

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
Weizenhugo	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
Martini Sprizz – Prosecco, Soda, Martini dry	0,25 l	6
Sparkling Tea Blå – alkoholfrei	0,1 l	5,50
Sparkling Tea Grøn	0,1 l	5,80

Saisonale Spezialitäten

Spargelcremesuppe € 5,90
Creamy Asparagus Soup € 5,90

* * *

Cordon Bleu vom Marchfelder Spargel

Blattsalate, Joghurtdip
 Vorspeise € 9,90 / Hauptspeise € 15,90

Cordon Bleu of Local Asparagus

Lettuce, Yogurt Dip
 Starter € 9,90 / Main-Course € 15,90

* * *

Frischer Spargel aus dem Marchfeld

mit Petersilienerdäpfel & Sauce Hollandaise € 13,90
 mit Petersilienerdäpfel, Schinken & Sauce Hollandaise € 15,90

Fresh Local Asparagus

with Parsley Potatoes & Sauce Hollandaise € 13,90
 with Parsley Potatoes, Ham & Sauce Hollandaise € 15,90

* * *

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.

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	4
Knackige Blattsalate	4
Gemischter Salat	5
Rote Rüben – Fenchel – Ricotta Salat	10,90
Avocado-Grapefruit Salat	
gegrillte Garnelen	16,90
Beef Tartar mit hausgemachtem Zwiebelbrot	13,50
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...

Gemischter Satz „Sand 1“ 2019, Weingut Zöhrer	1/8 l	5
Rioja Crianza DOCa 2016, Bodegas Torres	1/8 l	5,50

Suppen

Klare Tafelspitzsuppe		
Frittaten		3,90
Nudeln		3,90
Grießnockerl		4,50
Kaspressknödel / Tiroler Knödel		5,90
Wiener Suppentopf	<i>klein</i>	5,20
Tafelspitz, Gemüse, Nudeln	<i>groß</i>	7,20
Gazpacho		5,50

Starters & Salads

Crispy Garlic Bread	4
Mixed Lettuce	4
Mixed Salad	5
Beetroot – Fennel – Ricotta Salad	10,90
Avocado-Grapefruit Salad	
Grilled Prawns	16,90
Beef Tartar with homemade Onion Bread	13,50
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...

Gemischter Satz „Sand 1“ 2019, Weingut Zöhrer	1/8 l	5
Rioja Crianza DOCa 2016, Bodegas Torres	1/8 l	5,50

Soups

Clear Beef Broth		
Sliced Pancakes		3,90
Noodles		3,90
Semolina Dumpling		4,50
Fried Cheese Dumpling / Tyrolean Dumpling		5,90
Stock Pot Viennese	<i>small</i>	5,20
Beef, Vegetables, Noodles	<i>large</i>	7,20
Gazpacho		5,50

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	20,50
Cordon Bleu vom Milchkalb Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren	21,90
Zwiebelrostbraten von der Stierbeiried Braterdäpfel	18,90
Klassischer österreichischer Tafelspitz Cremespinat, Rösterdäpfel, Apfeln, Schnittlauchsauce	19,50

Spezialitäten

Asia Pfanne Huhn, Sweet Chili Sauce, Gemüse, Reis	14,90
Österreichisches Tagliata gegrillte Beiriedwürfel, Ruccola, Grillgemüse Pfeffersauce, Erdäpfelwedges	19,40
Rosa gebratener Hirschrücken Serviettenknödel, Mandelbrokkoli	28,90
Rosa gebratene Lammkrone Bergkäsepolenta, glacierte Karotten	29,90
Filet vom heimischen Rind Rosmarinerdäpfel, frischer Spargel, Pfeffersauce, Sauce Hollandaise	34,00
Tomahawk Steak vom Duroc Schwein Erdäpfelwedges, Maiskolben, Bierglace	24,90
T-Bone Steak vom heimischen Rind	500g 39,90
Erdäpfelwedges, Grillgemüse, Pfeffersauce	700g 49,00

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 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

Medium Roast Saddle of Venison

Bread Dumpling, Broccoli with Almonds 28,90

Medium Roast Prime Lamb

Polenta with Local Cheese, Glaced Carrots 29,90

Fillet of Local Beef

Rosemary Potatoes, Fresh Asparagus,
Pepper Sauce, Sauce Hollandaise 34,00

Tomahawk Steak of Duroc Pork

Potato Wedges, Corncob, Beer Glace 24,90

T-Bone Steak of Local Beef

Potato Wedges, Grilled Vegetables, Pepper Sauce

500g 39,90

700g 49,00

Fleischlos & Pasta

Pinzgauer Kasnocken

grüner Salat

11,00

Rustikale Tagliatelle

gegrillte Hühnerstreifen

11,90

gegrillte Rinderstreifen oder gegrillte Garnelen

14,90

16,90

Knuspriges Zanderfilet

Spargelrisotto

19,40

Gegrilltes Lachssteak

Mini – Erdäpfel, warmer Zucchini Salat, Champagner Schaum

19,80

Ziegenkäse - Erdäpfellaibchen

auf Blattsalate mit Curry – Mayonnaise Dip

14,40

Vegetarian & Pasta

„Pinzgauer Kasnocken“

Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce

11,00

Rustically Tagliatelle

Grilled Slices of Chicken

11,90

Grilled Slices of Beef or Grilled Prawns

14,90

16,90

Crispy Fillet of Pike – Perch

Asparagus Risotto

19,40

Grilled Salmon Steak

Baby Potatoes, Warm Zucchini Salad, Champagne Espuma

19,80

Potato Patties with Goat Milk Cheese

Leaf Salad, Curry-Mayonnaise Dip

14,50

Süße Versuchung

Tiramisu vom Rhabarber	6,90
Bananen Pancakes Vanille-, Karamell oder Schokosauce, Schlagobers	6,90
Zitronensorbet Wodka	5,50
Gin Tonic Sorbet	7,90
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
hausgemachter Topfenstrudel	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

Tiramisu of Rhubarb	6,90
Banana Pancakes Vanilla-, Caramel or Chocolate Sauce, Whipped Cream	6,90
Stirred Lemon Sorbet Vodka	5,50
Gin Tonic Sorbet	7,90
„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
Homemade Sweet Curd 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

Schwedenbecher

Vanille-, Erdbeer-, Schokoeis, Eierlikör, Apfelmus, Schlagobers 6,90

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

Steinerwirt Coup

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

Heiße Liebe

Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers 6,90

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

„Schwedenbecher“

Vanilla-, Strawberry, Chocolate Ice Cream, Egg Liqueur
Apple Puree, Cream 6,90

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

Steinerwirt Coup

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

„Heiße Liebe“

Vanilla Ice Cream, Hot Raspberries, Cream 6,90