

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
Stiegl Hausbier	0,75 l	9,90
„Rosmarino“ – Prosecco, Crème de Cassis, Rosmarin	0,10 l	5
„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	5,50
Sparkling Tea Grøn	0,1 l	5,80

Saisonale Spezialitäten

Steak vom österreichischen Kalbsrücken

Gnocchi, sautierte Pilze

Saddle Steak of Veal

Gnocchi, Sauteed Mushrooms

€ 27,00

* * *

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.

* * *

Tomahawk Steak vom Kalb

Gnocchi, sautierte Pilze

Tomahawk Steak of Veal

Gnocchi, Sauteed Mushrooms

€ 34,50

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	4
Knackige Blattsalate	4
Gemischter Salat	5
Bruschetta mit Prosciutto	11,90
Avocado-Grapefruit Salat	
gegrillte Garnelen	16,90
Beef Tartar mit hausgemachtem Zwiebelbrot	13,90
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...

Weißburgunder 2019, Weingut Egermann, Österreich	1/8 l	5
Beaujolais-Villages AOC 2017, Louis Jadot, Frankreich	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
Karotten – Ingwercremesuppe		
Garnele		6,90

Starters & Salads

Crispy Garlic Bread	4
Mixed Lettuce	4
Mixed Salad	5
Bruschetta with Prosciutto	11,90
Avocado-Grapefruit Salad	
Grilled Prawns	16,90
Beef Tartar with homemade Onion Bread	13,90
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...

Weißburgunder 2019, Weingut Egermann, Österreich	1/8 l	5
Beaujolais-Villages AOC 2017, Louis Jadot, Frankreich	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
Creamy Carrot – Ginger Soup		
Prawn		6,90

Klassiker der österreichischen Küche

Saftgulasch vom Pinzgauer Rind	
Semmelknödel	11,50
Tiroler Gröstl in der Pfanne	
Spiegelei, Krautsalat	11,50
Schweinsbraten im Biersaftl	
Semmelknödel, Krautsalat	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, Apfelkren, Schnittlauchsauce	19,50

Spezialitäten

Asia Pfanne	
Huhn, Sweet Chili Sauce, Gemüse, Reis	14,90
Schweinemedallions	
Butternockerl, Pilzsauce	16,90
Österreichisches Tagliata	
gegrillte Beiriedwürfel, Ruccola, Grillgemüse	
Pfeffersauce, Erdäpfelwedges	19,40
Knusprig gebratene Ente	
Serviettenknödel, Rotkraut	19,90
Rosa gebratener Hirschrücken	
Serviettenknödel, Rotkraut	28,90
Duett vom Lamm – Krone & Haxe	
Bergkäsepolenta, Romanesco	29,90
Filet vom heimischen Rind	
Rosmarinerdäpfel, Speckbohnen, Pfeffersauce	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, Cabbage Salad 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

Grilled Medaillons of Pork

Butter Dumplings, Mushroom Sauce 16,90

Austrian Tagliata

Grilled Cubes of Beef, Ruccola, Grilled Vegetables
Pepper Sauce, Potato Wedges 19,40

Crispy Roast Duck

Bread Dumpling, Red Cabbage 19,90

Medium Roast Saddle of Venison

Bread Dumpling, Red Cabbage 28,90

Duet of Lamb – Crown & Leg

Polenta with Local Cheese, Romanesco 29,90

Fillet of Local Beef

Rosemary Potatoes, Bacon Beans, Pepper Sauce 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 49,00

500g

700g

Fleischlos & Pasta

Pinzgauer Kasnocken grüner Salat	11,00
Hausgemachte Lasagne	13,90
Rustikale Tagliatelle gegrillte Hühnerstreifen gegrillte Rinderstreifen oder gegrillte Garnelen	11,90 14,90 16,90
Knuspriges Zanderfilet Risotto	19,40
Gegrilltes Lachssteak Mini – Erdäpfel, warmer Zucchini Salat, Champagner Schaum	19,80
Pochierter Saibling Wurzelgemüse, Erdäpfelpüree	17,90
Gebackener Ziegenkäse auf Blattsalaten mit Curry – Mayonnaise Dip	14,40

Vegetarian & Pasta

„Pinzgauer Kasnocken“ Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce	11,00
Homemade Lasagne	13,90
Rustical Tagliatelle Grilled Slices of Chicken Grilled Slices of Beef or Grilled Prawns	11,90 14,90 16,90
Crispy Fillet of Pike – Perch Risotto	19,40
Grilled Salmon Steak Baby Potatoes, Warm Zucchini Salad, Champagne Espuma	19,80
Poached Char Mashed Potatoes, Root Vegetables	17,90
Fried Goat Milk Cheese Leaf Salad, Curry-Mayonnaise Dip	14,40

Süße Versuchung

Joghurt – Limetten Schnitte	6,90
Schoko Quartett	
Muffin, Sorbet, Eis, Mousse	9,50
mit einem Glas Ten year old Towny Port	14,00
1 Stück hausgemachter Zwetschkenknödel	
Butterbrösel	4
Moosbeernocken	
Kompott, Vanilleeis	8,90
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 mit Marille	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

Yogurt – Lime Cream Cake	6,90
Quartet of Chocolate	
Muffin, Sorbet, Ice Cream, Mousse	9,50
with one Glass of Ten year old Towny Port	14,00
1 Piece Homemade Plum Dumpling	
Butter Crumbs	4
Blueberry Pancakes	
Compote, Vanilla Ice Cream	8,90
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 with Apricot	5,00
Whipped Cream or Vanilla Ice Cream	5,50
Vanilla Sauce	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 / 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