

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

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

€ 44,50 pro Person

Filet vom österreichischen Rind (ca. 300g)

Erdäpfelgratin, sautierte Pilze, Pfeffersauce 42,50

Fillet of Austrian Beef (~ 300g)

Potato Gratin, Sauteed Mushrooms, Pepper Sauce 42,50

€ 42,50

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
knackige Blattsalate mit Granatapfel & BBQ – Lime Dressing	13,50
gegrillte Hühnerstreifen	15,50
gegrillte Rinderstreifen	17,50

Unser Sommelier empfiehlt...

Weißburgunder 2021		
Weingut Egermann, Leithaberg, Österreich	1/8 l	5,90
Tempranillo „Edicion Limitada” DO 2019		
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
Tomatencremesuppe		5,90

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
Mixed Lettuce with Pomegranate & BBQ – Lime Dressing Grilled Chicken Slices Grilled Beef Slices	13,50 15,50 17,50

Our Sommelier recommends...

Weißburgunder 2021 Weingut Egermann, Leithaberg, Österreich	1/8 l	5,90
Tempranillo „Edicion Limitada” DO 2019 Bodegas Maximo, La Mancha, Spanien	1/8 l	6,40

Soups

Clear Beef Broth Sliced Pancakes Noodles & Julienne Vegetables Semolina Dumpling		5,20 4,90 5,90
Stock Pot Viennese Beef, Vegetables, Noodles	<i>small</i> <i>large</i>	5,40 7,40
Creamy Tomato Soup		5,90

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

Lammkrone

Bergkäsepolenta, sautierte Zuckerschoten 32,50

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 Durco Pork Potato Wedges, Corn Cob, Beer Sauce	28,50
Medium Roast Saddle of Venison Bread Dumpling, Red Cabbage	33,50
Lamb Crown Polenta with Local Cheese, Sauteed Sugar Snaps	32,50

Fleischlos & Pasta

Pinzgauer Kasnocken grüner Salat	14,50
Spaghetti Bolognese	13,50
Erdäpfelrösti sautierter Blattspinat, Ziegenkäse	15,90
getrübte Tagliatelle gegrillte Hühnerstreifen	14,50 17,50
Knuspriges Zanderfilet Tomatenrisotto	19,50 19,40
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 Browned Potatoes Sautéed Leaf Spinach, Goat Milk Cheese	15,90
Truffled Tagliatelle Grilled Slices of Chicken	14,50 17,50
Crispy Fillet of Pike – Perch Tomato Risotto	19,50 19,40
Grilled Salmon Steak Mini Potatoes, warm Zucchini Salad, Fish Jus	21,50

Süße Versuchung

Crème Brûlée & Topfenbällchen		11,90
Zweierlei Schokomousse		9,90
mit einem Glas Ten year old Towny Port		14,90
Zitronensorbet		
Wodka		6,90
Tonic Sorbet		
Deep Purple Gin		9,90
Kaiserschmarrn		
Zwetschkenröster oder Apfelmus		14,50
Original Salzburger Nockerl		
Karamellsauce		18,90
ofenfrischer Apfelstrudel		5,00
Schlagobers oder Vanilleeis		6,50
Vanillesauce		7,50
ofenfrischer Topfelstrudel		5,00
Schlagobers oder Vanilleeis		6,50
Vanillesauce		7,50
Tageskuchen		5,50
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 & Fried Curd Cheese Scoop	11,90
Duet of Chocolate Mousse	9,90
with one Glass of Ten year old Towny Port	14,90
Lemon Sorbet	
Wodka	6,90
Tonic Sorbet	
Deep Purple Gin	9,90
„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
Homemade Sweet Curd Stroudel	5,00
Whipped Cream or Vanilla Ice Cream	6,50
Vanilla Sauce	7,50
Cake of the Day	5,50
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

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 / Tonic Sorbet *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 / Tonic 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