

# 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	0,25 l	6
Sparkling Tea Blå – alkoholfrei	0,1 l	5,50
Sparkling Tea Grøn	0,1 l	5,80

## Saisonale Spezialitäten

### Steak vom österreichischen Kalbsrücken

Gnocchi, sautierte Pilze

€ 27,00

### Saddle Steak of Veal

Gnocchi, Sauteed Mushrooms

€ 27,00

\* \* \*

### Steinerwirt Platte

frische Fisch- & Fleischspezialitäten, Süßkartoffelpommes, Grillgemüse

€ 39,90 p. P.

### Steinerwirt's Specialities Plate

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

39,90 p. P.

## Vorspeisen & Salate

<b>Knuspriges Knoblauchbrot</b>	4
<b>Knackige Blattsalate</b>	4
<b>Gemischter Salat</b>	5
<b>Bruschetta mit Prosciutto</b>	11,90
<b>Avocado-Grapefruit Salat</b> gegrillte Garnelen	16,90
<b>Beef Tartar mit hausgemachtem Zwiebelbrot</b>	13,90
<b>Burrata auf Basilikumpesto</b> Tomaten & Rucola	10,90
<b>Sommerlicher Salat mit BBQ – Lime Dressing</b> gegrillte Hühnerstreifen	12,90
gegrillte Rinderstreifen	15,50
<b>Hausgemachtes Brot</b>	1,80

### Unser Sommelier empfiehlt...

Weißburgunder 2019, Weingut Egermann, Österreich	1/8 l	5
Bikavér Superior 2015, Petrény, Ungarn	1/8 l	5,50

## Suppen

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

# Starters & Salads

<b>Crispy Garlic Bread</b>	4
<b>Mixed Lettuce</b>	4
<b>Mixed Salad</b>	5
<b>Bruschetta with Prosciutto</b>	11,90
<b>Avocado-Grapefruit Salad</b>	
Grilled Prawns	16,90
<b>Beef Tartar with homemade Onion Bread</b>	13,90
<b>Burrata with Basil Pesto</b>	
Tomatoes & Rocket Salad	10,90
<b>Summery Salad with BBQ – Lime Dressing</b>	
Grilled Chicken Slices	12,90
Grilled Beef Slices	15,50
<b>Homemade Bread</b>	1,80

## Our Sommelier recommends...

Weißburgunder 2019, Weingut Egermann, Österreich	1/8 l	5
Bikavér Superior 2015, Petrény, Ungarn	1/8 l	5,50

# Soups

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

## *Klassiker der österreichischen Küche*

<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, Krautsalat	13,40
<b>Ausgelöstes Wiener Backhendl</b>	
Erdäpfel-Vogerl Salat	13,90
<b>Jägerpfanne</b>	
Kalbswürfel, Speck, Pilze, Spätzle überbacken	18,90
<b>Wiener Schnitzel vom Milchkalb</b>	
Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren	20,50
<b>Cordon Bleu vom Milchkalb</b>	
Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren	21,90
<b>Zwiebelrostbraten von der Stierbeiried</b>	
Braterdäpfel	18,90
<b>Klassischer österreichischer Tafelspitz</b>	
Cremespinat, Rösterdäpfel, Apfelkren, Schnittlauchsauce	19,50

## *Spezialitäten*

<b>Asia Pfanne</b>	
Huhn, Sweet Chili Sauce, Gemüse, Reis	14,90
<b>Schweinemedallions</b>	
Butternockerl, Pilzsauce	16,90
<b>Österreichisches Tagliata</b>	
gegrillte Beiriedwürfel, Ruccola, Grillgemüse Pfeffersauce, Erdäpfelwedges	19,40
<b>Knusprig gebratene Ente</b>	
Serviettenknödel, Rotkraut	19,90
<b>Rosa gebratener Hirschrücken</b>	
Serviettenknödel, Rotkraut	28,90
<b>Rosa gebratene Lammkrone</b>	
Bergkäsepolenta, glacierte Karotten	29,90
<b>Filet vom heimischen Rind</b>	
Rosmarinerdäpfel, sautierte Pilze, Pfeffersauce	34,00
<b>Tomahawk Steak vom Duroc Schwein</b>	
Erdäpfelwedges, Maiskolben, Bierglace	24,90
<b>T-Bone Steak vom heimischen Rind</b>	500g 39,90
Erdäpfelwedges, Grillgemüse, Pfeffersauce	700g 49,00

## *Austrian Classics*

<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, Cabbage Salad	13,40
<b>Fried Chicken Viennese</b>	
Potato-Field Salad	13,90
<b>„Jägerpfanne“</b>	
Veal, Bacon, Mushrooms, Gratinated Baby Dumplings	18,90
<b>„Wiener Schnitzel“ of Veal</b>	
Parsley Potatoes, Cranberries	20,50
<b>Cordon Bleu of Veal</b>	
Parsley Potatoes, Cranberries	21,90
<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

## *Specialities*

<b>“Asia Bowl”</b>	
Chicken, Sweet Chili Sauce, Vegetables, Rice	14,90
<b>Grilled Medaillons of Pork</b>	
Butter Dumplings, Mushroom Sauce	16,90
<b>Austrian Tagliata</b>	
Grilled Cubes of Beef, Ruccola, Grilled Vegetables	
Pepper Sauce, Potato Wedges	19,40
<b>Crispy Roast Duck</b>	
Bread Dumpling, Red Cabbage	19,90
<b>Medium Roast Saddle of Venison</b>	
Bread Dumpling, Red Cabbage	28,90
<b>Medium Roast Prime Lamb</b>	
Polenta with Local Cheese, Glaced Carrots	29,90
<b>Fillet of Local Beef</b>	
Rosemary Potatoes, Sauteed Mushrooms, Pepper Sauce	34,00
<b>Tomahawk Steak of Duroc Pork</b>	
Potato Wedges, Corncob, Beer Glace	24,90
<b>T-Bone Steak of Local Beef</b>	500g 39,90
Potato Wedges, Grilled Vegetables, Pepper Sauce	700g 49,00

## *Fleischlos & Pasta*

<b>Pinzgauer Kasnocken</b> grüner Salat	11,00
<b>Hausgemachte Lasagne</b>	13,90
<b>Rustikale Tagliatelle</b> gegrillte Hühnerstreifen	11,90 14,90
gegrillte Rinderstreifen oder gegrillte Garnelen	16,90
<b>Knuspriges Zanderfilet</b> Risotto	19,40
<b>Gegrilltes Lachssteak</b> Mini – Erdäpfel, warmer Zucchinisalat, Champagner Schaum	19,80
<b>Gebackener Ziegenkäse</b> auf Blattsalaten mit Curry – Mayonnaise Dip	14,40

## *Vegetarian & Pasta*

<b>„Pinzgauer Kasnocken“</b> Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce	11,00
<b>Homemade Lasagne</b>	13,90
<b>Rustical Tagliatelle</b> Grilled Slices of Chicken	11,90 14,90
Grilled Slices of Beef or Grilled Prawns	16,90
<b>Crispy Fillet of Pike – Perch</b> Risotto	19,40
<b>Grilled Salmon Steak</b> Baby Potatoes, Warm Zucchini Salad, Champagne Espuma	19,80
<b>Fried Goat Milk Cheese</b> Leaf Salad, Curry-Mayonnaise Dip	14,40

# Süße Versuchung

<b>Erdbeertiramisu</b>	6,90
<b>Schoko Quartett</b>	
Muffin, Sorbet, Eis, Mousse	9,50
mit einem Glas Ten year old Towny Port	14,00
<b>1 Stück hausgemachter Marillenknödel</b>	
Butterbrösel	4
<b>Bananen Pancakes</b>	
Vanille-, Karamell oder Schokosauce, Schlagobers	6,90
<b>Zitronensorbet</b>	
Wodka	5,50
<b>Gin Tonic Sorbet</b>	7,90
<b>Kaiserschmarrn</b>	
Zwetschkenröster oder Apfelmus	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>hausgemachter Topfenstrudel mit Marille</b>	5,00
Schlagobers oder Vanilleeis	5,50
Vanillesauce	6,50
<b>Tageskuchen</b>	4,50
<b>Käseteller</b>	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

<b>Stawberry Tiramisu</b>	6,90
<b>Quartet of Chocolate</b>	
Muffin, Sorbet, Ice Cream, Mousse	9,50
with one Glass of Ten year old Towny Port	14,00
<b>1 Piece Homemade Apricot Dumpling</b>	
Butter Crumbs	4
<b>Banana Pancakes</b>	
Vanilla-, Caramel or Chocolate Sauce, Whipped Cream	6,90
<b>Stirred Lemon Sorbet</b>	
Vodka	5,50
<b>Gin Tonic Sorbet</b>	7,90
<b>„Kaiserschmarrn“</b>	
Stewed Plums or Apple Puree	11,90
<b>Original „Salzburger Nockerl“ for 2 persons</b>	
with Caramel Sauce	18,90
<b>Homemade Apple Stroudel</b>	4,50
Whipped Cream or Vanilla Ice Cream	5,00
Vanilla Sauce	6,00
<b>Homemade Sweet Curd Stroudel with Apricot</b>	5,00
Whipped Cream or Vanilla Ice Cream	5,50
Vanilla Sauce	6,50
<b>Cake of the Day</b>	4,50
<b>Cheese Plate</b>	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