

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
Alpin Sprizz – Wermut, Tonic	0,25 l	6,50

Saisonale Spezialitäten

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.

* * *

Schoko Quartett

Muffin, Sorbet, Eis, Mousse

9,50

mit einem Glas Ten year old Towner Port

14,00

Quartet of Chocolate

Muffin, Sorbet, Ice Cream, Mousse

9,50

with one Glass of Ten year old Towner Port

14,00

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	4
Knackige Blattsalate	4
Gemischter Salat	5
Avocado-Grapefruit Salat	
gegrillte Garnelen	16,90
Beef Tartar mit hausgemachtem Zwiebelbrot	13,90
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...

Weißburgunder 2019, Weingut Egermann, Österreich	1/8 l	5
Tempranillo „Edicion Limitada“ DO 2015, Bodegas Maximo, Spanien	1/8 l	5,50

Suppen

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
Karotten – Ingwercremesuppe		
Garnele		6,90

Starters & Salads

Crispy Garlic Bread	4
Mixed Lettuce	4
Mixed Salad	5
Avocado-Grapefruit Salad	
Grilled Prawns	16,90
Beef Tartar with homemade Onion Bread	13,90
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...

Weißburgunder 2019, Weingut Egermann, Österreich	1/8 l	5
Tempranillo „Edicion Limitada” DO 2015, Bodegas Maximo, Spanien	1/8 l	5,50

Soups

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 Carrot – Ginger Soup		
Prawn		6,90

Klassiker der österreichischen Küche

Saftgulasch vom Pinzgauer Rind	
Semmelknödel	11,50
Tiroler Gröstl in der Pfanne	
Spiegelei, Krautsalat	11,50
Schweinsbraten im Biersaftl	
Semmelknödel, Krautsalat	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
Knusprig gebratene Ente	
Serviettenknödel, Rotkraut	19,90
Rosa gebratener Hirschrücken	
Serviettenknödel, Rotkraut	28,90
Filet vom heimischen Rind	
Rosmarinerdäpfel, Speckbohnen, Pfeffersauce	34,00
Tomahawk Steak vom Duroc Schwein	
Erdäpfelwedges, Maiskolben, Bierglace	24,90

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, Cabbage Salad	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
Crispy Roast Duck Bread Dumpling, Red Cabbage	19,90
Medium Roast Saddle of Venison Bread Dumpling, Red Cabbage	28,90
Fillet of Local Beef Rosemary Potatoes, Bacon Beans, Pepper Sauce	34,00
Tomahawk Steak of Duroc Pork Potato Wedges, Corncob, Beer Glace	24,90

Fleischlos & Pasta

Pinzgauer Kasnocken grüner Salat	11,00
Hausgemachte Lasagne	13,90
Rustikale Tagliatelle gegrillte Hühnerstreifen	11,90 14,90
gegrillte Rinderstreifen oder gegrillte Garnelen	16,90
Knuspriges Zanderfilet Eierschwammerlrisotto	19,40
Gegrilltes Lachssteak Erdäpfel – Eierschwammerl Gröstl, Champagner Schaum	19,80
Erdäpfel – Gemüsegröstl Spiegelei, grüner Salat	11,90

Vegetarian & Pasta

„Pinzgauer Kasnocken“ Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce	11,00
Homemade Lasagne	13,90
Rustical Tagliatelle Grilled Slices of Chicken	11,90 14,90
Grilled Slices of Beef or Grilled Prawns	16,90
Crispy Fillet of Pike – Perch Chanterelle Mushroom Risotto	19,40
Grilled Salmon Steak Potato – Chanterelle Mushroom Gröstl, Champagne Espuma	19,80
Potato – Vegetable Gröstl Fried Egg, Lettuce	11,90

Süße Versuchung

Joghurt – Limetten Schnitte	6,90
Bananen Pancakes Vanille-, Karamell oder Schokosauce, Schlagobers	6,90
Zitronensorbet Wodka	5,50
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
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

Yogurt – Lime Cream Cake	6,90
Banana Pancakes Vanilla-, Caramel or Chocolate Sauce, Whipped Cream	6,90
Stirred Lemon Sorbet Vodka	5,50
„Kaiserschmarrn“ Stewed Plums or Apple Puree	11,90
Original „Salzburger Nockerl“ for 2 persons with Caramel Sauce	18,90
Homemade Apple Strudel	4,50
Whipped Cream or Vanilla Ice Cream	5,00
Vanilla Sauce	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

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

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

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