

# 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> – Stiegl Weizen, Holundersirup, Soda       | 0,25 l | 4,50 |
| <b>„Rosmarino“</b> - Prosecco, Crème de Cassis, Rosmarin     | 0,10 l | 5    |
| <b>Steinerwirt Sprizz</b> - Prosecco, Soda, Aperitivo Rosato | 0,25 l | 6    |
| <b>Champagner Moët &amp; Chandon Impérial</b>                | 0,10 l | 11   |

## Tagesempfehlung

### Tagessuppe

\*\*\*

### Knusprig gebratene Mostviertler Weidegans

Orangen-Majoransaftl, Rotkraut  
Serviettenknödel, glacierte Maroni

€ 23,90

# Mostviertler Weidegänse

Von 23. Oktober bis 08. November 2020 dürfen wir Sie im Rahmen unserer traditionellen Gansltage mit Spezialitäten von der Mostviertler Weidegans aus artgerechter Haltung verwöhnen.

## Gänseconsommé

Nockerl, Gemüse 5,90

## Gansleinmachsuppe

Leberreis, Gemüse 5,90

\* \* \*

## Sautierte Gänseleber

Risotto, karamellisierte Feigen, Portweinsauce

Vorspeise 12,90

Hauptspeise 16,90

## Gänseleberterrine

Portweinkuchen, Zwetschken – Ingwermousse 11,40

\* \* \*

## Ganslgröstl

Orangen-Majoransaftl, Endiviensalat 12,90

## Knusprig gebratene Mostviertler Weidegans

Orangen-Majoransaftl, Rotkraut  
Serviettenknödel, glacierte Maroni 23,90

## Unser Sommelier empfiehlt zur Gans...

### Chablis „Saint Martin“ 2018

Domaine Laroche, Frankreich 1/8l 7

### Hárslevelü 2018

Degenfeld, Tokaj, Ungarn 1/8l 5

### Kékfrankos 2017

Weninger, Sopron, Ungarn 1/8l 5

### St. Laurent “Commander” 2017

Robert Keringer, Österreich 1/8l 6

### Gelber Muskateller Beerenauslese 2017

Weingut Feiler – Artinger, Österreich 1/16l 6,90

# Organic Austrian Goose

From October 23<sup>rd</sup> till November 08<sup>th</sup> 2020 we are happy to spoil you with traditional Specialities from Organic, Austrian Geese.

## Consommé of Goose

Small Dumpling, Vegetables 5,90

## Goose Cream Soup

Liver Rice, Vegetables 5,90

\* \* \*

## Sauteed Liver of Goose

Risotto, Caramelized Figs, Port Wine Sauce

Starter 12,90

Main Course 16,90

## Goose Liver Terrine

Port Wine Cake, Plum – Ginger Mousse 11,40

\* \* \*

## “Ganslgröstl“

Roast Potatoes, Goose, Orange-Marjoram Jus, Endive Salad 12,90

## Roast Organic Austrian Goose

Orange-Marjoram Jus, Red Cabbage  
Bread Dumpling, Glaced Chestnuts 23,90

## *Our Sommelier recommends with the Goose...*

### Chablis „Saint Martin“ 2018

Domaine Laroche, France 1/8l 7

### Hárslevelü 2018

Degenfeld, Tokaj, Hungary 1/8l 5

### Kékfrankos 2017

Weninger, Sopron, Hungary 1/8l 5

### St. Laurent “Commander” 2017

Robert Keringer, Austria 1/8l 6

### Gelber Muskateller Beerenauslese 2017

Weingut Feiler – Artinger, Austria 1/16l 6,90

## Vorspeisen & Salate

|  |       |
|--|-------|
| <b>Knuspriges Knoblauchbrot</b>  | 4     |
| <b>Knackige Blattsalate</b>  | 4     |
| <b>Gemischter Salat</b>  | 5     |
| <b>gebackener Ziegenkäse</b><br>Blattsalate, Kompott                         | 10,90 |
| <b>Avocado-Grapefruit Salat</b><br>gegrillte Garnelen                        | 16,90 |
| <b>Carpaccio vom Hirsch</b><br>Pesto, Parmesan, hausgemachtes Kürbiskernbrot | 13,40 |
| <b>Hausgemachtes Brot</b>  | 1,80  |

## Suppen

|   |      |
|---|------|
| <b>Tagessuppe</b>                         | 3,90 |
| <b>Kürbiscremesuppe</b>                   | 5,50 |
| <b>Klare Tafelspitzsuppe</b><br>Frittaten | 3,90 |
| Nudeln                                    | 3,90 |
| Grießnockerl                              | 4,50 |

## *Starters & Salads*

|   |       |
|---|-------|
| <b>Crispy Garlic Bread</b>  | 4     |
| <b>Mixed Lettuce</b>  | 4     |
| <b>Mixed Salad</b>  | 5     |
| <b>Fried Goat Milk Cheese</b><br>Lettuce, Compote                             | 10,90 |
| <b>Avocado-Grapefruit Salad</b><br>Grilled Prawns                             | 16,90 |
| <b>Carpaccio of Venison</b><br>Pesto, Parmigiano, Homemade Pumpkin Seed Bread | 13,40 |
| <b>Homemade Bread</b>   | 1,80  |

## *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 |

# *Klassiker der österreichischen Küche*

|   |       |
|---|-------|
| <b>Saftgulasch vom Pinzgauer Rind</b><br>Semmelknödel                                   | 11,50 |
| <b>Tiroler Gröstl in der Pfanne</b><br>Spiegelei, Krautsalat                            | 11,50 |
| <b>Ausgelöstes Wiener Backhendl</b><br>Erdäpfel-Vogerl Salat                            | 13,60 |
| <b>Jägerpfanne</b><br>Kalbsstreifen, Speck, Pilze, Spätzle überbacken                   | 18,90 |
| <b>Wiener Schnitzel vom Milchkalb</b><br>Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren             | 20,50 |
| <b>Zwiebelrostbraten von der Stierbeiried</b><br>Braterdäpfel                           | 18,90 |
| <b>Knusprig gebratene Ente</b><br>Erdäpfel – Apfelknödel, Rotkraut, karamellierte Äpfel | 18,50 |
| <b>Filet vom heimischen Rind</b><br>Rosmarinerdäpfel, sautierte Pilze, Pfeffersauce     | 34,00 |

# *Austrian Classics*

|  |       |
|--|-------|
| <b>Goulash of Local Beef</b><br>Bread Dumpling                                       | 11,50 |
| <b>„Tiroler Gröstl“ Served in a Pan</b><br>Fried Egg, Cabbage Salad                  | 11,50 |
| <b>Fried Chicken Viennese</b><br>Potato-Field Salad                                  | 13,60 |
| <b>„Jägerpfanne“</b><br>Veal, Bacon, Mushrooms, Gratinated Baby Dumplings            | 18,90 |
| <b>„Wiener Schnitzel“ of Veal</b><br>Parsley Potatoes, Cranberries                   | 20,50 |
| <b>Grilled Sirloin Beef in Onion Sauce</b><br>Fried Potatoes                         | 18,90 |
| <b>Crispy Roast Duck</b><br>Potato – Apple Dumpling, Red Cabbage, Caramelized Apples | 18,50 |
| <b>Fillet of Local Beef</b><br>Rosemary Potatoes, Sauteed Mushrooms, Pepper Sauce    | 34,00 |

## *Fleischlos & Pasta*

|   |       |
|---|-------|
| <b>Pinzgauer Kasnocken</b><br>grüner Salat              | 11,00 |
| <b>Erdäpfelrösti</b><br>Spinat, Ziegenkäse              | 13,40 |
| <b>Pasta mit Kürbis</b>                                 | 12,90 |
| Lachswürfel   | 14,90 |
| gegrillte Rinderstreifen                                | 16,90 |
| <b>Knuspriges Zanderfilet</b><br>Kürbisrisotto          | 19,40 |
| <b>Gegrilltes Lachssteak</b><br>Mini – Erdäpfel, Gemüse | 19,80 |

## *Vegetarian & Pasta*

|   |       |
|---|-------|
| <b>„Pinzgauer Kasnocken“</b><br>Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce | 11,00 |
| <b>Hash Brownd Potatoes</b><br>Spinach, Goat Milk Cheese                  | 13,40 |
| <b>Pasta with Pumpkin</b>   | 12,90 |
| Grilled Salmon Cubes  | 14,90 |
| Grilled Slices of Beef  | 16,90 |
| <b>Crispy Fillet of Pike – Perch</b><br>Pumpkin Risotto                   | 19,40 |
| <b>Grilled Salmon Steak</b><br>Baby Potatoes, Vegetables                  | 19,80 |



# Süße Versuchung

|   |       |
|---|-------|
| <b>Maronimousse</b>                               | 6,20  |
| <b>Zitronensorbet</b>                             |       |
| Wodka   | 5,50  |
| <b>Geeistes Gin Tonic</b>                         |       |
| Tonicsorbet, Deep Purple Gin                      | 7,90  |
| <b>Kaiserschmarrn</b>                             |       |
| Zwetschkenröster                                  | 11,90 |
| <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>Maronikuchen</b>                               | 4,50  |
| <b>Käseteller</b>                                 | 8,90  |

## Die perfekte Begleitung

### Muskat Ottonel „Auslese“ 2016

Kracher, Österreich 1/16l 5,90

### Gelber Muskateller Beerenauslese 2017

Weingut Feiler – Artinger, Österreich 1/16l 6,90

### Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2008

Hetszolo, Ungarn 1/16l 7,80

### Eissorten

Schokolade / Vanille / Erdbeere / Mango / Zitrone / Bonbon

Pistazie / Szechuan Pfeffer / Zimt

je Kugel 1,40

### Flipper Coup

Bonbon- & Erdbeereis, Smarties, Schlagobers

4,90

### Bananensplit

Frische Bananen, Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers

7,20

### Black & White Coup

Schokoeis, Vanillesauce, Schlagobers

6,50

### Steinerwirt Coup

Pistazien-, Zimt- & Szechuanpfeffereis, Baileys, Schlagobers

7,20

### Heiße Liebe

Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers

6,90

# Sweet Dreams

|  |       |
|--|-------|
| <b>Chestnut Mousse</b>                             | 6,20  |
| <b>Stirred Lemon Sorbet</b>                        |       |
| Vodka  | 5,50  |
| <b>Iced Gin Tonic</b>                              |       |
| Tonic Sorbet, Deep Purple Gin                      | 7,90  |
| <b>„Kaiserschmarrn“</b>                            |       |
| Stewed Plums                                       | 11,90 |
| <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>Chestnut Cake</b>                               | 4,50  |
| <b>Cheese Plate</b>                                | 8,90  |

*Dessert Wine Recommendation*

|  |       |      |
|--|-------|------|
| <b>Muskat Ottonel „Auslese“ 2016</b>         |       |      |
| Kracher, Austria                             | 1/16l | 5,90 |
| <b>Gelber Muskateller Beerenauslese 2017</b> |       |      |
| Vinery Feiler – Artinger, Austria            | 1/16l | 6,90 |
| <b>Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2008</b>          |       |      |
| Hetszolo, Hungary                            | 1/16l | 7,80 |

## Flavours

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

## Flipper Coup

Bonbon- & Strawberry Ice Cream, Smarties, Whipped Cream 4,90

## Banana Split

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

## Black & White Coup

Chocolate Ice Cream, Vanilla Sauce, Cream 6,50

## Steinerwirt Coup

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

## “Heiße Liebe”

Vanilla Ice Cream, Hot Raspberries, Cream 6,90