

Aperitif

frisch gepresste Säfte – Mix & Match

Orange/Apfel/Karotte/Sellerie/Ingwer/Rote Rübe	0,30 l	5
Stiegl „Columbus“1492	0,33 l	3,80
Weizenhugo – Stiegl Weizen, Holundersirup, Soda	0,25 l	4,50
„Rosmarino“ - Prosecco, Crème de Cassis, Rosmarin	0,10 l	5
Steinerwirt Sprizz - Prosecco, Soda, Aperitivo Rosato	0,25 l	6
Champagner Moët & Chandon Impérial	0,10 l	11

Tagesempfehlung

T-Bone Steak vom heimischen Rind

Erdäpfelwedges, Grillgemüse, Pfeffersauce

T-Bone Steak of Local Beef

Potato Wedges, Grilled Vegetables, Pepper Sauce

500g 39,90

700g 49,00

* * *

Geeistes Gin Tonic

Tonicsorbet, Deep Purple Gin

7,90

Mostviertler Weidegänse

Von 23. Oktober bis 08. November 2020 dürfen wir Sie im Rahmen unserer traditionellen Gansltage mit Spezialitäten von der Mostviertler Weidegans aus artgerechter Haltung verwöhnen.

Gänseconsommé

Nockerl, Gemüse 5,90

Gansleinmachsuppe

Leberreis, Gemüse 5,90

* * *

Sautierte Gänseleber

Risotto, karamellisierte Feigen, Portweinsauce

Vorspeise 12,90

Hauptspeise 16,90

Gänseleberterriner

Portweinkuchen, Zwetschken – Ingwermousse 11,40

* * *

Ganslgröstl

Orangen-Majoransafitl, Endiviensalat 12,90

Knusprig gebratene Mostviertler Weidegans

Orangen-Majoransafitl, Rotkraut
Serviettenknödel, glacierte Maroni 23,90

Unser Sommelier empfiehlt zur Gans...

Chablis „Saint Martin“ 2018

Domaine Laroche, Frankreich 1/8l 7

Hárslevelü 2018

Degenfeld, Tokaj, Ungarn 1/8l 5

Kékfrankos 2017

Weninger, Sopron, Ungarn 1/8l 5

St. Laurent “Commander” 2017

Robert Keringer, Österreich 1/8l 6

Gelber Muskateller Beerenauslese 2017

Weingut Feiler – Artinger, Österreich 1/16l 6,90

Organic Austrian Goose

From October 23rd till November 08th 2020 we are happy to spoil you with traditional Specialities from Organic, Austrian Geese.

Consommé of Goose

Small Dumpling, Vegetables 5,90

Goose Cream Soup

Liver Rice, Vegetables 5,90

* * *

Sauteed Liver of Goose

Risotto, Caramelized Figs, Port Wine Sauce

Starter 12,90

Main Course 16,90

Goose Liver Terrine

Port Wine Cake, Plum – Ginger Mousse 11,40

* * *

“Ganslgröstl“

Roast Potatoes, Goose, Orange-Marjoram Jus, Endive Salad 12,90

Roast Organic Austrian Goose

Orange-Marjoram Jus, Red Cabbage
Bread Dumpling, Glaced Chestnuts 23,90

Our Sommelier recommends with the Goose...

Chablis „Saint Martin“ 2018

Domaine Laroche, France 1/8l 7

Hárslevelü 2018

Degenfeld, Tokaj, Hungary 1/8l 5

Kékfrankos 2017

Weninger, Sopron, Hungary 1/8l 5

St. Laurent “Commander” 2017

Robert Keringer, Austria 1/8l 6

Gelber Muskateller Beerenauslese 2017

Weingut Feiler – Artinger, Austria 1/16l 6,90

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	4
Knackige Blattsalate	4
Gemischter Salat	5
gebackener Ziegenkäse Blattsalate, Kompott	10,90
Avocado-Grapefruit Salat gegrillte Garnelen	16,90
Carpaccio vom Hirsch Pesto, Parmesan, hausgemachtes Kürbiskernbrot	13,40
Hausgemachtes Brot	1,80

Suppen

Tagessuppe	3,90
Kürbiscremesuppe	5,50
Klare Tafelspitzsuppe	
Frittaten	3,90
Nudeln	3,90
Grießnockerl	4,50

Starters & Salads

Crispy Garlic Bread	4
Mixed Lettuce	4
Mixed Salad	5
Fried Goat Milk Cheese Lettuce, Compote	10,90
Avocado-Grapefruit Salad Grilled Prawns	16,90
Carpaccio of Venison Pesto, Parmigiano, Homemade Pumpkin Seed Bread	13,40
Homemade Bread	1,80

Soups

Soup of the Day	3,90
Creamy Pumpkin Soup	5,50
Clear Beef Broth Sliced Pancakes	3,90
Noodles	3,90
Semolina Dumpling	4,50

Klassiker der österreichischen Küche

Salonbeuscherl

Semmelknödel 9,90

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 13,60

Jägerpfanne

Kalbsstreifen, Speck, Pilze, Spätzle überbacken 18,90

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren 20,50

Zwiebelrostbraten von der Stierbeiried

Braterdäpfel 18,90

Ragout vom heimischen Hirsch

Serviettenknödel, Rotweinbirne 16,90

Knusprig gebratene Ente

Erdäpfel – Apfelknödel, Rotkraut, karamellisierte Äpfel 18,50

Variation vom Lamm – Haxe & Krone

Bergkäsepolenta, Speckbohnen 29,90

Filet vom heimischen Rind

Rosmarinerdäpfel, sautierte Pilze, Pfeffersauce 34,00

Austrian Classics

“Salonbeuscherl” – Lights of Veal in Cream

Bread Dumpling 9,90

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 13,60

„Jägerpfanne“

Veal, Bacon, Mushrooms, Gratinated Baby Dumplings 18,90

„Wiener Schnitzel“ of Veal

Parsley Potatoes, Cranberries 20,50

Grilled Sirloin Beef in Onion Sauce

Fried Potatoes 18,90

Ragout of Local Venison

Bread Dumpling, Red Wine Pear 16,90

Crispy Roast Duck

Potato – Apple Dumpling, Red Cabbage, Caramelized Apples 18,50

Variation of Lamb – Leg & Crown

Polenta with Local Cheese, Bacon Beans 29,90

Fillet of Local Beef

Rosemary Potatoes, Sauteed Mushrooms, Pepper Sauce 34,00

Fleischlos & Pasta

Pinzgauer Kasnocken

grüner Salat

11,00

Erdäpfelrösti

Spinat, Ziegenkäse

13,40

Hausgemachte Lasagne

12,90

Pasta mit Kürbis

Lachswürfel

12,90

gegrillte Rinderstreifen

14,90

16,90

Knuspriges Zanderfilet

Kürbisrisotto

19,40

Gegrilltes Lachssteak

Mini – Erdäpfel, Gemüse

19,80

Forelle im Ganzen gebraten

Petersilienerdäpfel

20,50

Vegetarian & Pasta

„Pinzgauer Kasnocken“

Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce

11,00

Hash Browned Potatoes

Spinach, Goat Milk Cheese

13,40

Homemade Lasagne

12,90

Pasta with Pumpkin

Grilled Salmon Cubes

12,90

Grilled Slices of Beef

14,90

16,90

Crispy Fillet of Pike – Perch

Pumpkin Risotto

19,40

Grilled Salmon Steak

Baby Potatoes, Vegetables

19,80

Grilled Trout

Parsley Potatoes

20,50

Süße Versuchung

Dreierlei vom Kürbis	7,20
Maronimousse	6,20
Zitronensorbet	
Wodka	5,50
Kaiserschmarrn	
Zwetschkenröster	11,90
Original Salzburger Nockerl für 2 Personen	
mit Karamellsauce	18,90
ofenfrischer Apfelstrudel	4,50
Schlagobers oder Vanilleeis	5,00
Vanillesauce	6,00
Maronikuchen	4,50
Malakofftorte	4,50
Käseteller	8,90

Die perfekte Begleitung

Muskat Ottonel „Auslese“ 2016

Kracher, Österreich 1/16l 5,90

Gelber Muskateller Beerenauslese 2017

Weingut Feiler – Artinger, Österreich 1/16l 6,90

Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2008

Hetszolo, Ungarn 1/16l 7,80

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

Black & White Coup

Schokoeis, Vanillesauce, Schlagobers 6,50

Steinerwirt Coup

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

Heiße Liebe

Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers 6,90

Sweet Dreams

Trio of Pumpkin	7,20
Chestnut Mousse	6,20
Stirred Lemon Sorbet	
Vodka	5,50
„Kaiserschmarrn“	
Stewed Plums	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
Chestnut Cake	4,50
Malakoff Cake	4,50
Cheese Plate	8,90

Dessert Wine Recommendation

Muskat Ottonel „Auslese“ 2016

Kracher, Austria	1/16l	5,90
------------------	-------	------

Gelber Muskateller Beerenauslese 2017

Vinery Feiler – Artinger, Austria	1/16l	6,90
-----------------------------------	-------	------

Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2008

Hetszolo, Hungary	1/16l	7,80
-------------------	-------	------

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
--	------

Black & White Coup

Chocolate Ice Cream, Vanilla Sauce, Cream	6,50
---	------

Steinerwirt Coup

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

„Heiße Liebe“

Vanilla Ice Cream, Hot Raspberries, Cream	6,90
---	------