

# Aperitif

## frisch gepresste Säfte – Mix & Match

|                                                                |        |      |
|----------------------------------------------------------------|--------|------|
| Orange / Apfel / Karotte / Sellerie / Ingwer / Rote Rübe       | 0,30 l | 5    |
| <b>Stiegl Pale Ale „Columbus 1492“</b>                         | 0,33 l | 3,80 |
| <b>Stiegl Hausbier</b>                                         | 0,75 l | 9,90 |
| <b>„Rosmarino“</b> – Prosecco, Crème de Cassis, Rosmarin       | 0,10 l | 5    |
| <b>„Steinerwirt Sprizz“</b> – Prosecco, Soda, Aperitivo Rosato | 0,25 l | 6    |
| <b>Alpin Sprizz</b> – Wermut, Tonic                            | 0,25 l | 6,50 |

## Saisonale Spezialitäten

### 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.**

\* \* \*

### Schoko Quartett

Muffin, Sorbet, Eis, Mousse

**9,50**

mit einem Glas Ten year old Towny Port

**14,00**

### Quartet of Chocolate

Muffin, Sorbet, Ice Cream, Mousse

**9,50**

with one Glass of Ten year old Towny Port

**14,00**

## Vorspeisen & Salate

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| <b>Knuspriges Knoblauchbrot</b>                   | 4     |
| <b>Knackige Blattsalate</b>                       | 4     |
| <b>Gemischter Salat</b>                           | 5     |
| <b>Avocado-Grapefruit Salat</b>                   |       |
| gegrillte Garnelen                                | 16,90 |
| <b>Beef Tartar mit hausgemachtem Zwiebelbrot</b>  | 13,90 |
| <b>Burrata auf Basilikumpesto</b>                 |       |
| Tomaten & Rucola                                  | 10,90 |
| <b>Sommerlicher Salat mit BBQ – Lime Dressing</b> |       |
| gegrillte Hühnerstreifen                          | 12,90 |
| gegrillte Rinderstreifen                          | 15,50 |
| <b>Hausgemachtes Brot</b>                         | 1,80  |

## Unser Sommelier empfiehlt...

|                                                                    |       |      |
|--------------------------------------------------------------------|-------|------|
| Weißburgunder 2019, Weingut Egermann, Österreich                   | 1/8 l | 5    |
| Tempranillo „Edicion Limitada“ DO 2015,<br>Bodegas Maximo, Spanien | 1/8 l | 5,50 |

## Suppen

|                                    |              |      |
|------------------------------------|--------------|------|
| <b>Klare Tafelspitzsuppe</b>       |              |      |
| Frittaten                          |              | 3,90 |
| Nudeln                             |              | 3,90 |
| Grießnockerl                       |              | 4,50 |
| <b>Wiener Suppentopf</b>           | <i>klein</i> | 5,20 |
| Tafelspitz, Gemüse, Nudeln         | <i>groß</i>  | 7,20 |
| <b>Karotten – Ingwercremesuppe</b> |              |      |
| Garnele                            |              | 6,90 |

## Starters & Salads

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| <b>Crispy Garlic Bread</b>                    | 4     |
| <b>Mixed Lettuce</b>                          | 4     |
| <b>Mixed Salad</b>                            | 5     |
| <b>Avocado-Grapefruit Salad</b>               |       |
| Grilled Prawns                                | 16,90 |
| <b>Beef Tartar with homemade Onion Bread</b>  | 13,90 |
| <b>Burrata with Basil Pesto</b>               |       |
| Tomatoes & Rocket Salad                       | 10,90 |
| <b>Summery Salad with BBQ – Lime Dressing</b> |       |
| Grilled Chicken Slices                        | 12,90 |
| Grilled Beef Slices                           | 15,50 |
| <b>Homemade Bread</b>                         | 1,80  |

### *Our Sommelier recommends...*

|                                                                    |       |      |
|--------------------------------------------------------------------|-------|------|
| Weißburgunder 2019, Weingut Egermann, Österreich                   | 1/8 l | 5    |
| Tempranillo „Edicion Limitada” DO 2015,<br>Bodegas Maximo, Spanien | 1/8 l | 5,50 |

## Soups

|                                    |              |      |
|------------------------------------|--------------|------|
| <b>Clear Beef Broth</b>            |              |      |
| Sliced Pancakes                    |              | 3,90 |
| Noodles                            |              | 3,90 |
| Semolina Dumpling                  |              | 4,50 |
| <b>Stock Pot Viennese</b>          | <i>small</i> | 5,20 |
| Beef, Vegetables, Noodles          | <i>large</i> | 7,20 |
| <b>Creamy Carrot – Ginger Soup</b> |              |      |
| 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, 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

## **Knusprig gebratene Ente**

Serviettenknödel, Rotkraut 19,90

## **Rosa gebratener Hirschrücken**

Serviettenknödel, Rotkraut 28,90

## **Filet vom heimischen Rind**

Rosmarinerdäpfel, Speckbohnen, Pfeffersauce 34,00

## **Tomahawk Steak vom Duroc Schwein**

Erdäpfelwedges, Maiskolben, Bierglace 24,90

# *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

## **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

## **Fillet of Local Beef**

Rosemary Potatoes, Bacon Beans, Pepper Sauce 34,00

## **Tomahawk Steak of Duroc Pork**

Potato Wedges, Corncob, Beer Glace 24,90

## *Fleischlos & Pasta*

|                                                                                                              |                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Pinzgauer Kasnocken</b><br>grüner Salat                                                                   | 11,00                   |
| <b>Hausgemachte Lasagne</b>                                                                                  | 13,90                   |
| <b>Rustikale Tagliatelle</b><br>gegrillte Hühnerstreifen<br>gegrillte Rinderstreifen oder gegrillte Garnelen | 11,90<br>14,90<br>16,90 |
| <b>Knuspriges Zanderfilet</b><br>Eierschwammerlrisotto                                                       | 19,40                   |
| <b>Gegrilltes Lachssteak</b><br>Erdäpfel – Eierschwammerl Gröstl, Champagner Schaum                          | 19,80                   |
| <b>Erdäpfel – Gemüsegröstl</b><br>Spiegelei, grüner Salat                                                    | 11,90                   |

## *Vegetarian & Pasta*

|                                                                                                      |                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>„Pinzgauer Kasnocken“</b><br>Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce                            | 11,00                   |
| <b>Homemade Lasagne</b>                                                                              | 13,90                   |
| <b>Rustical Tagliatelle</b><br>Grilled Slices of Chicken<br>Grilled Slices of Beef or Grilled Prawns | 11,90<br>14,90<br>16,90 |
| <b>Crispy Fillet of Pike – Perch</b><br>Chanterelle Mushroom Risotto                                 | 19,40                   |
| <b>Grilled Salmon Steak</b><br>Potato – Chanterelle Mushroom Gröstl, Champagne Espuma                | 19,80                   |
| <b>Potato – Vegetable Gröstl</b><br>Fried Egg, Lettuce                                               | 11,90                   |

# *Süße Versuchung*

|                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Joghurt – Limetten Schnitte</b>                                          | 6,90  |
| <b>Bananen Pancakes</b><br>Vanille-, Karamell oder Schokosauce, Schlagobers | 6,90  |
| <b>Zitronensorbet</b><br>Wodka                                              | 5,50  |
| <b>Kaiserschmarrn</b><br>Zwetschkenröster oder Apfelmus                     | 11,90 |
| <b>Original Salzburger Nockerl für 2 Personen</b><br>mit Karamellsauce      | 18,90 |
| <b>ofenfrischer Apfelstrudel</b>                                            | 4,50  |
| Schlagobers oder Vanilleeis                                                 | 5,00  |
| Vanillesauce                                                                | 6,00  |
| <b>Tageskuchen</b>                                                          | 4,50  |
| <b>Käseteller</b>                                                           | 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

|                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Yogurt – Lime Cream Cake</b>                                               | 6,90  |
| <b>Banana Pancakes</b><br>Vanilla-, Caramel or Chocolate Sauce, Whipped Cream | 6,90  |
| <b>Stirred Lemon Sorbet</b><br>Vodka                                          | 5,50  |
| <b>„Kaiserschmarrn“</b><br>Stewed Plums or Apple Puree                        | 11,90 |
| <b>Original „Salzburger Nockerl“ for 2 persons</b><br>with Caramel Sauce      | 18,90 |
| <b>Homemade Apple Strudel</b>                                                 | 4,50  |
| Whipped Cream or Vanilla Ice Cream                                            | 5,00  |
| Vanilla Sauce                                                                 | 6,00  |
| <b>Cake of the Day</b>                                                        | 4,50  |
| <b>Cheese Plate</b>                                                           | 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

### 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

## 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

### 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