

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	4,90
Prosecco DOCG „Canella“	0,10 l	5,90
Veneziano – Prosecco, Aperol, Soda	0,10 l	6,90
„Steinerwirt Sprizz“ – Prosecco, Soda, Aperitivo Rosato	0,25 l	7,40
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

Filet vom österreichischen Rind (ca. 300g)

Mini – Erdäpfel mit Rosmarin, sautierte Pilze, Pfeffersauce

Fillet of Austrian Beef (ca. 300g)

Mini Potatoes with Rosemary, Sauteed Mushrooms, Pepper Sauce

€ 44,90

Gerne sind **Beilagenänderungen** möglich. Wir erlauben uns für den Mehraufwand in der Küche **€ 2,00 zu verrechnen.**

We are happy to **change the side dishes** of all our meals. For this service we **charge € 2,00.**

Vorspeisen & Salate

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

Unser Sommelier empfiehlt...

Weißburgunder 2021, Weingut Egermann, Österreich	1/8 l	5,90
Rioja Crianza DOCa 2017, Bodegas Torres, Spanien	1/8 l	6,40

Suppen

Klare Tafelspitzsuppe		
Frittaten		5,50
Nudeln		5,50
Grießnockerl		5,90
Wiener Suppentopf	<i>klein</i>	5,40
Tafelspitz, Gemüse, Nudeln	<i>groß</i>	7,40
Pilzcremesuppe		6,90

Starters & Salads

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

Our Sommelier recommends...

Weißburgunder 2021, Weingut Egermann, Österreich	1/8 l	5,90
Rioja Crianza DOCa 2017, Bodegas Torres, Spanien	1/8 l	6,40

Soups

Clear Beef Broth		
Sliced Pancakes		5,50
Noodles		5,50
Semolina Dumpling		5,90
Stock Pot Viennese	<i>small</i>	5,40
Beef, Vegetables, Noodles	<i>large</i>	7,40
Creamy Mushroom Soup		6,90

Klassiker der österreichischen Küche

Saftgulasch vom Pinzgauer Rind Semmelknödel	15,90
Tiroler Gröstl in der Pfanne Spiegelei, Krautsalat	14,50
Schweinsbraten im Biersaftl Semmelknödel, Krautsalat	16,50
Ausgelöstes Wiener Backhendl Erdäpfel-Vogerl Salat	17,50
Jägerpfanne Kalbswürfel, Speck, Pilzsauce, Spätzle überbacken	20,50
Wiener Schnitzel vom Milchkalb Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren	23,90
Cordon Bleu vom Milchkalb Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren	25,40
Zwiebelrostbraten von der Stierbeiried Braterdäpfel	20,90

Spezialitäten

Asia Pfanne Huhn, Sweet Chili Sauce, Gemüse, Reis	18,50
Schweinemedallions Butternockerl, Pilzsauce	18,90
Tomahawk Steak vom Duroc Schwein Erdäpfelwedges, Maiskolben, Schwammerlsauce	29,50
Österreichisches Tagliata gegrillte Beiriedwürfel, Grillgemüse, Erdäpfelwedges, Pfeffersauce	21,50
rosa gebratener Hirschrücken Serviettenknödel, Rotkraut	33,50
Lammkrone Bergkäsepolenta, sautierte Zuckerschoten	34,90
Filet vom österreichischen Rind (ca. 300g) 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 14,50

Roast Pork

Bread Dumpling, Cabbage Salad 16,50

Fried Chicken Viennese

Potato-Field Salad 17,50

„Jägerpfanne“

Veal, Bacon, Mushroom Sauce, Gratinated Baby Dumplings 20,50

„Wiener Schnitzel“ of Veal

Parsley Potatoes, Cranberries 23,90

Cordon Bleu of Veal

Parsley Potatoes, Cranberries 25,40

Grilled Sirloin Beef in Onion Sauce

Fried Potatoes 20,90

Specialities

Asia Bowl

Chicken, Sweet Chili Sauce, Vegetables, Rice 18,50

Medallions of Pork

Baby Dumplings, Mushroom Sauce 18,90

Tomahawk Steak of Durco Pork

Potato Wedges, Corn Cob, Mushrooms Sauce 29,50

Austrian Tagliata

Grilled Cubes of Sirloin Beef, Potato Wedges,
Grilled Vegetables, Pepper Sauce 21,50

Medium Roast Saddle of Venison

Bread Dumpling, Red Cabbage 33,50

Lamb Crown

Polenta with Local Cheese, Sauteed Sugar Snaps 34,90

Fillet of Austrian Beef (ca. 300g)

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

Fleischlos & Pasta

Pinzgauer Kasnocken grüner Salat	15,90
Spaghetti Bolognese	14,50
Frische Eierschwammerl in Rahm mit Semmelknödel	18,50
sautiert auf Blattsalaten	18,90
geröstet mit Ei, Petersilienerdäpfel	19,50
Tagliatelle in Eierschwammerlsauce	18,50
gegrillte Hühnerstreifen	21,50
gegrillte Rinderstreifen	23,50
Knuspriges Zanderfilet Schwammerlrisotto	25,90
Gegrilltes Lachssteak Mini – Erdäpfel, warmer Zucchini Salat, Champagner Schaum	22,50

Vegetarian & Pasta

„Pinzgauer Kasnocken“ Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce	15,90
Spaghetti Bolognese	14,50
Fresh Chanterelle Mushrooms in Cream with Bread Dumpling	18,50
Sauteed with Mixed Lettuce	18,90
Roasted with Egg, Parsley Potatoes	19,50
Tagliatelle in Chanterelle Mushroom Cream	18,50
Grilled Slices of Chicken	21,50
Grilled Slices of Beef	23,50
Crispy Fillet of Pike – Perch Chanterelle Mushroom Risotto	25,90
Grilled Salmon Steak Mini Potatoes, warm Zucchini Salad, Champagne Espuma	22,50

Süße Versuchung

Crème Brûlée	8,90
Pistazientörtchen	6,90
1 Stück hausgemachte Marillenknödel in Butterbrösel	6,90
Zitronensorbet Wodka	6,90
Kaiserschmarrn Zwetschenröster 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“ 2020

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	8,90
Pistacchio Cake	6,90
1 Piece Homemade Apricot Dumpling with Butter Crumbs	6,90
Lemon Sorbet Wodka	6,90
„Kaiserschmarrn“ Stewed Plums or Apple Purée	14,50
Original „Salzburger Nockerl“ Caramel Sauce	18,90
Homemade Apple Strudel Whipped Cream or Vanilla Ice Cream	5,50 6,90
	Vanilla Sauce 7,90
Sacher Cake with Whipped Cream	5,50
Cheesecake	5,90
Cheese Plate	9,90

Dessert Wine Recommendation

Muskat Ottonel „Auslese“ 2020

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	1,90

Flipper Coup

Erdbeer- und Pistazieneis, Smarties, Schlagobers		5,70
--	--	------

Heiße Liebe

Vanilleeis, Himbeersorbet, heiße Himbeeren, Schlagobers		8,70
---	--	------

Walnussbecher

Ahornsirupeis, Vanilleeis, karamellisierte Nüsse, Schlagobers		8,50
---	--	------

Steinerwirt Coup

hausgemachtes Pistazien-, Zimt- & Szechuanpfeffereis, Baileys, Schlagobers		8,90
--	--	------

Ice Cream

Flavours

Chocolate / Vanilla / Strawberry / Pistacchio / Cinnamon		
Lemon Sorbet / Raspberry Sorbet / Plum / Mango	per scoop	1,90

Flipper Coup

Strawberry and Pistacchio Ice Cream, Smarties, Cream		5,70
--	--	------

„Heiße Liebe“

Vanilla Ice Cream, Raspberry Sorbet, Hot Raspberries, Cream		8,70
---	--	------

Walnut Coup

Maple Syrup Ice Cream, Vanilla Ice Cream, Caramelized Nuts, Cream		8,50
---	--	------

Steinerwirt Coup

Homemade Pistacchio, Cinnamon & Szechuan Pepper Ice Cream, Baileys, Cream		8,90
---	--	------