

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 „Herbstgold“	0,50 l	4,80
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

Saisonale Spezialitäten

Rosa gebratener Hirschrücken

Serviettenknödel, Rotkraut

Medium Roast Saddle of Venison

Bread Dumpling, Red Cabbage

28,90

* * *

Schoko Quartett

Muffin, Sorbet, Eis, Mousse

9,50

mit einem Glas Ten year old Towner Port

14,00

Quartet of Chocolate

Muffin, Sorbet, Ice Cream, Mousse

9,50

with one Glass of Ten year old Towner Port

14,00

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	4
Knackige Blattsalate	4
Gemischter Salat	5
Avocado-Grapefruit Salat	
gegrillte Garnelen	16,90
Beef Tartar mit hausgemachtem Zwiebelbrot	13,90
Sommerlicher Salat mit BBQ – Lime Dressing	
gegrillte Hühnerstreifen	12,90
gegrillte Rinderstreifen	15,50
Hausgemachtes Brot	1,80

Unser Sommelier empfiehlt...

Weißburgunder 2019, Weingut Eggermann, Österreich	1/8 l	5
Tempranillo „Edicion Limitada“ DO 2015, Bodegas Maximo, Spanien	1/8 l	5,50

Suppen

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

Starters & Salads

Crispy Garlic Bread	4
Mixed Lettuce	4
Mixed Salad	5
Avocado-Grapefruit Salad	
Grilled Prawns	16,90
Beef Tartar with homemade Onion Bread	13,90
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
Tempranillo „Edicion Limitada” DO 2015, Bodegas Maximo, Spanien	1/8 l	5,50

Soups

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

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

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

Österreichisches Tagliata

gegrillte Beiriedwürfel, Ruccola, Grillgemüse
Pfeffersauce, Erdäpfelwedges 19,40

Knusprig gebratene Ente

Serviettenknödel, Rotkraut 19,90

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

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

Fleischlos & Pasta

Pinzgauer Kasnocken	
grüner Salat	11,00
Rustikale Tagliatelle	11,90
gegrillte Hühnerstreifen	14,90
gegrillte Rinderstreifen oder gegrillte Garnelen	16,90
Knuspriges Zanderfilet	
Eierschwammerlrisotto	19,40
Gegrilltes Lachssteak	
Erdäpfel – Eierschwammerl Gröstl, Champagner Schaum	19,80
Erdäpfel – Gemüsegröstl	
Spiegelei, grüner Salat	11,90

Vegetarian & Pasta

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

Süße Versuchung

Joghurt – Limetten Schnitte	6,90
Bananen Pancakes Vanille-, Karamell oder Schokosauce, Schlagobers	6,90
Zitronensorbet Wodka	5,50
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
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
Banana Pancakes Vanilla-, Caramel or Chocolate Sauce, Whipped Cream	6,90
Stirred Lemon Sorbet Vodka	5,50
„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
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

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