

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
Champagner Moët & Chandon Impérial Brut	0,20 l	29,00

Spezialität des Hauses – Special Recommendation

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

Riesling „Klaus“ Smaragd 2020

Weingut Prager, Wachau, Österreich

1/8 l € 12,50

Blaifränkisch „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

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, Kürbis Chutney	10,90
Avocado-Grapefruit Salat gegrillte Garnelen	17,90
Beef Tartar mit Toastbrot	16,90
Carpaccio vom Hirsch Pesto, Parmesan, Toastbrot	15,90

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
Kürbiscremesuppe		6,90

Starters & Salads

Crispy Garlic Bread	4,50
Mixed Lettuce	4
Mixed Salad	5,90
Fried Goat Milk Cheese Lettuce, Pumpkin Chutney	10,90
Avocado-Grapefruit Salad Grilled Prawns	17,90
Beef Tartar with Toast Bread	16,90
Carpaccio of Venison Pesto, Parmigiano, Toasted Bread	15,90

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 Pumpkin 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, Sauerkraut 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

Braterdäpfel 18,90

Spezialitäten

Asia Pfanne

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

Österreichische Tagliata

gegrillte Beiriedwürfel, Grillgemüse, Erdäpfelwedges, Pfeffersauce 19,40

rosa gebratener Hirschrücken

Serviettenknödel, Rotkraut 29,90

Lammkrone

Bergkäsepolenta, sautierte Zuckerschoten 28,90

Hirschragout

Kroketten, Rotkraut, Rotweinbirne 19,40

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 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

Fried Potatoes 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

Medium Roast Saddle of Venison

Bread Dumpling, Red Cabbage 29,90

Lamb Crown

Polenta with Local Cheese, Sauteed Sugar Snaps 28,90

Ragout of Local Venison

Croquettes, Red Cabbage, Red Wine Pear 19,40

Fleischlos & Pasta

Pinzgauer Kasnocken grüner Salat	12,50
Spaghetti Bolognese	13,50
Tagliatelle mit Kürbis	14,50
gegrillte Hühnerstreifen	17,50
gegrillte Rinderstreifen	19,50
Knuspriges Zanderfilet Kürbisrisotto	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
Tagliatelle with Pumpkin	14,50
Grilled Slices of Chicken	17,50
Grilled Slices of Beef	19,50
Crispy Fillet of Pike – Perch Pumpkin Risotto	19,40
Grilled Salmon Steak Mini Potatoes, warm Zucchini Salad, Champagne Espuma	20,50

Süße Versuchung

Creme Brûlée & Topfenbällchen	9,90
Zweierlei Schokomousse	8,90
mit einem Glas Ten year old Towny Port	13,90
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	6,10
---------------------	-------	------

Gelber Muskateller „Beerenauslese“ 2018

Weingut Feiler – Artinger, Österreich	1/16l	7,10
---------------------------------------	-------	------

Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2007

Szüts, Ungarn	1/16l	7,70
---------------	-------	------

Ten year old Towny Port

Taylor's	1/16l	7,10
----------	-------	------

Sweet Dreams

Crème Brûlée & Fried Curd Cheese Scoop	9,90
Duett of Chocolate Mousse	8,90
with one Glass of Ten year old Towny Port	13,90
Lemon Sorbet	
Wodka	6,90
„Kaiserschmarrn“	
Stewed Plums or Apple Purée	12,50
Original „Salzburger Nockerl“	
Caramel Sauce	18,90
Homemade Apple Stroudel	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	6,10
------------------	-------	------

Gelber Muskateller „Beerenauslese“ 2018

Vinery Feiler – Artinger, Austria	1/16l	7,10
-----------------------------------	-------	------

Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2007

Szüts, Hungary	1/16l	7,70
----------------	-------	------

Ten year old Towny Port

Taylor's	1/16l	7,10
----------	-------	------

Eis

Eissorten

Schokolade / Vanille / Erdbeere / Pistazie / Banane

Zitronensorbet / Himbeersorbet

je Kugel 1,70

Flipper Coup

Erdbeer- und Pistazieneis, Smarties, Schlagobers

5,50

Heiße Liebe

Vanilleeis, Himbeersorbet, heiße Himbeeren, 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

„Heiße Liebe“

Vanilla Ice Cream, Raspberry Sorbet, Hot Raspberries, 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