

Herzlich Willkommen im Steinerwirt1493

Ihre Gastgeber Julia Haidinger & Simon Schuster empfehlen
zum Start in einen gemütlichen Abend...

frisch gepresste Säfte

Orange / Apfel-Karotte-Ingwer	0,3 l	5,00
-------------------------------	-------	------

Stiegl „Columbus“ 1492	0,33l	3,80
------------------------	-------	------

Steinerwirt Sprizz

Prosecco „Canella“, Tonic Water, Aperitivo Rosato	0,1 l	6
---	-------	---

Champagner Ayala	0,1 l	12
------------------	-------	----

UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT

Malvasia Nera IGT 2014

Luccarelli, Apulien	1/8 l	5,50
---------------------	-------	------

Chablis Saint Martin AC 2015

Domaine Laroche / Frankreich	1/8 l	6,50
------------------------------	-------	------

Tagesempfehlung / Daily Special

Hausgemachte Frühlingsrolle auf knackigen Blattsalaten

Sojasauce, Schmortomaten

Homemade Spring Roll on Mixed Salad

Soja Sauce, Braised Tomatoes

€ 12,90

Rosa gebratener Hirschrücken

Rotkraut, Erdäpfelgratin

Medium Roast Saddle of Deer

Red Cabbage, Potato Gratin

€ 28,90

Birnensorbet mit Prosecco

Pear Sorbet with Prosecco

€ 6,00

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	4
Knackige Blattsalate	4
Gemischter Salat	5
Gebackener Ziegenkäse	
sautierter Blattspinat, Knoblauch Baguette	10,90
Carpaccio vom heimischen Hirsch	
Walnusspesto, Parmesan, Gebäck	13,40
Avocado-Grapefruit Salat	
gegrillte Garnelen	14,90
Brettljause	
Schwarzbrot	11,50
1 Semmerl / Gebäck aus dem Körberl	1,20

Suppen

Tagessuppe		3,90
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
Parmesancremesuppe		
Prosciuttochip		5,90
Gulaschsuppe		
Schwarzbrot		5,80

Bei Allergien & Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Wir beraten Sie gerne.

Starters & Salads

Crispy Garlic Bread	4
Mixed Lettuce	4
Mixed Salad	5
Fried Goat Milk Cheese	
Sauteed Leaf Spinach, Garlic Bread	10,90
Carpaccio of Local Venison	
Walnut Pesto, Parmigiano, Bread	13,40
Avocado-Grapefruit Salad	
Grilled Prawns	14,90
„Brettljause“	
Black Bread	11,50
1 Roll / Bread	1,20

Soups

Soup of the Day		3,90
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 Parmigiano Soup		
Prosciuttochip		5,90
Goulash Soup		
Black Bread		5,80

In case of allergic or intolerance, please talk to our service staff. They are happy to inform you.

Klassiker der österreichischen Küche

Salonbeuscherl	
Semmelknödel	9,90
Spaghetti Bolognese	
grüner Salat, Parmesan	9,90
Saftgulasch vom Pinzgauer Rind	
Semmelknödel	11,20
Tiroler Gröstl in der Pfanne	
Spiegelei, Krautsalat	11,50
Bauernbratl im Biersaftl	
Schweinsschopf- und Bauch, Semmelknödel, Sauerkraut	12,90
Ausgelöstes Wiener Backhendl	
Erdäpfel-Endivien Salat	13,20
Wiener Schnitzel vom Milchkalb	
Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren	20,50
Zwiebelrostbraten von der Stierbeiried	
Butternockerl, Salzgurke	17,90
Klassischer österreichischer Tafelspitz	
Cremespinat, Rösterdäpfel, Apfeln, Schnittlauchsauce	19,50

Spezialitäten

Getrübte Bandnudeln	
gegrillte Streifen vom Pinzgauer Rind	16,90
Edelgulasch vom Hirsch	
hausgemachte Kroketten, Rotwein Birne	16,50
Knusprig gebratene Ente	
Serviettenknödel, Rotkraut	18
Surf 'n Turf mit Erdäpfelwedges	
Speckbohnen, Kräuterbutter (Eine Riesengarnele und 180g Rinderfilet)	35
Rosa gebratene Lammkrone	
Rahmpolenta, Ratatouillegemüse	26,90

Austrian Classics

„Salonbeuscherl“ – Lights of Veal in Cream	
Bread Dumpling	9,90
Noodles with Meat Sauce	
Lettuce, Parmigiano	9,90
Goulash of Local Beef	
Bread Dumpling	11,20
„Tiroler Gröstl“ Served in a Pan	
Fried Egg, Cabbage Salad	11,50
Roast Pork	
Bread Dumpling, Sour Kraut	12,90
Fried Chicken Viennese	
Potato-Field Salad	13,20
„Wiener Schnitzel“ of Veal	
Parsley Potatoes, Cranberries	20,50
Grilled Sirloin Beef in Onion Sauce	
Baby Dumplings, Pickles	17,90
Classical Austrian Prime Boiled Beef	
Creamy Spinach, Roast Potatoes, Apple Horseradish, Chives Sauce	19,50

Seasonal Specialities

Truffeld Tagliatelle	
Grilled Slices of Beef	16,90
Goulash of Venison	
Homemade Croquettes, Red Wine Pear	16,50
Roast Duck	
Bread Dumpling, Red Cabbage	18
Surf ‘n Turf with Potato Wedges	
Bacon Beans, Herb Butter (1 Prawn, 180g Filet of Beef)	35
Medium Roast Lamb Crown	
Creamy Polenta, Ratatouille Vegetables	26,90

Fleischlos & Fisch

Pinzgauer Kasnocken grüner Salat	10,90
Gemüsestrudel Kräuterdip	10,90
Erdäpfelrösti sautierter Blattspinat, Ziegenkäse, Schmortomaten	12,90
Bandnudeln mit Garnelen Zitronengrassauce, Junglauch	15,50
Gebratenes Saiblingsfilet sautierte Karotten, Weißwein Nudeln	18,40
Knuspriges Zanderfilet Rucola Risotto	18,90
Gegrilltes Lachssteak Grillgemüse, Erdäpfelwedges	19,80

Vegetarian & Fish

„Pinzgauer Kasnocken“ Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce	10,90
Vegetable Strudel Herb Dip	10,90
Hash Browned Potatoes Sauteed Leaf Spinach, Goat Milk Cheese, Braised Tomatoes	12,90
Tagliatelle Lemon Grass Sauce, Spring Leek, Grilled Prawns	15,50
Grilled Filet of Local Char Sauteed Carrots, Noodles in White Wine Sauce	18,40
Crispy Fillet of Pike-Perch Rocket Salad Risotto	18,90
Grilled Salmon Steak Roast Vegetables, Potato Wedges	19,80

Auf Vorbestellung ab 2 Personen

Gerne bereiten wir die folgenden Gerichte für Sie auf Vorbestellung einen Tag im Voraus und ab 2 Personen exklusiv zu.

Käsefondue

Warmer Käse

Gemüsesticks, Weintrauben, Weißbrot, Blattsalate *pro Person* 16,50

Fleischfondue

Rind-, Schweine- und Putenfleisch

Pommes frites oder Erdäpfelrösti, Blattsalate, Saucen *pro Person* 24,50

Ganze Schweinshaxe für 2 Personen

Sauerkraut, Semmelknödel *pro Person* 16,50

With Pre-Order and from 2 People

We are happy to prepare the following dishes with pre-order and a minimum of 2 people exclusively for you.

Cheese Fondue

Warm Cheese

Vegetable Sticks, Grapes, White Bread, Lettuce *per person* 16,50

Meat Fondue

Beef-, Pork- and Turkey

French Fries or Hash Browned Potatoes, Lettuce, Dips *per person* 24,50

Roast Leg of Pork for Two

Sour Kraut, Bread Dumpling *per person* 16,50

Süße Versuchung

Karotten Törtchen

Hokkaidokürbis Chutney 6,20

Raffaello Knödel

Ananas Ragout 5,90

Zitronensorbet

Wodka 5,50

Kaiserschmarrn

Zwetschkenröster 9,50

Unserer Spezialität: Salzburger Nockerl

mit Karamellsauce 12,90

ofenfrischer Apfelstrudel

Schlagobers 4

Vanilleeis / -sauce 4,50

5

Weißes Honigmousse

Waldfrüchte Salat 6,50

Himbeer Semifreddo

Eierlikörglace, Himbeer Ragout 7

Käseteller

8,90

Die perfekte Begleitung

Muskat Ottonel „Auslese“ 2015

Kracher / Österreich 1/16l 5,80

Gelber Muskateller Beerenauslese 2015

Weingut Türk / Österreich 1/16l 6,80

Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2006

Hetszolo / Ungarn 1/16l 7,50

Sweet Dreams

Carrot Tarte	
Hokkaido Pumpkin Chutney	6,20
Raffaello Dumpling	
Pineapple Ragout	5,90
Lemon Sorbet	
Vodka	5,50
„Kaiserschmarrn“	
Stewed Plums	9,50
Our Speciality: „Salzburger Nockerl“	
with Caramel Sauce	12,90
Homemade Apple Strudel	4
Whipped Cream	4,50
Vanilla Ice Cream / -sauce	5
White Honey Mousse	
Wild Berry Salad	6,50
Raspberry Semifreddo	
Egg Liqueur Glace, Raspberry Ragout	7
Cheese Plate	8,90

Dessert Wine Recommendation

Muskat Ottonel „Auslese“ 2015

Kracher / Austria	1/16l	5,80
-------------------	-------	------

Gelber Muskateller Beerenauslese 2015

Vinery Türk / Austria	1/16l	6,80
-----------------------	-------	------

Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2006

Hetszolo / Ungarn	1/16l	7,50
-------------------	-------	------

Eis

Eissorten

Schokolade / Vanille / Erdbeere / Mango

Zitrone / Haselnuss *je Kugel* 1,40

Flipper Coup

Vanille – und Bubble-Gum Eis, Smarties, Schlagobers 3,90

Kirsch-Punschbecher

Vanilleeis, heiße Punschkirschen, Schlagobers 6

Bananensplit

Frische Bananen, Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers 6,80

Coup Dänemark

Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers 6

Steinerwirt Coup

Haselnuss-, Schoko- und Vanilleeis, Eierlikör, Schlagobers 7

Heiße Liebe

Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers 6,80

Ice Cream

Flavours

Chocolate / Vanilla / Strawberry / Mango

Lemon / Hazelnut *per scoop* 1,40

Flipper Coup

Vanilla and Bubble-Gum Ice Cream, Smarties, Cream 3,90

Cherry-Punch Coup

Vanilla Ice Cream, Hot Punch-Cherries, Cream 6

Banana Split

Fresh Bananas, Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce, Cream 6,80

Coup Dänemark

Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce, Cream 6

Steinerwirt Coup

Hazelnut, Chocolate and Vanilla Ice Cream, Egg Liqueur, Cream 7

“Heiße Liebe”

Vanilla Ice Cream, Hot Raspberries, Cream 6,80