel, Gemüse	19,80
<b>Forelle im Ganzen gebraten</b> Petersilienerdäpfel	20,50
<b>Seeteufelspieß</b> Safranrisotto, Paprikastreifen	24,90

## *Vegetarian & Pasta*

<b>„Pinzgauer Kasnocken“</b> Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce	11,00
<b>Hash Browned Potatoes</b> Spinach, Goat Milk Cheese	13,40
<b>Spaghetti Bolognese</b>	10,90
<b>Homemade Lasagne</b>	12,90
<b>Pasta with Pumpkin</b> Grilled Salmon Cubes Grilled Slices of Beef	12,90 14,90 16,90
<b>Crispy Fillet of Pike – Perch</b> Pumpkin Risotto	19,40
<b>Grilled Salmon Steak</b> Baby Potatoes, Vegetables	19,80
<b>Grilled Trout</b> Parsley Potatoes	20,50
<b>Monkfish on a Skewer</b> Saffron Risotto, Bell – Pepper Strips	24,90

# Süße Versuchung

<b>Tiramisu von der Williamsbirne</b>	6,90
<b>Bananen Pancakes</b> Vanille-, Karamell oder Schokosauce, Schlagobers	6,90
<b>Zitronensorbet</b> Wodka	5,50
<b>Kaiserschmarrn</b> Zwetschkenröster	11,50
<b>Original Salzburger Nockerl für 2 Personen</b> mit Karamellsauce	18,90
<b>ofenfrischer Apfelstrudel</b>	4,50
Schlagobers oder Vanilleeis	5,00
Vanillesauce	6,00
<b>hausgemachte Pralinen</b>	pro Stück 1,10
<b>Tageskuchen</b>	4,50
<b>Käseteller</b>	8,90

## Die perfekte Begleitung

### Muskat Ottonel „Auslese“ 2015

Kracher, Österreich 1/16l 5,80

### Gelber Muskateller Beerenauslese 2015

Weingut Feiler – Artinger, Österreich 1/16l 6,80

### Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2008

Hetszolo, Ungarn 1/16l 7,50

# Sweet Dreams

<b>Tiramisu of Pear</b>		6,90
<b>Banana Pancakes</b>		
Vanilla-, Caramel or Chocolate Sauce, Whipped Cream		6,90
<b>Stirred Lemon Sorbet</b>		
Vodka		5,50
<b>„Kaiserschmarrn“</b>		
Stewed Plums		11,50
<b>Original „Salzburger Nockerl“ for 2 persons</b>		
with Caramel Sauce		18,90
<b>Homemade Apple Strudel</b>		4,50
Whipped Cream or Vanilla Ice Cream		5,00
Vanilla Sauce		6,00
<b>Homemade Pralines</b>	per piece	1,10
<b>Cake of the Day</b>		4,50
<b>Cheese Plate</b>		8,90

## Dessert Wine Recommendation

### Muskat Ottonel „Auslese“ 2015

Kracher, Austria 1/16l 5,80

### Gelber Muskateller Beerenauslese 2015

Vinery Feiler – Artinger, Austria 1/16l 6,80

### Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2008

Hetszolo, Hungary 1/16l 7,50

## Eis

### Eissorten

Schokolade / Vanille / Erdbeere / Mango / Zitrone / Bonbon  
Pistazie / Szechuan Pfeffer / Zimt *je Kugel* 1,40

### Flipper Coup

Bonbon- & Erdbeereis, Smarties, Schlagobers 3,90

### Schwedenbecher

Vanille-, Erdbeer-, Schokoeis, Eierlikör, Apfelmus, Schlagobers 6,90

### Bananensplit

Frische Bananen, Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers 7,20

### Eiskaffee / Eisschokolade

Vanilleeis, kalter Kaffee / kalter Kakao, Schlagobers 6,00

### Black & White Coup

Schokoeis, Vanillesauce, Schlagobers 6,50

### Steinerwirt Coup

hausgemachtes Pistazien-, Zimt- & Szechuanpfeffereis,  
Baileys, Schlagobers 7,20

### Heiße Liebe

Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers 6,90

## Ice Cream

### Flavours

Chocolate / Vanilla / Strawberry / Mango / Lemon / Bonbon  
Pistacchio / Szechuan Pepper / Cinnamon *per scoop* 1,40

### Flipper Coup

Bonbon- & Strawberry Ice Cream, Smarties, Whipped Cream 3,90

### „Schwedenbecher“

Vanilla-, Strawberry, Chocolate Ice Cream, Egg Liqueur  
Apple Puree, Cream 6,90

### Banana Split

Fresh Bananas, Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce, Cream 7,20

### Iced Coffee / Iced Chocolate

Vanilla Ice Cream, Iced Coffee / Iced Chocolate, Cream 6,00

### Black & White Coup

Chocolate Ice Cream, Vanilla Sauce, Cream 6,50

### Steinerwirt Coup

Homemade Pistacchio, Cinnamon & Szechuan Pepper Ice Cream,  
Baileys, Cream 7,20

### „Heiße Liebe“

Vanilla Ice Cream, Hot Raspberries, Cream 6,90