

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
Gin & Tonic		
Monkey 47, Hendricks	4 cl	12,90
Moscow -, London -, Cuban -, Mexican Mule	4 cl	10,50

Spezialität des Hauses – Special Recommendation

Steak vom österreichischen Kalbsrücken

Spargel Gnocchi, sautierte Pilze

Saddle Steak of Local Veal

Gnocchi with Asparagus, Sauteed Mushrooms

€ 39,90

Steinerwirt Platte

Frische Fleisch- und Fische Spezialitäten, Süßkartoffelpommes, Spargelgemüse

Steinerwirt's Specialities Plate

Fresh Fish and Meat Specialities, Sweet Potato Fries, Asparagus

€ 44,90 pro Person

Tomahawk Steak vom österreichischem Kalb

Grillgemüse, Kroketten, Kräuterbutter

Tomahawk Steak of Veal

Croquettes, Grilled Vegetables, Herb Butter

€ 42,90

Saisonale Spargel Spezialitäten

Spargelcremesuppe	6,90
Cordon Bleu vom Spargel	
vegetarisch mit Käse gefüllt, Blattsalate und Joghurtdip	16,90
gefüllt mit Schinken und Käse, Blattsalate und Joghurtdip	18,90
Frischer Solo Spargel	
Sauce Hollandaise, Petersilienerdäpfel	17,50
Sauce Hollandaise, Beinschinken, Petersilienerdäpfel	19,50
Tagliatelle mit Spargel & Rucola	15,50
gegrillte Hühnerstreifen	18,90
gegrillte Rinderstreifen	19,90
Knuspriges Zanderfilet	
Spargelrisotto	21,90
Filet vom österreichischen Rind (ca. 300 g)	
sautierte Mini – Erdäpfel mit Rosmarin, Pfeffersauce, Solo Spargel	44,90

Seasonal Asparagus Specialities

Creamy Asparagus Soup	6,90
Asparagus Cordon Bleu	
Vegetarian with Cheese, Mixed Lettuce and Yogurt Dip	16,90
Filled with Ham and Cheese, Mixed Lettuce and Yogurt Dip	18,90
Fresh Solo Asparagus	
Sauce Hollandaise, Parsley Potatoes	17,50
Sauce Hollandaise, Ham, Parsley Potatoes	19,50
Tagliatelle with Asparagus & Rocket Salad	15,50
Grilled Slices of Chicken	18,90
Grilled Slices of Beef	19,90
Crispy Fillet of Pike-Perch	
Asparagus Risotto	21,90
Fillet of Austrian Beef (~ 300 g)	
Sauteed Mini Potatoes with Rosemary, Pepper Sauce, Asparagus	44,90

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	13,90
Knackige Frühlingssalate mit BBQ – Lime Dressing gegrillte Hühnerstreifen	15,50
gegrillte Rinderstreifen	17,90

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 5,20

Grießnockerl 5,90

Wiener Suppentopf

Tafelspitz, Gemüse, Nudeln klein 5,40

groß 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	13,90
Mixed Spring Salad with BBQ – Lime Dressing Grilled Chicken Slices Grilled Beef Slices	15,50 17,90

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 Noodles, Julienne Vegetables Semolina Dumpling		5,20 5,20 5,90
Stock Pot Viennese Beef, Vegetables, Noodles	<i>small</i> <i>large</i>	5,40 7,40

Steinerwirt Klassiker

Saftgulasch vom Pinzgauer Rind

Semmelknödel 15,90

Tiroler Gröstl in der Pfanne

Spiegelei, Krautsalat 12,90

Schweinsbraten im Biersaftl

Semmelknödel, Krautsalat 15,50

Pinzgauer Kasnocken

grüner Salat 15,90

Spaghetti Bolognese

13,50

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 20,90

Spezialitäten

Asia Pfanne

Huhn, Sweet Chili Sauce, Gemüse, Reis 16,90

Österreichische Tagliata

gegrillte Beiriedwürfel, Grillgemüse, Erdäpfelwedges, Pfeffersauce 20,50

Tomahawk Steak vom Duroc Schwein

Erdäpfelwedges, gegrillte Maiskolben 28,90

rosa gebratener Hirschrücken

Serviettenknödel, Rotkraut 33,50

Lammkrone

Bergkäsepolenta, sautierte Zuckerschoten 33,90

Gegrilltes Lachssteak

Mini – Erdäpfel, warmer Zucchini Salat, Champagner Schaum 21,90

Steinerwirt 's Classics

Goulash of Local Beef

Bread Dumpling 15,90

„Tiroler Gröstl“ Served in a Pan

Fried Egg, Cabbage Salad 12,90

Roast Pork

Bread Dumpling, Cabbage Salad 15,50

„Pinzgauer Kasnocken“

Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce 15,90

Spaghetti Bolognese

13,50

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 20,90

Specialities

Asia Bowl

Chicken, Sweet Chili Sauce, Vegetables, Rice 16,90

Austrian Tagliata

Cubes of Beef, Potato Wedges, Grilled Vegetables, Pepper Sauce 20,50

Tomahawk Steak of Duroc Pork

Potato Wedges, Grilled Corncob 28,90

Medium Roast Saddle of Venison

Bread Dumpling, Red Cabbage 33,50

Lamb Crown

Polenta with Local Cheese, Sauteed Sugar Snaps 33,90

Grilled Salmon Steak

Mini Potatoes, warm Zucchini Salad, Champagne Espuma 21,90

Süße Versuchung

Creme Brûlée	8,90
Pistazientörtchen	6,90
Zitronensorbet	
Wodka	6,90
Kaiserschmarrn	
Zwetschkenröster oder Apfelmus	14,50
Original Salzburger Nockerl	
Karamellsauce	18,90
ofenfrischer Apfelstrudel	5,50
Schlagobers oder Vanilleeis	6,90
Vanillesauce	7,90
Sachertorte mit Schlagobers	5,50
Cheesecake	5,90
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	9,90
Pistacchio Cake	
Lemon Sorbet	
Wodka	6,90
„Kaiserschmarrn“	
Stewed Plums or Apple Purée	14,50
Original „Salzburger Nockerl“	
Caramel Sauce	18,90
Homemade Apple Strudel	5,00
Whipped Cream or Vanilla Ice Cream	6,50
Vanilla Sauce	7,50
Sacher Cake with Whipped Cream	5,50
Cheesecake	5,90
Cheese Plate	9,90

Dessert Wine Recommendation

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
----------	-------	------

Eis

Eissorten

Schokolade / Vanille / Erdbeere / Pistazie / Zimt
Zitronensorbet / Himbeersorbet *je Kugel* 1,70

Flipper Coup

Erdbeer- und Pistazieneis, Smarties, Schlagobers 5,50

Heiße Liebe

Vanilleeis, Himbeersorbet, heiße Himbeeren, Schlagobers 8,00

Steinerwirt Coup

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

Ice Cream

Flavours

Chocolate / Vanilla / Strawberry / Pistacchio / Cinnamon
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

Steinerwirt Coup

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