

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
„Steinerwirt Sprizz“ – Prosecco, Soda, Aperitivo Rosato	0,25 l	7,40
Alpin Sprizz – Wermut, Tonic	0,25 l	7,40
Champagner Moët & Chandon Impérial	0,20 l	34,00

Spezialität des Hauses – Special Recommendation

Tomahawk Steak vom österreichischen Kalb

Grillgemüse, Kroketten, Kräuterbutter

Tomahawk Steak of Austrian Veal

Grilled Vegetables, Croquettes, Herb butter

€ 43,90

Schweinehaxe

Röstkartoffel, Sauerkraut, Senf & Kren

Roast Leg of Pork

Roast Potatoes, Sour Kraut, Mustard & Horseradish

€ 21,50

Steinerwirt Platte für 2 Personen

Frische Fleisch- und Fischspezialitäten, Süßkartoffelpommes, Grillgemüse

Steinerwirt's Specialities Plate for two people

Fresh Fish and Meat Specialities, Sweet Potato Fries, Grilled Vegetables

€ 89,90

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	4,90
Gemischter Salat	5,90
Gebackener Ziegenkäse Blattsalate, Pflaumen - Preiselbeer Chutney	13,90
Avocado-Grapefruit Salat gegrillte Garnelen	18,90
Beef Tartar mit Toastbrot (120g)	17,90
Rehterrine mit mariniertem Blattsalat	15,50
Burrata auf Basilikumpesto mit Tomaten & Rucola	14,90
Winterliche Blattsalate mit Granatapfel & BBQ – Lime Dip knusprig gebackene Hühnerstreifen gegrillte Rinderstreifen	13,90 16,90 18,90

Unser Sommelier empfiehlt...

Weißburgunder 2022 Weingut Egermann, Leithaberg, Österreich	1/8 l	6,10
Tempranillo „Tinto“ DO 2020 Bodegas Maximo, La Mancha, Spanien	1/8 l	6,90

Suppen

Klare Tafelspitzsuppe Frittaten Nudeln & Julienne Gemüse Grießnockerl		5,90 5,90 5,90
Wiener Suppentopf Tafelspitz, Gemüse, Nudeln	klein groß	6,20 8,20
Tomatencremesuppe		6,20
Hausgemachtes Gulaschsuppe mit Brot		8,20

Starters & Salads

Crispy Garlic Bread	5,50
Mixed Lettuce	4,90
Mixed Salad	5,90
Fried Goat Milk Cheese Lettuce, Plum – Cranberry Chutney	13,90
Avocado-Grapefruit Salad Grilled Prawns	18,90
Beef Tartar with Toast Bread (120g)	17,90
Terrine of Deer with Marinated Lettuce	15,50
Burrata with Basil Pesto, Tomatoes & Rocket Salad	14,90
Wintery Lettuce with Pomegranate & BBQ – Lime Dip Crispy Fried Chicken Slices Grilled Beef Slices	13,90 16,90 18,90

Our Sommelier recommends...

Weißburgunder 2022

Weingut Egermann, Leithaberg, Österreich 1/8 l 6,10

Tempranillo „Tinto” DO 2020

Bodegas Maximo, La Mancha, Spanien 1/8 l 6,90

Soups

Clear Beef Broth

Sliced Pancakes 5,90

Noodles & Julienne Vegetables 5,90

Semolina Dumpling 5,90

Stock Pot Viennese

Beef, Vegetables, Noodles *small* 6,20

large 8,20

Creamy Tomato Soup

6,20

Homemade Goulash Soup with Bread

8,20

Klassiker der österreichischen Küche

Saftgulasch vom Pinzgauer Rind

Semmelknödel 16,50

Tiroler Gröstl in der Pfanne

Spiegelei, Krautsalat 15,90

Schweinsbraten im Biersaftl

Semmelknödel, Sauerkraut 16,90

Ausgelöstes Wiener Backhendl

Erdäpfel-Vogerl Salat 17,90

Jägerpfanne

Kalbswürfel, Speck, Pilze, Spätzle überbacken 20,90

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren 23,90

Cordon Bleu vom Milchkalb

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren 25,90

Zwiebelrostbraten von der Stierbeiried

Braterdäpfel 21,90

Ragout vom heimischen Hirsch

Kroketten, Rotkraut 23,90

Knusprig gebratene Ente

Serviettenknödel, Rotkraut 25,50

Spezialitäten

Asia Pfanne

Huhn, Sweet Chili Sauce, Gemüse, Reis 18,90

Kalbsrückensteak

Gnocchi in Pesto, Parmesan 41,90

Österreichische Tagliata

gegrillte Beiriedwürfel, Grillgemüse, Erdäpfelwedges, Pfeffersauce 21,90

Tomahawk Steak vom Duroc Schwein

Erdäpfelwedges, Maiskolben, Bratensauce 29,90

rosa gebratener Hirschrücken

Serviettenknödel, Rotkraut 34,90

geschmorte Lammstelze

Bergkäsepolenta 32,90

Filet vom österreichischen Rind (ca. 300g)

pikante Mini – Erdäpfel, 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, Sour Kraut 16,90

Fried Chicken Viennese

Potato-Field Salad 17,90

„Jägerpfanne“

Veal, Bacon, Mushrooms, Gratinated Baby Dumplings 20,90

„Wiener Schnitzel“ of Veal

Parsley Potatoes, Cranberries 23,90

Cordon Bleu of Veal

Parsley Potatoes, Cranberries 25,90

Grilled Sirloin Beef in Onion Sauce

Fried Potatoes 21,90

Ragout of Local Deer

Croquettes, Red Cabbage 23,90

Crispy Roast Duck

Bread Dumpling, Red Cabbage 25,50

Specialities

Asia Bowl

Chicken, Sweet Chili Sauce, Vegetables, Rice 18,90

Saddle Steak of Veal

Gnocchi with Pesto, Parmigiano 41,90

Austrian Tagliata

Cubes of Beef, Potato Wedges, Grilled Vegetables, Pepper Sauce 21,90

Tomahawk Steak of Durco Pork

Potato Wedges, Corn Cob, Jus 29,90

Medium Roast Saddle of Venison

Bread Dumpling, Red Cabbage 34,90

Braised Leg of Lamb

Polenta with Local Cheese 32,90

Fillet of Austrian Beef (~ 300g)

Spicy Mini Potatoes, Sauteed Mushrooms, Pepper Sauce 44,90

Fleischlos & Pasta

Pinzgauer Kasnocken grüner Salat	15,90
Spaghetti Bolognese	14,90
Gefüllte Erdäpfeltaschen mit Blattspinat & Feta Käse auf Blattsalaten	16,50
getrübte Tagliatelle	16,50
gegrillte Hühnerstreifen	18,50
gegrillte Rinderstreifen	20,50
Knuspriges Zanderfilet Tomatenrisotto	25,90
Gegrilltes Lachssteak Mini – Erdäpfel, Zucchini	22,90

Vegetarian & Pasta

„Pinzgauer Kasnocken“ Baby Dumplings with Cheese, Lettuce	15,90
Spaghetti Bolognese	14,90
Filled Potato Pockets with Leaf Spinach & Feta Cheese Mixed Lettuce	16,50
Truffled Tagliatelle	16,50
Grilled Slices of Chicken	18,50
Grilled Slices of Beef	20,50
Crispy Fillet of Pike – Perch Tomato Risotto	25,90
Grilled Salmon Steak Mini Potatoes, Zucchini	22,90

Süße Versuchung

Schokomousse	8,90
mit einem Glas Ten year old Towny Port	13,90
Lebkuchen Mousse	
auf Glühweinkirschen	7,90
Zitronensorbet	
Wodka	6,90
Kaiserschmarrn	
Zwetschkenröster oder Apfelmus	14,90
Original Salzburger Nockerl	
Karamellsauce	18,90
ofenfrischer Apfelstrudel	5,50
Schlagobers oder Vanilleeis	6,90
Vanillesauce	7,90
Sachertorte mit Schlagobers	5,90
Schoko – Nougat Schnitte	6,90

Die perfekte Begleitung

Muskat Ottonel „Auslese“ 2020

Kracher, Österreich	1/16l	6,30
---------------------	-------	------

Gelber Muskateller „Beerenauslese“ 2021

Weingut Feiler – Artinger, Österreich	1/16l	7,50
---------------------------------------	-------	------

Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2019

Szüts, Ungarn	1/16l	7,90
---------------	-------	------

Ten year old Towny Port

Taylor's	1/16l	7,30
----------	-------	------

Sweet Dreams

Chocolate Mousse	8,90
with one Glass of Ten year old Towner Port	13,90
Gingerbread Mousse	
Mulled Wine Cherries	7,90
Lemon Sorbet	
Wodka	6,90
„Kaiserschmarrn“	
Stewed Plums or Apple Purée	14,90
Original „Salzburger Nockerl“	
Caramel Sauce	18,90
Homemade Apple Strudel	5,50
Whipped Cream or Vanilla Ice Cream	6,90
Vanilla Sauce	7,90
Sacher Cake with Whipped Cream	5,90
Chocolate – Nougat Cake	6,90

Dessert Wine Recommendation

Muskat Ottonel „Auslese“ 2020

Kracher, Austria	1/16l	6,30
------------------	-------	------

Gelber Muskateller „Beerenauslese“ 2021

Vinery Feiler – Artinger, Austria	1/16l	7,50
-----------------------------------	-------	------

Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2019

Szűts, Hungary	1/16l	7,90
----------------	-------	------

Ten year old Towner Port

Taylor's	1/16l	7,30
----------	-------	------

Eis

Eissorten

Schokolade / Vanille / Erdbeere / Pistazie / Banane / Zimt

Zitronensorbet / Himbeersorbet

je Kugel 1,90

Flipper Coup

Erdbeer- und Pistazieneis, Smarties, Schlagobers

5,90

Heiße Liebe

Vanilleeis, Himbeersorbet, heiße Himbeeren, Schlagobers

8,90

Schwedenbecher

Vanille-, Erdbeer-, Schokoeis, Eierlikör, Apfelmus, Schlagobers

8,90

Steinerwirt Coup

Pistazien-, Zimt- & Szechuanpfeffereis, Baileys, Schlagobers

8,90

Ice Cream

Flavours

Chocolate / Vanilla / Strawberry / Pistacchio / Banana / Cinnamon

Lemon Sorbet / Raspberry Sorbet

per scoop 1,90

Flipper Coup

Strawberry and Pistacchio Ice Cream, Smarties, Cream

5,90

„Heiße Liebe“

Vanilla Ice Cream, Raspberry Sorbet, Hot Raspberries, Cream

8,90

„Schwedenbecher“

Vanilla-, Strawberry, Chocolate Ice Cream, Egg Liqueur

Apple Puree, Cream

8,90

Steinerwirt Coup

Homemade Pistacchio, Cinnamon & Szechuan Pepper Ice Cream

Baileys, Cream

8,90