

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

Steak vom österreichischen Kalbsrücken

Gnocchi in Basilikumpesto, sautierte Pilze

Saddle Steak of Local Veal

Gnocchi in Basil Pesto, Sauteed Mushrooms

€ 29,00

Steinerwirt Platte

FrISChe Fleisch- und Fischspezialitäten, Süßkartoffelpommes, Grillgemüse

Steinerwirt's Specialities Plate

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

€ 39,90 pro Person

Begleitet von unseren Raritäten im Glas

Grüner Veltliner „Rotes Tor“ Smaragd 2017

Weingut Hirtzberger, Wachau, Österreich

1/8 l € 12,50

Riesling „Lyra“ 2017

Weingut Bründlmayer, Kamptal, Österreich

1/8 l € 11,50

Blafränkisch „Reihburg“ 2013

Weingut Schiefer, Eisenberg, Österreich

1/8 l € 12,50

Chateau Pezat Grand Cru Classé 2016

St. Emilion, Bordeaux, Frankreich

1/8 l € 8,50

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	4
Knackige Blattsalate	4
Gemischter Salat	5,50
Gebackener Ziegenkäse Blattsalate, Birnen Chutney	10,90
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrolle marinierter Rucola, Sojasauce	11,90
Avocado-Grapefruit Salat gegrillte Garnelen	16,90
Beef Tartar mit hausgemachtem Zwiebelbrot	14,90
Burrata auf Basilikumpesto mit Tomaten & Rucola	11,90
Knackige Frühlingssalate mit BBQ – Lime Dressing gegrillte Hühnerstreifen gegrillte Rinderstreifen	12,90 15,50

Unser Sommelier empfiehlt...

Weißburgunder 2020, Weingut Egermann, Österreich	1/8 l	5,50
Rioja Crianza DOCa 2017, Bodegas Torres, Spanien	1/8 l	6,20

Suppen

Tagessuppe	4,20
Klare Tafelspitzsuppe	
Frittaten	4,50
Nudeln	4,20
Grießnockerl	4,90
Kaspressknödel oder Tiroler Knödel	5,90
Wiener Suppentopf	<i>klein</i> 5,20
Tafelspitz, Gemüse, Nudeln	<i>groß</i> 7,20
Bärlauchcremesuppe Croutons	6,90

Starters & Salads

Crispy Garlic Bread	4
Mixed Lettuce	4
Mixed Salad	5,50
Fried Goat Milk Cheese Lettuce, Pear Chutney	10,90
Homemade Vegetarian Spring Roll Marinated Rocket Salad, Soja Sauce	11,90
Avocado-Grapefruit Salad Grilled Prawns	16,90
Beef Tartar with homemade Onion Bread	14,90
Burrata with Basil Pesto, Tomatoes & Rocket Salad	11,90
Mixed Spring Salad with BBQ – Lime Dressing Grilled Chicken Slices	12,90
Grilled Beef Slices	15,50

Our Sommelier recommends...

Weißburgunder 2020, Weingut Egermann, Österreich	1/8 l	5,50
Rioja Crianza DOCa 2017, Bodegas Torres, Spanien	1/8 l	6,20

Soups

Soup of the Day		4,20
Clear Beef Broth		
Sliced Pancakes		4,50
Noodles		4,20
Semolina Dumpling		4,90
Fried Cheese Dumpling or Tyrolean Dumpling		5,90
Stock Pot Viennese	<i>small</i>	5,20
Beef, Vegetables, Noodles	<i>large</i>	7,20
Creamy Wild Garlic Soup		
Croutons		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	21,00
Cordon Bleu vom Milchkalb Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren	22,90
Zwiebelrostbraten von der Stierbeiried Butterspätzle	18,90

Spezialitäten

Asia Pfanne Huhn, Sweet Chili Sauce, Gemüse, Reis	14,90
Schweinemedallions Butternockerl, Pilzsauce	16,50
Österreichische Tagliata gegrillte Beiriedwürfel, Grillgemüse, Erdäpfelwedges, Pfeffersauce	19,40
Knusprig gebratene Ente Serviettenknödel, Rotkraut	19,90
Tomahawk Steak vom Duroc Schwein Ofenkartoffel, gegrillte Maiskolben	26,90
rosa gebratener Hirschrücken Serviettenknödel, Rotkraut	29,90
Duett vom Lamm Bergkäsepolenta, sautierte Zuckerschoten	28,90
Filet vom österreichischen Rind Erdäpfelgratin, sautierte Pilze, Pfeffersauce	34,90
Tomahawk Steak vom österreichischem Kalb Grillgemüse, Kroketten, Kräuterbutter	39,00

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 21,00

Cordon Bleu of Veal

Parsley Potatoes, Cranberries 22,90

Grilled Sirloin Beef in Onion Sauce

Baby Dumplings 18,90

Specialities

Asia Bowl

Chicken, Sweet Chili Sauce, Vegetables, Rice 14,90

Medallions of Pork

Baby Dumplings, Mushroom Sauce 16,50

Austrian Tagliata

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

Crispy Roast Duck

Bread Dumpling, Red Cabbage 19,90

Tomahawk Steak of Duroc Pork

Baked Potato, Grilled Corncob 26,90

Medium Roast Saddle of Venison

Bread Dumpling, Red Cabbage 29,90

Duet of Lamb

Polenta with Local Cheese, Sauteed Sugar Snaps 28,90

Fillet of Austrian Beef

Potato Gratin, Sauteed Mushrooms, Pepper Sauce 34,90

Tomahawk Steak of Veal

Croquettes, Grilled Vegetables, Herb Butter 39,00

Fleischlos & Pasta

Pinzgauer Kasnocken grüner Salat	12,50
Auberginen Cordon Bleu karamellisierte Chicorée	14,90
Hausgemachte Lasagne	13,90
Rustikale Tagliatelle gegrillte Hühnerstreifen gegrillte Rinderstreifen	11,90 14,90 16,90
Knuspriges Zanderfilet Bärlauchrisotto	19,40
Gegrilltes Lachssteak Mini – Erdäpfel, warmer Zucchini Salat, Champagner Schaum	19,80

Vegetarian & Pasta

„Pinzgauer Kasnocken“ Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce	12,50
Eggplant Cordon Bleu Caramelized Chicorée	14,90
Homemade Lasagne	13,90
Rustical Tagliatelle Grilled Slices of Chicken Grilled Slices of Beef	11,90 14,90 16,90
Crispy Fillet of Pike – Perch Wild Garlic Risotto	19,40
Grilled Salmon Steak Mini Potatoes, warm Zucchini Salad, Champagne Espuma	19,80

Süße Versuchung

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

Die perfekte Begleitung

Muskat Ottonel „Auslese“ 2019

Kracher, Österreich	1/16l	5,90
---------------------	-------	------

Gelber Muskateller „Beerenauslese“ 2018

Weingut Feiler – Artinger, Österreich	1/16l	6,90
---------------------------------------	-------	------

Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2007

Szűts, Ungarn	1/16l	7,50
---------------	-------	------

Ten year old Towner Port

Taylor's	1/16l	6,90
----------	-------	------

Sweet Dreams

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

Szűts, 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
--	--	------