

Aperitif

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
---	-------	---

Strawberry Secco	0,1 l	6
------------------	-------	---

Unser Sommelier empfiehlt

Chianti „Sangiovese“ 2016

Caparzo, Toskana	1/8 l	5,50
------------------	-------	------

Pinot Grigio 2017

Sacchetto, Venetien	1/8 l	5
---------------------	-------	---

Frischer Marchfelder Spargel

Spargelcremesuppe € 5,90

frischer Spargel aus dem Marchfeld

Petersilienerdäpfel, Sauce Hollandaise € 13,90

Petersilienerdäpfel, Sauce Hollandaise, Schinken € 15,90

Creamy Asparagus Soup € 5,90

Fresh Austrian Asparagus

Parsley Potatoes, Sauce Hollandaise € 13,90

Parsley Potatoes, Sauce Hollandaise, Ham € 15,90

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	4
Knackige Blattsalate	4
Gemischter Salat	5
Gebackener Ziegenkäse	
sautierter Blattspinat, Knoblauch Baguette	10,90
Hausgemachte Frühlingsrolle auf knackigen Blattsalaten	
Sojasauce, Schmortomaten	12,90
Carpaccio vom heimischen Rind	
Basilikumpesto, Parmesan, Gebäck	13,40
Knackige Blattsalate mit Granatapfel	
gegrillte Hühnerstreifen	13,50
gegrillte Rinderstreifen	14,50
Brettljause	
Schwarzbrot	11,90
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
Bärlauchschaumsuppe		
Brotchip		5,90

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
Homemade Spring Roll on Mixed Salad	
Soja Sauce, Braised Tomatoes	12,90
Carpaccio of Local Beef	
Basil Pesto, Parmigiano, Bread	13,40
Mixed Lettuce with Pomegranate	
Grilled Slices of Chicken	13,50
Grilled Slices of Beef	14,50
„Brettljause“	
Black Bread	11,90
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 Wild Garlic Soup		
Bread Chip		5,40

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

Klassiker der österreichischen Küche

Spaghetti Bolognese grüner Salat, Parmesan	9,90
Saftgulasch vom Pinzgauer Rind Semmelknödel	11,20
Tiroler Gröstl in der Pfanne Spiegelei, Krautsalat	11,50
Bauernbrat'l im Biersaftl Schweinsschopf- und Bauch, Semmelknödel, Sauerkraut	12,90
Ausgelöstes Wiener Backhendl Erdäpfel-Vogerl Salat	13,60
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
Rosa gebratene Lammkrone Rahmpolenta, Ratatouillegemüse	27,90
Filet vom Pinzgauer Rind Spargel, Rosmarinerdäpfel, Sauce Hollandaise	34,50

Austrian Classics

Spaghetti Bolognese

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 13,60

„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

Medium Roast Lamb Crown

Creamy Polenta, Ratatouille Vegetables 27,90

Fillet of Local Beef

Asparagus, Rosemary Potatoes, Sauce Hollandaise 34,50

Fleischlos & Fisch

Pinzgauer Kasnocken grüner Salat	10,90
Spargel-Bärlauch Quiche Kräuterdip	12,90
Erdäpfelrösti sautierter Blattspinat, Ziegenkäse, Schmortomaten	12,90
Bandnudeln mit Garnelen Bärlauchsauce	15,50
Knuspriges Zanderfilet Spargelrisotto	18,90
Gegrilltes Lachssteak Grillgemüse, Erdäpfelwedges	19,80

Vegetarian & Fish

„Pinzgauer Kasnocken“ Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce	10,90
Asparagus – Wild Garlic Quiche Herb Dip	12,90
Hash Browned Potatoes Sauteed Leaf Spinach, Goat Milk Cheese, Braised Tomatoes	12,90
Tagliatelle with Grilled Prawns Wild Garlic Sauce	15,50
Crispy Fillet of Pike-Perch Asparagus Risotto	18,90
Grilled Salmon Steak Roast Vegetables, Potato Wedges	19,80

Süße Versuchung

Maulwurfkuchen

Bananeneis 6,20

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

Pistazien Semifreddo

Eierlikörglace 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 2008

Hetszolo / Ungarn 1/16l 7,50

Sweet Dreams

Chocolate – Cream Cake with Bananas

Banana Ice Cream 6,20

Lemon Sorbet

Vodka 5,50

„Kaiserschmarrn“

Stewed Plums 9,50

Our Speciality: „Salzburger Nockerl“

with Caramel Sauce 12,90

Homemade Apple Strudel

Whipped Cream 4,50

Vanilla Ice Cream / -sauce 5

Pistacchio Semifreddo

Egg Liqueur Glace 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 2008

Hetszolo / Ungarn 1/16l 7,50

Eis

Eissorten

Schokolade / Vanille / Erdbeere / Mango

Zitrone / Haselnuss / Bonbon *je Kugel* 1,40

Flipper Coup

Vanille – und Bonbon Eis, Smarties, Schlagobers 3,90

Schwedenbecher

Vanille-, Erdbeer- & Schokoeis, Eierlikör, Apfelmus, Schlagobers 6,80

Bananensplit

Frische Bananen, Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers 6,80

Eiskaffee

Vanilleeis, kalter Kaffee, Schlagobers 6

Black & White Coup

Schokoeis, Vanillesauce, Schlagobers 6,50

Steinerwirt Coup

hausgemachtes Pistazien-, Zimt- & Szechuan-Pfeffereis,
Baileys, Schlagobers 7

Heiße Liebe

Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers 6,80

Vita-Coup

Mango-, Erdbeer- & Ananaseis, Müsli, Joghurt 6,90

Ice Cream

Flavours

Chocolate / Vanilla / Strawberry / Mango

Lemon / Hazelnut / Bonbon *per scoop* 1,40

Flipper Coup

Vanilla and Bonbon Ice Cream, Smarties, Cream 3,90

Swedish Coup

Chocolate, Strawberry & Vanilla Ice Cream, Egg Liqueur, Cream 6,80

Banana Split

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

Iced Coffee

Vanilla Ice Cream, Iced Coffee, Cream 6

Black & White Coup

Chocolate Ice Cream, Vanilla Sauce, Cream 6,50

Steinerwirt Coup

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

“Heiße Liebe”

Vanilla Ice Cream, Hot Raspberries, Cream 6,80

Vita Coup

Mango, Pineapple & Strawberry Ice Cream, Cereal, Yogurt 6,90