

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 Grøn	0,1 l	5,90

Spezialität des Hauses – Special Recommendation

Steak vom österreichischen Kalbsrücken

Spargel Gnocchi, sautierte Pilze

Saddle Steak of Local Veal

Gnocchi with Asparagus, Sauteed Mushrooms

€ 33,50

Steinerwirt Platte

Frische Fleisch- und Fischspezialitäten, Süßkartoffelpommes, Spargelgemüse

Steinerwirt's Specialities Plate

Fresh Fish and Meat Specialities, Sweet Potato Fries, Asparagus

€ 42,00 pro Person

Tomahawk Steak vom österreichischem Kalb

Grillgemüse, Kroketten, Kräuterbutter

Tomahawk Steak of Veal

Croquettes, Grilled Vegetables, Herb Butter

€ 39,00

Begleitet von unseren Raritäten im Glas

Riesling „Klaus“ Smaragd 2020

Weingut Prager, Wachau, Österreich

1/8 l € 12,50

Chateau Pezat Grand Cru Classé 2016

St. Emilion, Bordeaux, Frankreich

1/8 l € 8,50

Für eine größere Auswahl fragen Sie auch noch unserer Coravin Karte.

For a larger selection please ask for our Coravin Menu.

Saisonale Spargel Spezialitäten

Spargelcremesuppe	6,90
Knackige Frühlingssalate marinierter Spargel	14,50
Cordon Bleu vom Spargel vegetarisch mit Käse gefüllt, Blattsalate und Joghurtdip	15,90
gefüllt mit Schinken und Käse, Blattsalate und Joghurtdip	17,90
Frischer Solo Spargel Sauce Hollandaise, Petersilienerdäpfel	15,90
Sauce Hollandaise, Beinschinken, Petersilienerdäpfel	17,90
Tagliatelle mit Spargel & Rucola	13,90
gegrillte Hühnerstreifen	16,90
gegrillte Rinderstreifen	18,90
Knuspriges Zanderfilet Spargelrisotto	20,50
Filet vom österreichischen Rind getrübtes Erdäpfelgratin, Pfeffersauce, sautierter Spargel	38,90

Seasonal Asparagus Specialities

Creamy Asparagus Soup	6,90
Mixed Spring Lettuce Marinated Asparagus	14,50
Asparagus Cordon Bleu Vegetarian with Cheese, Mixed Lettuce and Yogurt Dip	15,90
Filled with Ham and Cheese, Mixed Lettuce and Yogurt Dip	17,90
Fresh Solo Asparagus Sauce Hollandaise, Parsley Potatoes	15,90
Sauce Hollandaise, Ham, Parsley Potatoes	17,90
Tagliatelle with Asparagus & Rocket Salad	13,90
Grilled Slices of Chicken	16,90
Grilled Slices of Beef	18,90
Crispy Fillet of Pike-Perch Asparagus Risotto	20,50
Fillet of Austrian Beef Truffled Potato Gratin, Pepper Sauce, Sautéed Asparagus	38,90

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	4
Knackige Blattsalate	4
Gemischter Salat	5,50
Gebackener Ziegenkäse Blattsalate, Birnen Chutney	10,90
Avocado-Grapefruit Salat gegrillte Garnelen	17,90
Beef Tartar mit Toastbrot	15,90
Burrata auf Basilikumpesto mit Tomaten & Rucola	11,90
Knackige Frühlingssalate mit BBQ – Lime Dressing gegrillte Hühnerstreifen	12,90
gegrillte Rinderstreifen	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
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	5,50
Fried Goat Milk Cheese Lettuce, Pear Chutney	10,90
Avocado-Grapefruit Salad Grilled Prawns	17,90
Beef Tartar with Toast Bread	15,90
Burrata with Basil Pesto, Tomatoes & Rocket Salad	11,90
Mixed Spring Salad with BBQ – Lime Dressing Grilled Chicken Slices Grilled Beef Slices	12,90 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 Noodles Semolina Dumpling		4,50 4,20 4,90
Stock Pot Viennese Beef, Vegetables, Noodles	<i>small</i> <i>large</i>	5,20 7,20

Steinerwirt Klassiker

Saftgulasch vom Pinzgauer Rind

Semmelknödel 11,50

Tiroler Gröstl in der Pfanne

Spiegelei, Krautsalat 11,50

Schweinsbraten im Biersaftl

Semmelknödel, Krautsalat 13,40

Pinzgauer Kasnocken

grüner Salat 12,50

Spaghetti Bolognese

11,90

Ausgelöstes Wiener Backhendl

Erdäpfel-Vogerl Salat 14,90

Jägerpfanne

Kalbswürfel, Speck, Pilze, Spätzle überbacken 18,90

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren 22,50

Cordon Bleu vom Milchkalb

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren 23,90

Zwiebelrostbraten von der Stierbeiried

Butterspätzle 18,90

Spezialitäten

Asia Pfanne

Huhn, Sweet Chili Sauce, Gemüse, Reis 14,90

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

Gegrilltes Lachssteak

Mini – Erdäpfel, warmer Zuccinissalat, Champagner Schaum 19,80

Steinerwirt 's 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

„Pinzgauer Kasnocken“

Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce 12,50

Spaghetti Bolognese

11,90

Fried Chicken Viennese

Potato-Field Salad 14,90

„Jägerpfanne“

Veal, Bacon, Mushrooms, Gratinated Baby Dumplings 18,90

„Wiener Schnitzel“ of Veal

Parsley Potatoes, Cranberries 22,50

Cordon Bleu of Veal

Parsley Potatoes, Cranberries 23,90

Grilled Sirloin Beef in Onion Sauce

Baby Dumplings 18,90

Specialities

Asia Bowl

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

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

Grilled Salmon Steak

Mini Potatoes, warm Zucchini Salad, Champagne Espuma 19,80

Süße Versuchung

Creme Brûlée & Topfenbällchen	9,90
Schoko Quartett – Muffin, Sorbet, Eis, Mousse mit einem Glas Ten year old Towny Port	9,80 14,80
Butter – Rhabarberkuchen mit Schlagobers	6,90
Zitronensorbet Wodka	5,50
Kaiserschmarrn Zwetschkenröster oder Apfelmus	12,50
Original Salzburger Nockerl Karamellsauce	18,90
ofenfrischer Apfelstrudel	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

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

Ten year old Towny Port

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

Sweet Dreams

Crème Brûlée & Fried Curd Cheese Scoop	9,90
Chocolate Quartet – Muffin, Sorbet, Ice Cream, Mousse	9,80
with one Glass of Ten year old Towny Port	14,80
Butter – Rhubarb Cake with Whipped Cream	6,90
Lemon Sorbet	
Wodka	5,50
„Kaiserschmarrn“	
Stewed Plums or Apple Purée	12,50
Original „Salzburger Nockerl“	
Caramel Sauce	18,90
Homemade Apple Strudel	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“ 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