

Mostviertler Weidegänse

Consommé von der Gans

Gemüse, Gansl Innereien 7,20

Gansleinmachsuppe

Mandelbällchen 6,50

* * *

Sautierte Gänseleber

Kürbisrisotto, Karamellisierte Feigen, Portweinsauce 17,90

Ganslgröstl

Orangen-Majoransaftl, Endiviensalat 14,90

Knusprig gebratene Mostviertler Weidegans

Orangen-Majoransaftl, Rotkraut
Serviettenknödel, glacierte Maroni 29,90

Unsere Weinempfehlung zur Gans

Riesling „Schiefer“ VDP 2018, Deutschland	1/8l	6,90
---	------	------

Chateau Pezat Grand Cru Classé 2014, Frankreich	1/8l	8,90
---	------	------

Zusätzlich zu unseren offenen Weinen servieren wir Ihnen gerne auch eine **Auswahl unserer Raritäten glasweise**. Fragen Sie nach unserer Coravin Karte, unser Service Team berät Sie gerne.

Organic Austrian Geese

Consommé of Goose

Vegetables, GIBLETS of Goose 7,20

Goose Cream Soup

Fried Almond Scoops 6,50

* * *

Sauteed Liver of Goose

Pumpkin Risotto, Caramalized Figs, Port Wine Jus 17,90

„Ganslgröstl“

Roast Potatoes, Goose, Orange-Marjoram Jus, Endive Salad 14,90

Roast Organic Austrian Goose

Orange-Marjoram Jus, Red Cabbage
Bread Dumpling, Glaced Chestnuts 29,90

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	4,50
Knackige Blattsalate	4
Gemischter Salat	5,90
Gebackener Ziegenkäse Blattsalate, Kürbis Chutney	11,90
Carpaccio vom Hirsch Pesto, Parmesan, Toastbrot	15,90
Rehterrine marinierter Wildsalat, Zwetschken – Preiselbeer Chutney	15,50

Unsere Aperitif Empfehlung

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	0,20 l	29,00

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	11,90
Carpaccio of Venison Pesto, Parmigiano, Toasted Bread	15,90
Terrine of Deer marinated Wild Salad, Plum – Cranberry Chutney	15,50

Aperitif Recommendation

Freshly Squeezed Fruit Juices – Mix & Match		
Orange/Apple/Carrot/Celery/Ginger/Beet Root	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	0,20 l	29,00

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

Knusprig gebratene Ente

Serviettenknödel, Rotkraut 19,90

Spezialitäten

Steak vom Wildschweinrücken

pikante Mini-Erdäpfel, Speckwirsing, Zwetschken – Ingwer Jus 31,50

rosa gebratener Hirschrücken

Serviettenknödel, Rotkraut 29,90

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

Crispy Roast Duck

Bread Dumpling, Red Cabbage 19,90

Specialities

Saddle Steak of Wild Boar

Spicy Baby Potatoes, Creamy Cabbage with Bacon, Plum – Ginger Jus 31,50

Medium Roast Saddle of Venison

Bread Dumpling, Red Cabbage 29,90

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

Unser Sommelier empfiehlt...

Weißburgunder 2021 Weingut Egermann, Leithaberg, Österreich	1/8 l	5,90
Tempranillo „Edicion Limitada” DO 2015 Bodegas Maximo, La Mancha, Spanien	1/8 l	6,40

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

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