

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	4,10
„Steinerwirt Sprizz“ – Prosecco, Soda, Aperitivo Rosato	0,25 l	6,50
Alpin Sprizz – Wermut, Tonic	0,25 l	6,90
„Weizen Hugo“	0,1 l	5,00

Spezialität des Hauses – Special Recommendation

Tomahawk Steak vom österreichischem Kalb

Grillgemüse, Kroketten, Kräuterbutter

Tomahawk Steak of Austrian Veal

Grilled Vegetables, Croquettes, Herb butter

€ 39,00

Steinerwirt Platte

Frische Fleisch- und Fischspezialitäten, Süßkartoffelpommes, Grillgemüse

Steinerwirt's Specialities Plate

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

€ 42,00 pro Person

Begleitet von unseren Raritäten im Glas

Grüner Veltliner „Kalkofen“ Smaragd 2020

WG Piewald, Wachau, Österreich

1/8 l € 11,00

Chateau Pezat Grand Cru Classé 2016

St. Emilion, Bordeaux, Frankreich

1/8 l € 8,50

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

For a larger selection please ask for our Coravin Menu.

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	4,50
Knackige Blattsalate	4
Gemischter Salat	5,90
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
Bruschetta mit Räucherlachs marinierter Rucola in Joghurt-Minze Dressing	12,90
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
Pilzcremesuppe		6,90

Starters & Salads

Crispy Garlic Bread	4,50
Mixed Lettuce	4
Mixed Salad	5,90
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
Bruschetta with Smoked Salmon Rocket Salad in Mint – Yogurt Dressing	12,90
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
Stock Pot Viennese	<i>small</i> 5,20
Beef, Vegetables, Noodles	<i>large</i> 7,20
Creamy Mushroom Soup	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 15,90

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

Klassischer Österreichischer Tafelspitz

Rösterdäpfel, Cremespinat, Schnittlauchsauce, Apfelkren 20,50

Spezialitäten

Asia Pfanne

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

Schweinemedallions

Butternockerl, Pilzsauce 17,90

Tomahawk Steak vom Duroc Schwein

Erdäpfelwedges, Maiskolben, Schwammerlsauce 28,50

Österreichische Tagliata

gegrillte Beiriedwürfel, Grillgemüse, Erdäpfelwedges, Pfeffersauce 19,40

Steak vom österreichischen Kalbsrücken

Gnocchi in Basilikumpesto, sautierte Pilze 33,50

rosa gebratener Hirschrücken

Serviettenknödel, Rotkraut 29,90

Duett vom Lamm

Bergkäsepolenta, sautierte Zuckerschoten 28,90

Filet vom österreichischen Rind

Erdäpfelgratin, sautierte Pilze, Pfeffersauce 39,90

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 15,90

„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

Classical Austrian Prime Boiled Beef

Roast Potatoes, Creamy Spinach, Chives Sauce, Apple Horseradish 20,50

Specialities

Asia Bowl

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

Medallions of Pork

Baby Dumplings, Mushroom Sauce 17,90

Austrian Tagliata

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

Tomahawk Steak of Durco Pork

Potato Wedges, Corn Cob, Mushrooms Sauce 28,50

Saddle Steak of Local Veal

Gnocchi in Basil Pesto, Sauteed Mushrooms 33,50

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 39,90

Fleischlos & Pasta

Pinzgauer Kasnocken grüner Salat	12,50
Spaghetti Bolognese	13,50
Frische Eierschwammerl sautiert auf Blattsalaten geröstet mit Ei, Petersilienerdäpfel	16,90 18,90
Tagliatelle in Eierschwammerlsauce gegrillte Hühnerstreifen gegrillte Rinderstreifen	14,50 17,50 19,50
Knuspriges Zanderfilet Schwammerlrisotto	19,40
Gegrilltes Lachssteak Mini – Erdäpfel, warmer Zucchini Salat, Champagner Schaum	20,50

Vegetarian & Pasta

„Pinzgauer Kasnocken“ Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce	12,50
Spaghetti Bolognese	13,50
Fresh Chanterelle Mushrooms Sauteed with Mixed Lettuce Roasted with Egg, Parsley Potatoes	16,90 18,90
Tagliatelle in Chanterelle Mushroom Cream Grilled Slices of Chicken Grilled Slices of Beef	14,50 17,50 19,50
Crispy Fillet of Pike – Perch Chanterelle Mushroom Risotto	19,40
Grilled Salmon Steak Mini Potatoes, warm Zucchini Salad, Champagne Espuma	20,50

Süße Versuchung

Crème Brûlée & Topfenbällchen	9,90
Schoko Quartett – Muffin, Sorbet, Eis, Mousse mit einem Glas Ten year old Towner Port	9,80 14,80
1 Stück hausgemachter Marillenknödel Butterbrösel	5,50
Moosbeernocken Kompott, Vanilleeis	9,60
Zitronensorbet Wodka	6,90
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

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	9,90
Chocolate Quartet – Muffin, Sorbet, Ice Cream, Mousse with one Glass of Ten year old Towny Port	9,80 14,80
1 Piece Homemade Apricot Dumpling Butter Crumbs	5,50
Blueberry Pancake Compote, Vanilla Ice Cream	9,60
Lemon Sorbet Wodka	6,90
„Kaiserschmarrn“ Stewed Plums or Apple Purée	12,50
Original „Salzburger Nockerl“ Caramel Sauce	18,90
Homemade Apple Stroudel 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

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	1,70

Flipper Coup

Erdbeer- und Pistazieneis, Smarties, Schlagobers		5,50
--	--	------

Eiskaffee / Eisschokolade

Vanilleeis, kalter Kaffee / kalter Kakao, Schlagobers		7,50
---	--	------

Heiße Liebe

Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers		8,00
--	--	------

Bananensplit

Frische Bananen, Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers		8,00
---	--	------

Black & White Coup

Schokoeis, Vanillesauce, Schlagobers		8,00
--------------------------------------	--	------

Schwedenbecher

Vanille-, Erdbeer-, Schokoeis, Eierlikör, Apfelmus, Schlagobers		8,40
---	--	------

Steinerwirt Coup

hausgemachtes Pistazien-, Zimt- & Szechuanpfeffereis, Baileys, Schlagobers		8,70
--	--	------

Ice Cream

Flavours

Chocolate / Vanilla / Strawberry / Pistacchio / Banana		
Lemon Sorbet / Raspberry Sorbet	per scoop	1,70

Flipper Coup

Strawberry and Pistacchio Ice Cream, Smarties, Cream		5,50
--	--	------

Iced Coffee / Iced Chocolate

Vanilla Ice Cream, Cold Coffee / Cold Chocolate, Cream		7,50
--	--	------

„Heiße Liebe“

Vanilla Ice Cream, Hot Raspberries, Cream		8,00
---	--	------

Banana Split

Fresh Bananas, Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce, Cream		8,00
--	--	------

Black & White Coup

Chocolate Ice Cream, Vanilla Sauce, Whipped Cream		8,00
---	--	------

„Schwedenbecher“

Vanilla-, Strawberry, Chocolate Ice Cream, Egg Liqueur		
Apple Puree, Cream		8,40

Steinerwirt Coup

Homemade Pistacchio, Cinnamon & Szechuan Pepper Ice Cream, Baileys, Cream		8,70
---	--	------