

Mostviertler Weidegänse

Consommé von der Gans

Gemüse, Gansl Innereien 7,50

Gansleinmachsuppe

Mandelbällchen 6,90

* * *

Sautierte Gänseleber

Kürbisrisotto, Karamellisierte Feigen, Portweinsauce

17,90 (Vorspeise) 21,90 (Hauptspeise)

Ganslgröstl

Orangen-Majoransaftl, Endiviensalat 16,90

Knusprig gebratene Mostviertler Weidegans

Orangen-Majoransaftl, Rotkraut

Serviettenknödel, glacierte Maroni 34,90

Unsere Weinempfehlung zur Gans

Weißburgunder 2021, Weingut Egermann, Österreich 1/8 l 5,90

St. Laurent „Commander“ 2020, WG Keringer, Österreich 1/8 l 6,90

Organic Austrian Geese

Consommé of Goose

Vegetables, Giblets of Goose 7,50

Goose Cream Soup

Fried Almond Scoops 6,90

* * *

Sauteed Liver of Goose

Pumpkin Risotto, Caramelized Figs, Port Wine Jus

17,90 (Starter) 21,90 (Main Course)

„Ganslgröstl“

Roast Potatoes, Goose, Orange-Marjoram Jus, Endive Salad 16,90

Roast Organic Austrian Goose

Orange-Marjoram Jus, Red Cabbage

Bread Dumpling, Glaced Chestnuts 34,90

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	5,50
Knackige Blattsalate	4,50
Gemischter Salat	5,90
Gebackener Ziegenkäse Blattsalate, Kürbis Chutney	13,50
Avocado-Grapefruit Salat gegrillte Garnelen	18,90
Beef Tartar mit Toastbrot	17,90
Duett von der Terrine – Reh & Gänseleber marinierter Wildsalat, Zwetschken – Preiselbeer Chutney	18,50

Unsere Aperitif Empfehlung

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
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

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
Kürbiscremesuppe		6,90

Starters & Salads

Crispy Garlic Bread	5,50
Mixed Lettuce	4,50
Mixed Salad	5,90
Fried Goat Milk Cheese Lettuce, Pumpkin Chutney	13,50
Avocado-Grapefruit Salad Grilled Prawns	18,90
Beef Tartar with Toast Bread	17,90
Duett of Terrine – Deer & Goose Liver marinated Wild Salad, Plum – Cranberry Chutney	18,50

Aperitif Recommendation

Freshly Squeezed Fruit Juices – Mix & Match Orange/Apple/Carrot/Celery/Ginger/Beet Root	0,30 l	6
Stiegl Pale Ale „Columbus“1492	0,33 l	4,90
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

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 Pumpkin Soup		6,90

Klassiker der österreichischen Küche

Saftgulasch vom Pinzgauer Rind Semmelknödel	16,50
Tiroler Gröstl in der Pfanne Spiegelei, Krautsalat	15,90
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	21,90

Spezialitäten

Asia Pfanne Huhn, Sweet Chili Sauce, Gemüse, Reis	18,50
Ragout vom österreichischen Hirsch Kroketten, Rotkraut, Rotweinbirne	22,90
Österreichisches Tagliata gegrillte Beiriedwürfel, Grillgemüse, Erdäpfelwedges, Pfeffersauce	21,50
Filet vom österreichischen Rind (ca. 300g) Mini – Erdäpfel mit Rosmarin, sautierte Pilze, Pfeffersauce	44,90

Austrian Classics

Goulash of Local Beef

Bread Dumpling 16,50

„Tiroler Gröstl“ Served in a Pan

Fried Egg, Cabbage Salad 15,90

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 21,90

Specialities

Asia Bowl

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

Ragout of Austrian Venison

Croquettes, Red Cabbage, Red Wine Pear 22,90

Austrian Tagliata

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

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
Tagliatelle mit Kürbis	18,50
gegrillte Hühnerstreifen	21,50
gegrillte Rinderstreifen	23,50
Knuspriges Zanderfilet Kürbisrisotto	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
Tagliatelle with Pumpkin	18,50
Grilled Slices of Chicken	21,50
Grilled Slices of Beef	23,50
Crispy Fillet of Pike – Perch Pumpkin Risotto	25,90
Grilled Salmon Steak Mini Potatoes, warm Zucchini Salad, Champagne Espuma	22,50

Süße Versuchung

Pistazientörtchen	6,90
Maronischnitte	7,90
Maroniknödel	9,50
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

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

Pistacchio Cake	6,90
Chestnut Cake	7,90
Chestnut Dumpling	9,50
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 Vanilla Sauce	5,50 6,90 7,90
Sacher Cake with Whipped Cream	5,50

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

Szűts, 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	<i>je Kugel</i>	1,90

Flipper Coup

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

Heiße Liebe

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

Steinerwirt Coup

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

Ice Cream

Flavours

Chocolate / Vanilla / Strawberry / Pistacchio / Cinnamon		
Lemon Sorbet / Raspberry Sorbet	<i>per scoop</i>	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
---	--	------

Steinerwirt Coup

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