

# 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 | 3,90 |
| „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  | 5,60 |
| Sparkling Tea Grøn                                       | 0,1 l  | 5,90 |

## *Spezialität des Hauses – Special Recommendation*

### **Steinerwirt Platte**

Frische Fleisch- und Fischspezialitäten, Süßkartoffelpommes, Babygemüse

### **Steinerwirt's Specialities Plate**

Fresh Fish and Meat Specialities, Sweet Potato Fries, Baby Vegetables

**€ 39,90 pro Person**

## *Begleitet von unseren Raritäten im Glas*

### **Grüner Veltliner „Rotes Tor“ Smaragd 2017**

Weingut Hirtzberger, Wachau, Österreich

1/8 l € 10,90

### **Chablis „Les Montmains“ 1er Cru 2016**

Domaine Laroche, Burgund, Frankreich

1/8 l € 10,50

\*\*\*

### **Blafränkisch „Reihburg“ 2013**

Weingut Schiefer, Eisenberg, Österreich

1/8 l € 12,50

### **Cuvee G 2015**

Weingut Gesellmann, Österreich

1/8 l € 16,50

## Vorspeisen & Salate

|                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Knuspriges Knoblauchbrot</b>                             | 4     |
| <b>Knackige Blattsalate</b>                                 | 4     |
| <b>Gemischter Salat</b>                                     | 5,50  |
| <b>Gebackener Ziegenkäse</b><br>Blattsalate, Birnen Chutney | 10,90 |
| <b>Avocado-Grapefruit Salat</b><br>gegrillte Garnelen       | 16,90 |
| <b>Beef Tartar mit hausgemachtem Zwiebelbrot</b>            | 14,90 |
| <b>Carpaccio vom Hirsch</b><br>Pesto, Parmesan, Gebäck      | 14,40 |
| <b>Ausgelöster Hummer</b><br>lauwarme Butter, Knoblauchbrot | 13,90 |
| <b>Hausgemachtes Brot</b>                                   | 1,80  |

## Unser Sommelier empfiehlt...

|                                    |       |      |
|------------------------------------|-------|------|
| Weißburgunder 2020                 | 1/8 l | 5,50 |
| Tabunello „Sangiovese Grosso“ 2017 | 1/8 l | 7,00 |

## Suppen

|                              |              |      |
|------------------------------|--------------|------|
| <b>Tagessuppe</b>            |              | 4,20 |
| <b>Klare Tafelspitzsuppe</b> |              |      |
| Frittaten                    |              | 4,50 |
| Nudeln                       |              | 4,20 |
| Grießnockerl                 |              | 4,90 |
| <b>Wiener Suppentopf</b>     | <i>klein</i> | 5,20 |
| Tafelspitz, Gemüse, Nudeln   | <i>groß</i>  | 7,20 |
| <b>Gulaschsuppe</b>          |              |      |
| Schwarzbrot                  |              | 6,90 |
| <b>Tomatencremesuppe</b>     |              |      |
| Croutons                     |              | 5,90 |

## Starters & Salads

|                                                         |       |
|---------------------------------------------------------|-------|
| <b>Crispy Garlic Bread</b>                              | 4     |
| <b>Mixed Lettuce</b>                                    | 4     |
| <b>Mixed Salad</b>                                      | 5,50  |
| <b>Fried Goat Milk Cheese</b><br>Lettuce, Pear Chutney  | 10,90 |
| <b>Avocado-Grapefruit Salad</b><br>Grilled Prawns       | 16,90 |
| <b>Beef Tartar with homemade Onion Bread</b>            | 14,90 |
| <b>Carpaccio of Venison</b><br>Pesto, Parmigiano, Bread | 14,40 |
| <b>Shelled Lobster</b><br>Warm Butter, Garlic Bread     | 13,90 |
| <b>Homemade Bread</b>                                   | 1,80  |

### *Our Sommelier recommends...*

|                                    |       |      |
|------------------------------------|-------|------|
| Weißburgunder 2020                 | 1/8 l | 5,50 |
| Tabunello „Sangiovese Grosso“ 2017 | 1/8 l | 7,00 |

## Soups

|                           |              |      |
|---------------------------|--------------|------|
| <b>Soup of the Day</b>    |              | 4,20 |
| <b>Clear Beef Broth</b>   |              |      |
| Sliced Pancakes           |              | 4,50 |
| Noodles                   |              | 4,20 |
| Semolina Dumpling         |              | 4,90 |
| <b>Stock Pot Viennese</b> | <i>small</i> | 5,20 |
| Beef, Vegetables, Noodles | <i>large</i> | 7,20 |
| <b>Goulash Soup</b>       |              |      |
| Black Bread               |              | 6,90 |
| <b>Creamy Tomato Soup</b> |              |      |
| Croutons                  |              | 5,90 |

## *Klassiker der österreichischen Küche*

### **Saftgulasch vom Pinzgauer Rind**

Semmelknödel 11,50

### **Tiroler Gröstl in der Pfanne**

Spiegelei, Krautsalat 11,50

### **Schweinsbraten im Biersaftl**

Semmelknödel, 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 21,00

### **Cordon Bleu vom Milchkalb**

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren 22,90

### **Zwiebelrostbraten von der Stierbeiried**

Braterdäpfel 18,90

### **Klassischer österreichischer Tafelspitz**

Cremespinat, Rösterdäpfel, Apfeln, Schnittlauchsauce 19,50

## *Spezialitäten*

### **Ragout vom heimischen Hirsch**

Kroketten, Rotweinbirne 16,90

### **Schweinemedallions**

Butternockerl, Pilzsauce 16,50

### **Knusprig gebratene Ente**

Serviettenknödel, Rotkraut 19,90

### **Tomahawk Steak vom Duroc Schwein**

Rosmarinerdäpfel, gegrillte Maiskolben 26,90

### **rosa gebratener Hirschrücken**

Schupfnudeln, Rotkraut 29,90

### **Lammkrone**

Bergkäsepolenta, sautierte Zuckerschoten, Speckwürfel 28,90

### **Filet vom österreichischen Rind**

Erdäpfelrösti, Grillgemüse, Pfeffersauce 34,90

## *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, 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 21,00

### **Cordon Bleu of Veal**

Parsley Potatoes, Cranberries 22,90

### **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*

### **Ragout of Local Venison**

Croquettes, Red Wine Pear 16,90

### **Medallions of Pork**

Baby Dumplings, Mushroom Sauce 16,50

### **Crispy Roast Duck**

Bread Dumpling, Red Cabbage 19,90

### **Tomahawk Steak of Duroc Pork**

Rosemary Potatoes, Grilled Corncob 26,90

### **Medium Roast Saddle of Venison**

Potato Gnocchi, Red Cabbage 29,90

### **Lamb Crown**

Polenta with Local Cheese, Sauteed Sugar Snaps, Bacon 28,90

### **Fillet of Austrian Beef**

Hash Browned Potatoes, Grilled Vegetables, Pepper Sauce 34,90

## *Fleischlos & Pasta*

|                                                                           |       |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Pinzgauer Kasnocken</b><br>grüner Salat                                | 12,50 |
| <b>Erdäpfel – Gemüsegröstl</b><br>Spiegelei, grüner Salat                 | 11,90 |
| <b>Spaghetti Bolognese</b>                                                | 11,90 |
| <b>Erdäpfelrösti</b><br>sautierter Blattspinat, Ziegenkäse, Schmortomaten | 12,90 |
| <b>getrübte Bandnudeln</b>                                                | 14,90 |
| gegrillte Rinderstreifen                                                  | 16,90 |
| gegrillte Garnelen                                                        | 18,90 |
| <b>Knuspriges Zanderfilet</b><br>Zitrusrisotto, Artischocke               | 18,90 |
| <b>Gegrilltes Lachssteak</b><br>Grillgemüse, Erdäpfelwedges               | 19,80 |

## *Vegetarian & Pasta*

|                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>„Pinzgauer Kasnocken“</b><br>Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce                | 12,50 |
| <b>Potato – Vegetable Gröstl</b><br>Fried Egg, Lettuce                                   | 11,90 |
| <b>Spaghetti Bolognese</b>                                                               | 11,90 |
| <b>Hash Browned Potatoes</b><br>Sauteed Leaf Spinach, Goat Milk Cheese, Braised Tomatoes | 12,90 |
| <b>Truffled Tagliatelle</b>                                                              | 14,90 |
| Grilled Slices of Beef                                                                   | 16,90 |
| Grilled Prawns                                                                           | 18,90 |
| <b>Crispy Fillet of Pike – Perch</b><br>Citrus Risotto, Artichoke                        | 18,90 |
| <b>Grilled Salmon Steak</b><br>Grilled Vegetables, Potato Wedges                         | 19,80 |

# Süße Versuchung

|                                                                                                 |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Crème Brûlée &amp; Topfenbällchen</b>                                                        | 7,90          |
| <b>Spekulatius Parfait im Schoko Mantel</b>                                                     | 7,20          |
| <b>Schoko Quartett</b> – Muffin, Sorbet, Eis, Mousse<br>mit einem Glas Ten year old Towner Port | 9,80<br>14,80 |
| <b>Erdbeer – Topfenschnitte</b>                                                                 | 6,90          |
| <b>Zitronensorbet</b><br>Wodka                                                                  | 5,50          |
| <b>Kaiserschmarrn</b><br>Zwetschenröster oder Apfelmus                                          | 11,90         |
| <b>Original Salzburger Nockerl</b><br>Karamellsauce                                             | 18,90         |
| <b>ofenfrischer Apfelstrudel</b>                                                                | 4,50          |
| Schlagobers oder Vanilleeis                                                                     | 5,00          |
| Vanillesauce                                                                                    | 6,00          |
| <b>hausgemachter Topfenstrudel</b>                                                              | 5,00          |
| Schlagobers oder Vanilleeis                                                                     | 5,50          |
| Vanillesauce                                                                                    | 6,50          |
| <b>Tageskuchen</b>                                                                              | 4,50          |
| <b>Käseteller</b>                                                                               | 8,90          |

## Die perfekte Begleitung

|                                                |       |      |
|------------------------------------------------|-------|------|
| <b>Muskat Ottonel „Auslese“ 2019</b>           |       |      |
| Kracher, Österreich                            | 1/16l | 5,90 |
| <b>Gelber Muskateller „Beerenauslese“ 2018</b> |       |      |
| Weingut Feiler – Artinger, Österreich          | 1/16l | 6,90 |
| <b>Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2007</b>            |       |      |
| Szűts, Ungarn                                  | 1/16l | 7,50 |
| <b>Ten year old Towner Port</b>                |       |      |
| Taylor's                                       | 1/16l | 6,90 |

# Sweet Dreams

|                                                                                                           |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Crème Brûlée &amp; Fried Curd Cheese Scoop</b>                                                         | 7,90                 |
| <b>Spiced Cookie Parfait in Chocolate Wrap</b>                                                            | 7,20                 |
| <b>Chocolate Quartet</b> – Muffin, Sorbet, Ice Cream, Mousse<br>with one Glass of Ten year old Towny Port | 9,80<br>14,80        |
| <b>Strawberry – Curd Cake</b>                                                                             | 6,90                 |
| <b>Lemon Sorbet</b><br>Wodka                                                                              | 5,50                 |
| <b>„Kaiserschmarrn“</b><br>Stewed Plums or Apple Purée                                                    | 11,90                |
| <b>Original „Salzburger Nockerl“</b><br>Caramel Sauce                                                     | 18,90                |
| <b>Homemade Apple Strudel</b><br>Whipped Cream or Vanilla Ice Cream<br>Vanilla Sauce                      | 4,50<br>5,00<br>6,00 |
| <b>Homemade Sweet Curd Strudel</b><br>Whipped Cream or Vanilla Ice Cream<br>Vanilla Sauce                 | 5,00<br>5,50<br>6,50 |
| <b>Cake of the Day</b>                                                                                    | 4,50                 |
| <b>Cheese Plate</b>                                                                                       | 8,90                 |

## Dessert Wine Recommendation

### Muskat Ottonel „Auslese“ 2019

Kracher, Austria 1/16l 5,90

### Gelber Muskateller „Beerenauslese“ 2018

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

### Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2007

Szüts, Hungary 1/16l 7,50

### Ten year old Towny Port

Taylor's 1/16l 6,90

## Eis

### Eissorten

Schokolade / Vanille / Erdbeere / Pistazie / Banane  
Zitronensorbet / Himbeersorbet *je Kugel* 1,40

### Flipper Coup

Erdbeer- und Pistazieneis, Smarties, Schlagobers 4,90

### Black & White Coup

Schokoeis, Vanillesauce, Schlagobers 6,50

### Bananensplit

Frische Bananen, Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers 7,20

### Schwedenbecher

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

### Steinerwirt Coup

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

## Ice Cream

### Flavours

Chocolate / Vanilla / Strawberry / Pistacchio / Banana  
Lemon Sorbet / Raspberry Sorbet *per scoop* 1,40

### Flipper Coup

Strawberry and Pistacchio Ice Cream, Smarties, Cream 4,90

### Black & White Coup

Chocolate Ice Cream, Vanilla Sauce, Cream 6,50

### Banana Split

Fresh Bananas, Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce, Cream 7,20

### „Schwedenbecher“

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

### Steinerwirt Coup

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