

# Aperitif

## frisch gepresste Säfte – Mix & Match

|                                                                |        |       |
|----------------------------------------------------------------|--------|-------|
| Orange / Apfel / Karotte / Sellerie / Ingwer / Rote Rübe       | 0,30 l | 6     |
| <b>Stiegl Pale Ale „Columbus 1492“</b>                         | 0,33 l | 4,20  |
| <b>„Steinerwirt Sprizz“</b> – Prosecco, Soda, Aperitivo Rosato | 0,25 l | 6,90  |
| <b>Alpin Sprizz</b> – Wermut, Tonic                            | 0,25 l | 6,90  |
| <b>Gin &amp; Tonic</b>                                         |        |       |
| Monkey 47, Hendricks                                           | 4 cl   | 12,90 |
| <b>Moscow -, London -, Cuban -, Mexican Mule</b>               | 4 cl   | 10,50 |

## *Spezialität des Hauses – Special Recommendation*

### **Steak vom österreichischen Kalbsrücken**

sautierte Pilze, Gnocchi in Basilikumpesto

### **Saddle Steak of Local Veal**

Gnocchi in Basil Pesto, Sauteed Mushrooms

**€ 39,90**

### **Steinerwirt Platte**

Frische Fleischspezialitäten, Garnelen, Süßkartoffelpommes, Grillgemüse

### **Steinerwirt's Specialities Plate**

Fresh Meat Specialities, Prawns, Sweet Potato Fries, Grilled Vegetables

**€ 44,90 pro Person**

### **Tomahawk Steak vom österreichischem Kalb**

Grillgemüse, Kroketten, Kräuterbutter

### **Tomahawk Steak of Veal**

Croquettes, Grilled Vegetables, Herb Butter

**€ 42,90**

## Vorspeisen & Salate

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Knuspriges Knoblauchbrot</b>                                                     | 4,50  |
| <b>Knackige Blattsalate</b>                                                         | 4     |
| <b>Gemischter Salat</b>                                                             | 5,90  |
| <b>Gebackener Ziegenkäse</b><br>Blattsalate, Birnen Chutney                         | 12,90 |
| <b>Avocado-Grapefruit Salat</b><br>gegrillte Garnelen                               | 18,50 |
| <b>Beef Tartar mit Toastbrot</b>                                                    | 17,50 |
| <b>Burrata auf Basilikumpesto mit Tomaten &amp; Rucola</b>                          | 13,90 |
| <b>Bruschetta mit Räucherlachs</b><br>marinierter Rucola in Joghurt – Minz Dressing | 14,90 |
| <b>Knackige Sommersalate mit BBQ – Lime Dressing</b><br>gegrillte Hühnerstreifen    | 15,50 |
| gegrillte Rinderstreifen                                                            | 17,90 |

### Unser Sommelier empfiehlt...

|                                                  |       |      |
|--------------------------------------------------|-------|------|
| Weißburgunder 2021, Weingut Egermann, Österreich | 1/8 l | 5,50 |
| Rioja Crianza DOCa 2017, Bodegas Torres, Spanien | 1/8 l | 6,20 |

## Suppen

|                              |              |      |
|------------------------------|--------------|------|
| <b>Klare Tafelspitzsuppe</b> |              |      |
| Frittaten                    |              | 5,20 |
| Nudeln                       |              | 5,20 |
| Grießnockerl                 |              | 5,90 |
| <b>Wiener Suppentopf</b>     | <i>klein</i> | 5,40 |
| Tafelspitz, Gemüse, Nudeln   | <i>groß</i>  | 7,40 |
| <b>Pilzcremesuppe</b>        |              | 6,90 |

## Starters & Salads

|                                                                                            |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Crispy Garlic Bread</b>                                                                 | 4,50  |
| <b>Mixed Lettuce</b>                                                                       | 4     |
| <b>Mixed Salad</b>                                                                         | 5,90  |
| <b>Fried Goat Milk Cheese</b><br>Lettuce, Pear Chutney                                     | 12,90 |
| <b>Avocado-Grapefruit Salad</b><br>Grilled Prawns                                          | 18,50 |
| <b>Beef Tartar with Toast Bread</b>                                                        | 17,50 |
| <b>Burrata with Basil Pesto, Tomatoes &amp; Rocket Salad</b>                               | 13,90 |
| <b>Bruschetta with Smoked Salmon</b><br>Marinated Rocket Salad with Yogurt – Mint Dressing | 14,90 |
| <b>Mixed Summer Salad with BBQ – Lime Dressing</b><br>Grilled Chicken Slices               | 15,50 |
| Grilled Beef Slices                                                                        | 17,90 |

### *Our Sommelier recommends...*

|                                                  |       |      |
|--------------------------------------------------|-------|------|
| Weißburgunder 2021, Weingut Egermann, Österreich | 1/8 l | 5,50 |
| Rioja Crianza DOCa 2017, Bodegas Torres, Spanien | 1/8 l | 6,20 |

## Soups

|                             |              |      |
|-----------------------------|--------------|------|
| <b>Clear Beef Broth</b>     |              |      |
| Sliced Pancakes             |              | 5,20 |
| Noodles                     |              | 5,20 |
| Semolina Dumpling           |              | 5,90 |
| <b>Stock Pot Viennese</b>   | <i>small</i> | 5,40 |
| Beef, Vegetables, Noodles   | <i>large</i> | 7,40 |
| <b>Creamy Mushroom Soup</b> |              | 6,90 |

## *Klassiker der österreichischen Küche*

|                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Saftgulasch vom Pinzgauer Rind</b><br>Semmelknödel                       | 15,90 |
| <b>Tiroler Gröstl in der Pfanne</b><br>Spiegelei, Krautsalat                | 12,90 |
| <b>Schweinsbraten im Biersaftl</b><br>Semmelknödel, Krautsalat              | 15,50 |
| <b>Ausgelöstes Wiener Backhendl</b><br>Erdäpfel-Vogerl Salat                | 16,90 |
| <b>Jägerpfanne</b><br>Kalbswürfel, Speck, Pilzsauce, Spätzle überbacken     | 19,50 |
| <b>Wiener Schnitzel vom Milchkalb</b><br>Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren | 23,50 |
| <b>Cordon Bleu vom Milchkalb</b><br>Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren      | 24,90 |
| <b>Zwiebelrostbraten von der Stierbeiried</b><br>Braterdäpfel               | 20,90 |

## *Spezialitäten*

|                                                                                                                  |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Asia Pfanne</b><br>Huhn, Sweet Chili Sauce, Gemüse, Reis                                                      | 16,90 |
| <b>Schweinemedallions</b><br>Butternockerl, Pilzsauce                                                            | 17,90 |
| <b>Tomahawk Steak vom Duroc Schwein</b><br>Erdäpfelwedges, Maiskolben, Schwammerlsauce                           | 28,90 |
| <b>Österreichisches Tagliata</b><br>gegrillte Beiriedwürfel, Grillgemüse, Erdäpfelwedges, Pfeffersauce           | 20,50 |
| <b>rosa gebratener Hirschrücken</b><br>Serviettenknödel, Rotkraut                                                | 33,50 |
| <b>Lammkrone</b><br>Bergkäsepolenta, sautierte Zuckerschoten                                                     | 33,90 |
| <b>Filet vom österreichischen Rind (ca. 300g)</b><br>Mini – Erdäpfel mit Rosmarin, sautierte Pilze, Pfeffersauce | 44,90 |

## *Austrian 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

### **Fried Chicken Viennese**

Potato-Field Salad 16,90

### **„Jägerpfanne“**

Veal, Bacon, Mushroom Sauce, 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

### **Medallions of Pork**

Baby Dumplings, Mushroom Sauce 17,90

### **Tomahawk Steak of Durco Pork**

Potato Wedges, Corn Cob, Mushrooms Sauce 28,90

### **Austrian Tagliata**

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

### **Medium Roast Saddle of Venison**

Bread Dumpling, Red Cabbage 33,50

### **Lamb Crown**

Polenta with Local Cheese, Sauteed Sugar Snaps 33,90

### **Fillet of Austrian Beef (ca. 300g)**

Mini Potatoes with Rosemary, Sauteed Mushrooms, Pepper Sauce 44,90

## *Fleischlos & Pasta*

|                                                                                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Pinzgauer Kasnocken</b><br>grüner Salat                                                | 15,90 |
| <b>Spaghetti Bolognese</b>                                                                | 13,50 |
| <b>Frische Eierschwammerl</b><br>in Rahm mit Semmelknödel                                 | 17,90 |
| sautiert auf Blattsalaten                                                                 | 17,50 |
| geröstet mit Ei, Petersilienerdäpfel                                                      | 18,90 |
| <b>Tagliatelle in Eierschwammerlsauce</b>                                                 | 17,90 |
| gegrillte Hühnerstreifen                                                                  | 19,90 |
| gegrillte Rinderstreifen                                                                  | 20,90 |
| <b>Knuspriges Zanderfilet</b><br>Schwammerlrisotto                                        | 21,90 |
| <b>Gegrilltes Lachssteak</b><br>Mini – Erdäpfel, warmer Zucchini Salat, Champagner Schaum | 21,90 |

## *Vegetarian & Pasta*

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>„Pinzgauer Kasnocken“</b><br>Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce           | 15,90 |
| <b>Spaghetti Bolognese</b>                                                          | 13,50 |
| <b>Fresh Chanterelle Mushrooms</b><br>in Cream with Bread Dumpling                  | 17,90 |
| Sauteed with Mixed Lettuce                                                          | 17,50 |
| Roasted with Egg, Parsley Potatoes                                                  | 18,90 |
| <b>Tagliatelle in Chanterelle Mushroom Cream</b>                                    | 17,90 |
| Grilled Slices of Chicken                                                           | 19,90 |
| Grilled Slices of Beef                                                              | 20,90 |
| <b>Crispy Fillet of Pike – Perch</b><br>Chanterelle Mushroom Risotto                | 21,90 |
| <b>Grilled Salmon Steak</b><br>Mini Potatoes, warm Zucchini Salad, Champagne Espuma | 21,90 |

# Süße Versuchung

|                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Creme Brûlée</b>                                           | 8,90  |
| <b>Pistazientörtchen</b>                                      | 6,90  |
| <b>1 Stück hausgemachte Marillenknödel</b><br>in Butterbrösel | 5,50  |
| <b>Zitronensorbet</b><br>Wodka                                | 6,90  |
| <b>Kaiserschmarrn</b><br>Zwetschkenröster oder Apfelmus       | 14,50 |
| <b>Original Salzburger Nockerl</b><br>Karamellsauce           | 18,90 |
| <b>ofenfrischer Apfelstrudel</b>                              | 5,50  |
| Schlagobers oder Vanilleeis                                   | 6,90  |
| Vanillesauce                                                  | 7,90  |
| <b>Sachertorte mit Schlagobers</b>                            | 5,50  |
| <b>Cheesecake</b>                                             | 5,90  |
| <b>Käseteller</b>                                             | 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

|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Crème Brûlée</b>                                            | 8,90  |
| <b>Pistacchio Cake</b>                                         | 6,90  |
| <b>1 Piece Homemade Apricot Dumpling</b><br>with Butter Crumbs | 5,50  |
| <b>Lemon Sorbet</b><br>Wodka                                   | 6,90  |
| <b>„Kaiserschmarrn“</b><br>Stewed Plums or Apple Purée         | 14,50 |
| <b>Original „Salzburger Nockerl“</b><br>Caramel Sauce          | 18,90 |
| <b>Homemade Apple Strudel</b>                                  | 5,50  |
| Whipped Cream or Vanilla Ice Cream                             | 6,90  |
| Vanilla Sauce                                                  | 7,90  |
| <b>Sacher Cake with Whipped Cream</b>                          | 5,50  |
| <b>Cheesecake</b>                                              | 5,90  |
| <b>Cheese Plate</b>                                            | 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 |
|---------------------------------------------------------|--|------|

### Walnussbecher

|                                                               |  |      |
|---------------------------------------------------------------|--|------|
| Ahornsirupeis, Vanilleeis, karamellisierte Nüsse, 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 |
|-------------------------------------------------------------|--|------|

### Walnut Coup

|                                                                   |  |      |
|-------------------------------------------------------------------|--|------|
| Maple Syrup Ice Cream, Vanilla Ice Cream, Caramelized Nuts, Cream |  | 8,00 |
|-------------------------------------------------------------------|--|------|

### Steinerwirt Coup

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