

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	3,90
„Steinerwirt Sprizz“ – Prosecco, Soda, Aperitivo Rosato	0,25 l	6
Alpin Sprizz – Wermut, Tonic	0,25 l	6,50
Sparkling Tea Blå – alkoholfrei	0,1 l	5,60
Sparkling Tea Grøn	0,1 l	5,90
Champagner Moët & Chandon Impérial	0,20 l	25,00

Saisonale Spezialitäten

Tomahawk Steak vom Duroc Schwein

Rosmarinerdäpfel, gegrillter Maiskolben

Tomahawk Steak of Duroc Pork

Rosemary Potatoes, Grilled Corn Cob

26,90

Steinerwirt Platte

Frische Fleisch- und Fischspezialitäten, Süßkartoffelpommes, Babygemüse

Steinerwirt's Specialities Plate

Fresh Fish and Meat Specialities, Sweet Potato Fries, Baby Vegetables

€ 39,00

Schoko Quartett

Muffin, Sorbet, Eis, Mousse

Muffin, Sorbet, Ice Cream, Mousse

9,50

mit einem Glas Ten year old Towny Port
with one Class of Ten year old Towny Port

14,50

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	4
Knackige Blattsalate	4
Gemischter Salat	5
Gebackener Ziegenkäse Blattsalate, Birnen Chutney	10,90
Avocado-Grapefruit Salat gegrillte Garnelen	16,90
Beef Tartar mit hausgemachtem Zwiebelbrot	13,90
Carpaccio vom Hirsch Pesto, Parmesan, Gebäck	14,40
Hausgemachtes Brot	1,80

Unser Sommelier empfiehlt...

Weißburgunder 2019	1/8 l	5,50
Tabunello „Sangiovese Grosso“ 2017	1/8 l	7,00

Suppen

Tagessuppe		3,90
Klare Tafelspitzsuppe		
Frittaten		4,20
Nudeln		3,90
Grießnockerl		4,50
Wiener Suppentopf	<i>klein</i>	5,20
Tafelspitz, Gemüse, Nudeln	<i>groß</i>	7,20
Gulaschsuppe		
Schwarzbrot		5,90
Maronicremesuppe		5,90

Starters & Salads

Crispy Garlic Bread	4
Mixed Lettuce	4
Mixed Salad	5
Fried Goat Milk Cheese Lettuce, Pear Chutney	10,90
Avocado-Grapefruit Salad Grilled Prawns	16,90
Beef Tartar with homemade Onion Bread	13,90
Carpaccio of Venison Pesto, Parmigiano, Bread	14,40
Homemade Bread	1,80

Our Sommelier recommends...

Weißburgunder 2019	1/8 l	5,50
Tabunello „Sangiovese Grosso“ 2017	1/8 l	7,00

Soups

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

Klassiker der österreichischen Küche

Saftgulasch vom Pinzgauer Rind

Semmelknödel 11,50

Tiroler Gröstl in der Pfanne

Spiegelei, Krautsalat 11,50

Schweinsbraten im Biersaftl

Semmelknödel, 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 21,00

Cordon Bleu vom Milchkalb

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren 22,90

Zwiebelrostbraten von der Stierbeiried

Braterdäpfel 18,90

Klassischer österreichischer Tafelspitz

Cremespinat, Rösterdäpfel, Apfelkren, Schnittlauchsauce 19,50

Spezialitäten

Ragout vom heimischen Hirsch

Kroketten, Rotweinbirne 16,90

Schweinemedallions

Butternockerl, Pilzsauce 16,50

Knusprig gebratene Ente

Serviettenknödel, Rotkraut 19,90

rosa gebratener Hirschrücken

Schupfnudeln, Brokkoli, Mandeln 29,90

Lammkrone

Bergkäsepolenta, sautierte Zuckerschoten, Speckwürfel 28,90

Surf & Turf

Erdäpfelrösti, Grillgemüse 33,00

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 21,00

Cordon Bleu of Veal

Parsley Potatoes, Cranberries 22,90

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

Ragout of Local Venison

Croquettes, Red Wine Pear 16,90

Medallions of Pork

Baby Dumplings, Mushroom Sauce 16,50

Crispy Roast Duck

Bread Dumpling, Red Cabbage 19,90

Medium Roast Saddle of Venison

Potato Gnocchi, Broccoli, Almonds 29,90

Lamb Crown

Polenta with Local Cheese, Sauteed Sugar Snaps, Bacon 28,90

Surf & Turf

Hash Browned Potatoes, Grilled Vegetables 33,00

Fleischlos & Pasta

Pinzgauer Kasnocken grüner Salat	12,50
Erdäpfel – Gemüsegröstl Spiegelei, grüner Salat	11,90
Spaghetti Bolognese	11,90
Erdäpfelrösti sautierter Blattspinat, Ziegenkäse, Schmortomaten	12,90
getrübefelte Bandnudeln gegrillte Rinderstreifen gegrillte Garnelen	14,90 16,90 18,90
Knuspriges Zanderfilet Tomatenrisotto, Blattspinat	18,90
Gegrilltes Lachssteak Grillgemüse, Erdäpfelwedges	19,80

Vegetarian & Pasta

„Pinzgauer Kasnocken“ Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce	12,50
Potato – Vegetable Gröstl Fried Egg, Lettuce	11,90
Spaghetti Bolognese	11,90
Hash Browned Potatoes Sauteed Leaf Spinach, Goat Milk Cheese, Braised Tomatoes	12,90
Truffled Tagliatelle Grilled Slices of Beef Grilled Prawns	14,90 16,90 18,90
Crispy Fillet of Pike – Perch Tomato Risotto, Leaf Spinach	18,90
Grilled Salmon Steak Grilled Vegetables, Potato Wedges	19,80

Süße Versuchung

Spekulatius Parfait im Schoko Mantel	7,20
Nougatknödel nach Mozart Art	
Kirschragout	6,50
Maronischnitte	6,90
Zitronensorbet	
Wodka	5,50
Kaiserschmarrn	
Zwetschkenröster	11,90
Original Salzburger Nockerl	
Karamellsauce	18,90
ofenfrischer Apfelstrudel	4,50
Schlagobers oder Vanilleeis	5,00
Vanillesauce	6,00
hausgemachter Topfenstrudel	5,00
Schlagobers oder Vanilleeis	5,50
Vanillesauce	6,50
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

Spiced Cookie Parfait in Chocolate Wrap	7,20
Nougat Dumpling a la Mozart Kirschragout	6,50
Chestnut Cream Cake	6,90
Lemon Sorbet Wodka	5,50
„Kaiserschmarrn“ Stewed Plums	11,90
Original „Salzburger Nockerl“ Caramel Sauce	18,90
Homemade Apple Strudel Whipped Cream or Vanilla Ice Cream Vanilla Sauce	4,50 5,00 6,00
Homemade Sweet Curd Strudel Whipped Cream or Vanilla Ice Cream Vanilla Sauce	5,00 5,50 6,50
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
Zitronensorbet / Bonbon *je Kugel* 1,40

Flipper Coup

Erdbeer- und Bonbon Eis, Smarties, Schlagobers 4,90

Kirsch-Punschbecher

Vanille- und Schokoeis, heiÙe Punschkirschen, Schlagobers 6,80

Bananensplit

Frische Bananen, Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers 7,20

Steinerwirt Coup

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

Ice Cream

Flavours

Chocolate / Vanilla / Strawberry / Mango
Lemon Sorbet / Bonbon *per scoop* 1,40

Flipper Coup

Strawberry and Bonbon Ice Cream, Smarties, Cream 4,90

Cherry – Punch Coup

Vanilla Ice Cream, Hot Punch – Cherries, Cream 6,80

Banana Split

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

Steinerwirt Coup

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