

Aperitif

frisch gepresste Säfte – Mix & Match

Orange / Apfel / Karotte / Sellerie / Ingwer / Rote Rübe	0,30 l	5
Stiegl Pale Ale „Columbus 1492“	0,33 l	3,80
Stiegl Hausbier	0,75 l	9,90
„Rosmarino“ – Prosecco, Crème de Cassis, Rosmarin	0,10 l	5
„Steinerwirt Sprizz“ – Prosecco, Soda, Aperitivo Rosato	0,25 l	6
Martini Sprizz – Prosecco, Soda, Martini dry	0,25 l	6
Sparkling Tea Blå – alkoholfrei	0,1 l	5,50
Sparkling Tea Grøn	0,1 l	5,80

Saisonale Spezialitäten

Spargelcremesuppe € 5,90
Creamy Asparagus Soup € 5,90

* * *

Cordon Bleu vom Marchfelder Spargel

Blattsalate, Joghurdip

Vorspeise € 9,90 / Hauptspeise € 15,90

Cordon Bleu of Local Asparagus

Lettuce, Yogurt Dip

Starter € 9,90 / Main-Course € 15,90

* * *

Steinerwirt Platte

frische Fisch- & Fleischspezialitäten, Süßkartoffelpommes, Grillgemüse

Steinerwirt's Specialities Plate

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

39,90 p. P.

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	4
Knackige Blattsalate	4
Gemischter Salat	5
Rote Rüben – Fenchel – Ricotta Salat	10,90
Avocado-Grapefruit Salat	
gegrillte Garnelen	16,90
Beef Tartar mit hausgemachtem Zwiebelbrot	13,50
Burrata auf Basilikumpesto	
Tomaten & Rucola	10,90
Sommerlicher Salat mit BBQ – Lime Dressing	
gegrillte Hühnerstreifen	12,90
gegrillte Rinderstreifen	15,50
Hausgemachtes Brot	1,80

Unser Sommelier empfiehlt...

Gemischter Satz „Sand 1“ 2019, Weingut Zöhner	1/8 l	5
Rioja Crianza DOCa 2016, Bodegas Torres	1/8 l	5,50

Suppen

Klare Tafelspitzsuppe		
Frittaten		3,90
Nudeln		3,90
Grießnockerl		4,50
Kaspressknödel / Tiroler Knödel		5,90
Wiener Suppentopf	<i>klein</i>	5,20
Tafelspitz, Gemüse, Nudeln	<i>groß</i>	7,20
Gazpacho		5,50

Starters & Salads

Crispy Garlic Bread	4
Mixed Lettuce	4
Mixed Salad	5
Beetroot – Fennel – Ricotta Salad	10,90
Avocado-Grapefruit Salad	
Grilled Prawns	16,90
Beef Tartar with homemade Onion Bread	13,50
Burrata with Basil Pesto	
Tomatoes & Rocket Salad	10,90
Summery Salad with BBQ – Lime Dressing	
Grilled Chicken Slices	12,90
Grilled Beef Slices	15,50
Homemade Bread	1,80

Our Sommelier recommends...

Gemischter Satz „Sand 1“ 2019, Weingut Zöhner	1/8 l	5
Rioja Crianza DOCa 2016, Bodegas Torres	1/8 l	5,50

Soups

Clear Beef Broth		
Sliced Pancakes		3,90
Noodles		3,90
Semolina Dumpling		4,50
Fried Cheese Dumpling / Tyrolean Dumpling		5,90
Stock Pot Viennese	<i>small</i>	5,20
Beef, Vegetables, Noodles	<i>large</i>	7,20
Gazpacho		5,50

Klassiker der österreichischen Küche

Saftgulasch vom Pinzgauer Rind Semmelknödel	11,50
Tiroler Gröstl in der Pfanne Spiegelei, Krautsalat	11,50
Schweinsbraten im Biersaftl Semmelknödel, Sauerkraut	13,40
Ausgelöstes Wiener Backhendl Erdäpfel-Vogerl Salat	13,90
Jägerpfanne Kalbswürfel, Speck, Pilze, Spätzle überbacken	18,90
Wiener Schnitzel vom Milchkalb Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren	20,50
Cordon Bleu vom Milchkalb Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren	21,90
Zwiebelrostbraten von der Stierbeiried Braterdäpfel	18,90
Klassischer österreichischer Tafelspitz Cremespinat, Rösterdäpfel, Apfelkren, Schnittlauchsauce	19,50

Spezialitäten

Asia Pfanne Huhn, Sweet Chili Sauce, Gemüse, Reis	14,90
Österreichisches Tagliata gegrillte Beiriedwürfel, Ruccola, Grillgemüse Pfeffersauce, Erdäpfelwedges	19,40
Rosa gebratener Hirschrücken Serviettenknödel, Mandelbrokkoli	28,90
Rosa gebratene Lammkrone Bergkäsepolenta, glacierte Karotten	29,90
Filet vom heimischen Rind Rosmarinerdäpfel, sautierte Pilze, Pfeffersauce	34,00
Tomahawk Steak vom Duroc Schwein Erdäpfelwedges, Maiskolben, Bierglace	24,90
T-Bone Steak vom heimischen Rind	500g 39,90
Erdäpfelwedges, Grillgemüse, Pfeffersauce	700g 49,00

Austrian Classics

Goulash of Local Beef Bread Dumpling	11,50
„Tiroler Gröstl“ Served in a Pan Fried Egg, Cabbage Salad	11,50
Roast Pork Bread Dumpling, Sour Kraut	13,40
Fried Chicken Viennese Potato-Field Salad	13,90
„Jägerpfanne“ Veal, Bacon, Mushrooms, Gratinated Baby Dumplings	18,90
„Wiener Schnitzel“ of Veal Parsley Potatoes, Cranberries	20,50
Cordon Bleu of Veal Parsley Potatoes, Cranberries	21,90
Grilled Sirloin Beef in Onion Sauce Fried Potatoes	18,90
Classical Austrian Prime Boiled Beef Creamy Spinach, Roast Potatoes, Apple Horseradish, Chives Sauce	19,50

Specialities

“Asia Bowl” Chicken, Sweet Chili Sauce, Vegetables, Rice	14,90
Austrian Tagliata Grilled Cubes of Beef, Ruccola, Grilled Vegetables Pepper Sauce, Potato Wedges	19,40
Medium Roast Saddle of Venison Bread Dumpling, Broccoli with Almonds	28,90
Medium Roast Prime Lamb Polenta with Local Cheese, Glaced Carrots	29,90
Fillet of Local Beef Rosemary Potatoes, Sauteed Mushrooms, Pepper Sauce	34,00
Tomahawk Steak of Duroc Pork Potato Wedges, Corncob, Beer Glace	24,90
T-Bone Steak of Local Beef	500g 39,90 700g 49,00
Potato Wedges, Grilled Vegetables, Pepper Sauce	

Fleischlos & Pasta

Pinzgauer Kasnocken grüner Salat	11,00
Rustikale Tagliatelle gegrillte Hühnerstreifen	11,90 14,90
gegrillte Rinderstreifen oder gegrillte Garnelen	16,90
Knuspriges Zanderfilet Spargelrisotto	19,40
Gegrilltes Lachssteak Mini – Erdäpfel, warmer Zucchinisalat, Champagner Schaum	19,80
Ziegenkäse - Erdäpfellaibchen auf Blattsalate mit Curry – Mayonnaise Dip	14,40

Vegetarian & Pasta

„Pinzgauer Kasnocken“ Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce	11,00
Rustically Tagliatelle Grilled Slices of Chicken	11,90 14,90
Grilled Slices of Beef or Grilled Prawns	16,90
Crispy Fillet of Pike – Perch Asparagus Risotto	19,40
Grilled Salmon Steak Baby Potatoes, Warm Zucchini Salad, Champagne Espuma	19,80
Potato Patties with Goat Milk Cheese Leaf Salad, Curry-Mayonnaise Dip	14,50

Süße Versuchung

Tiramisu vom Rhabarber	6,90
Bananen Pancakes Vanille-, Karamell oder Schokosauce, Schlagobers	6,90
Zitronensorbet Wodka	5,50
Gin Tonic Sorbet	7,90
Kaiserschmarrn Zwetschkenröster oder Apfelmus	11,90
Original Salzburger Nockerl für 2 Personen mit Karamellsauce	18,90
ofenfrischer Apfelstrudel	4,50
Schlagobers oder Vanilleeis	5,00
Vanillesauce	6,00
hausgemachter Topfenstrudel	4,50
Schlagobers oder Vanilleeis	5,00
Vanillesauce	6,00
Tageskuchen	4,50
Käseteller	8,90

Die perfekte Begleitung

Muskat Ottonel „Auslese“ 2018

Kracher, Österreich 1/16l 5,90

Gelber Muskateller „Beerenauslese“ 2017

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

Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2013

Göncöl, Ungarn 1/16l 7,50

Ten year old Towny Port

Taylor's 1/16l 6,90

Sweet Dreams

Tiramisu of Rhubarb	6,90
Banana Pancakes Vanilla-, Caramel or Chocolate Sauce, Whipped Cream	6,90
Stirred Lemon Sorbet Vodka	5,50
Gin Tonic Sorbet	7,90
„Kaiserschmarrn“ Stewed Plums or Apple Puree	11,90
Original „Salzburger Nockerl“ for 2 persons with Caramel Sauce	18,90
Homemade Apple Stroudel Whipped Cream or Vanilla Ice Cream Vanilla Sauce	4,50 5,00 6,00
Homemade Sweet Curd Stroudel Whipped Cream or Vanilla Ice Cream Vanilla Sauce	4,50 5,00 6,00
Cake of the Day	4,50
Cheese Plate	8,90

Dessert Wine Recommendation

Muskat Ottonel „Auslese“ 2018

Kracher, Austria 1/16l 5,90

Gelber Muskateller „Beerenauslese“ 2017

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

Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2013

Hetszolo, Hungary 1/16l 7,50

Ten year old Towny Port

Taylor's 1/16l 6,90

Eis

Eissorten

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

Flipper Coup

Bonbon- & Erdbeereis, Smarties, Schlagobers 4,90

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 4,90

„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