

Aperitif

frisch gepresste Säfte – Mix & Match

Orange / Apfel / Karotte / Sellerie / Ingwer / Rote Rübe	0,30 l	6
Stiegl Pale Ale „Columbus 1492“	0,33 l	4,20
„Steinerwirt Sprizz“ – Prosecco, Soda, Aperitivo Rosato	0,25 l	6,90
Alpin Sprizz – Wermut, Tonic	0,25 l	6,90
Champagner Moët & Chandon Impérial	0,20 l	29,00

Unsere Frühlings Spezialitäten

Our Spring Specialities

Bärlauchcremesuppe € 6,50

Creamy Wild Garlic Soup € 6,50

Sommerliche Blattsalate mit Erdbeeren & Bärlauchpesto € 14,90

Gegrillte Hühnerstreifen € 16,90

Gegrillte Rinderstreifen € 18,90

Seasonal Mixed Lettuce with Strawberries & Wild Garlic Pesto € 14,90

Grilled Chicken Slices € 16,90

Grilled Beef Slices € 18,90

Tagliatelle in Bärlauchpesto € 15,50

Gegrillte Hühnerstreifen € 16,50

Gegrillte Rinderstreifen € 18,50

Tagliatelle with Wild Garlic Pesto € 15,50

Grilled Chicken Slices € 16,50

Grilled Beef Slices € 18,50

Knuspriges Zanderfilet

Bärlauchrisotto € 19,90

Crispy Fillet of Pike – Perch

Wild Garlic Risotto € 19,90

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	4,50
Knackige Blattsalate	4
Gemischter Salat	5,90
Gebackener Ziegenkäse Blattsalate, Birnen Chutney	12,90
Avocado-Grapefruit Salat gegrillte Garnelen	18,50
Beef Tartar mit Toastbrot	17,50
Burrata auf Basilikumpesto mit Tomaten & Rucola	13,50

Unser Sommelier empfiehlt...

Weißburgunder 2021 Weingut Egermann, Leithaberg, Österreich	1/8 l	5,90
Tempranillo DO 2020 Bodegas Maximo, La Mancha, Spanien	1/8 l	6,40

Suppen

Klare Tafelspitzsuppe		
Frittaten		5,20
Nudeln & Julienne Gemüse		4,90
Grießnockerl		5,90
Wiener Suppentopf	<i>klein</i>	5,40
Tafelspitz, Gemüse, Nudeln	<i>groß</i>	7,40

Starters & Salads

Crispy Garlic Bread	4,50
Mixed Lettuce	4
Mixed Salad	5,90
Fried Goat Milk Cheese Lettuce, Pear Chutney	12,90
Avocado-Grapefruit Salad Grilled Prawns	18,50
Beef Tartar with Toast Bread	17,50
Burrata with Basil Pesto, Tomatoes & Rocket Salad	13,50

Our Sommelier recommends...

Weißburgunder 2021

Weingut Egermann, Leithaberg, Österreich 1/8 l 5,90

Tempranillo DO 2020

Bodegas Maximo, La Mancha, Spanien 1/8 l 6,40

Soups

Clear Beef Broth

Sliced Pancakes 5,20

Noodles & Julienne Vegetables 4,90

Semolina Dumpling 5,90

Stock Pot Viennese

Beef, Vegetables, Noodles small 5,40

large 7,40

Klassiker der österreichischen Küche

Saftgulasch vom Pinzgauer Rind

Semmelknödel 12,90

Tiroler Gröstl in der Pfanne

Spiegelei, Krautsalat 11,50

Schweinsbraten im Biersaftl

Semmelknödel, Krautsalat 14,50

Ausgelöstes Wiener Backhendl

Erdäpfel-Vogerl Salat 16,90

Jägerpfanne

Kalbswürfel, Speck, Pilze, Spätzle überbacken 19,50

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren 23,50

Cordon Bleu vom Milchkalb

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren 24,90

Zwiebelrostbraten von der Stierbeiried

Braterdäpfel 20,50

Spezialitäten

Asia Pfanne

Huhn, Sweet Chili Sauce, Gemüse, Reis 16,50

Österreichische Tagliata

gegrillte Beiriedwürfel, Grillgemüse, Erdäpfelwedges, Pfeffersauce 19,40

Tomahawk Steak vom Duroc Schwein

Erdäpfelwedges, Maiskolben, Biersauce 28,50

rosa gebratener Hirschrücken

Serviettenknödel, Rotkraut 33,50

Filet vom österreichischen Rind (ca. 300g)

Erdäpfelgratin, sautierte Pilze, Pfeffersauce 42,50

Tomahawk Steak vom österreichischen Kalb

Grillgemüse, Kroketten, Kräuterbutter 41,50

Austrian Classics

Goulash of Local Beef Bread Dumpling	12,90
„Tiroler Gröstl“ Served in a Pan Fried Egg, Cabbage Salad	11,50
Roast Pork Bread Dumpling, Cabbage Salad	14,50
Fried Chicken Viennese Potato-Field Salad	16,90
„Jägerpfanne“ Veal, Bacon, Mushrooms, Gratinated Baby Dumplings	19,50
„Wiener Schnitzel“ of Veal Parsley Potatoes, Cranberries	23,50
Cordon Bleu of Veal Parsley Potatoes, Cranberries	24,90
Grilled Sirloin Beef in Onion Sauce Fried Potatoes	20,50

Specialities

Asia Bowl Chicken, Sweet Chili Sauce, Vegetables, Rice	16,50
Austrian Tagliata Cubes of Beef, Potato Wedges, Grilled Vegetables, Pepper Sauce	19,40
Tomahawk Steak of Duroc Pork Potato Wedges, Corn Cob, Beer Sauce	28,50
Medium Roast Saddle of Venison Bread Dumpling, Red Cabbage	33,50
Fillet of Austrian Beef (~ 300g) Potato Gratin, Sauteed Mushrooms, Pepper Sauce	42,50
Tomahawk Steak of Austrian Veal Grilled Vegetables, Croquettes, Herb Butter	41,50

Fleischlos & Pasta

Pinzgauer Kasnocken

grüner Salat

14,50

Spaghetti Bolognese

13,50

Erdäpfelrösti

sautierter Blattspinat, Ziegenkäse

15,90

Gegrilltes Lachssteak

Mini – Erdäpfel, warmer Zucchini Salat, Fischjus

21,50

Vegetarian & Pasta

„Pinzgauer Kasnocken“

Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce

14,50

Spaghetti Bolognese

13,50

Hash Brownd Potatoes

Sauteed Leaf Spinach, Goat Milk Cheese

15,90

Grilled Salmon Steak

Mini Potatoes, warm Zucchini Salad, Fish Jus

21,50

Süße Versuchung

Crème Brûlée

Schokolade 10,90

Kokos Panna Cotta

Milchschokolade Creme 11,90

Zweierlei Schokomousse

mit einem Glas Ten year old Towny Port 9,90
14,90

Zitronensorbet

Wodka 6,90

Erdbeer Minz Sorbet

5,50

Kaiserschmarrn

Zwetschkenröster oder Apfelmus 14,50

Original Salzburger Nockerl

Karamellsauce 18,90

ofenfrischer Apfelstrudel

Schlagobers oder Vanilleeis 5,00
6,50

Vanillesauce 7,50

Sachertorte

5,90

Cheesecake

5,90

Hausgemachte Pralinen –

fragen Sie nach unseren Sorten pro Stück 1,90

Käseteller

9,90

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		
Chocolate		10,90
Coconut Panna Cotta		
Chocolate Cream		11,90
Duet of Chocolate Mousse		9,90
with one Glass of Ten year old Towny Port		14,90
Lemon Sorbet		
Wodka		6,90
Strawberry – Mint Sorbet		5,50
„Kaiserschmarrn“		
Stewed Plums or Apple Purée		14,50
Original „Salzburger Nockerl“		
Caramel Sauce		18,90
Homemade Apple Stroudel		5,00
Whipped Cream or Vanilla Ice Cream		6,50
Vanilla Sauce		7,50
„Sachertorte“ – Chocolate Cake Filled with Apricot Jam		5,90
Cheesecake		5,90
Homemade Pralines -		
please ask for our selection	per piece	1,90
Cheese Plate		9,90

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

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

Ten year old Towny Port

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

Eis

Eissorten

Schokolade / Vanille / Erdbeere / Pistazie / Banane / Oreo
Zitronensorbet / Himbeersorbet / Zwetschke / Mango *je Kugel* 1,70

Flipper Coup

Erdbeer- und Pistazieneis, Smarties, Schlagobers 5,50

Heiße Liebe

Vanilleeis, Himbeersorbet, heiße Himbeeren, Schlagobers 8,00

Karamellbecher

hausgemachtes Karamelleis, geröstete Nüsse, Schokosauce, Schlag 8,40

Steinerwirt Coup

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

Ice Cream

Flavours

Chocolate / Vanilla / Strawberry / Pistacchio / Banana / Oreo
Lemon Sorbet / Raspberry Sorbet / Plum / Mango *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

Caramel Coup

homemade Caramel Ice Cream, Roasted Nuts, Chocolate Sauce, Cream 8,40

Steinerwirt Coup

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