

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
Campari mit frisch gepresstem Orangensaft	0,125 l	7,40
Monkey 47 Gin & Thomas Henry Tonic	0,04 l	13,00

Spezialität des Hauses – Special Recommendation

Tomahawk Steak vom österreichischen Kalb

Grillgemüse, Kroketten, Kräuterbutter, Pfeffersauce

Tomahawk Steak of Austrian Veal

Grilled Vegetables, Croquettes, Herb butter, Pepper Sauce

für 1 Person / for 1 person € 43,90

für 2 Personen / for 2 persons € 62,90

Tomahawk Steak vom Duroc Schwein

Grillgemüse, Erdäpfelwedges, Kräuterbutter

Tomahawk Steak of Durco Pork

Grilled Vegetables, Potato Wedges, Herb butter

€ 29,90

Steinerwirt Platte für zwei Personen

Frische Fleisch- und Fischspezialitäten, Pommes frites, Grillgemüse

Steinerwirt's Specialities Plate for two people

Fresh Fish and Meat Specialities, French Fries, Grilled Vegetables

€ 89,90

Portion Sauce – Knoblauch, BBQ oder Cocktailsauce

€ 1,00

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	14,90
Avocado-Grapefruit Salat gegrillte Garnelen	18,90
Beef Tartar mit Toastbrot (120g)	18,90
Getröffelte Gänse Terrine Marinierter Rucola-Vogerlsalat, Ciabatta	18,50
Burrata auf Basilikumpesto mit Tomaten & Rucola	15,50
Winterliche Blattsalate mit Granatapfel & BBQ – Lime Dip knusprig gebackene Hühnerstreifen gegrillte Rinderstreifen	14,90 17,90 18,90

Unser Sommelier empfiehlt...

Weißburgunder 2023 Weingut Egermann, Leithaberg, Österreich	1/8 l	6,50
Tempranillo „Tinto“ DO 2020 Bodegas Maximo, La Mancha, Spanien	1/8 l	6,90

Suppen

Klare Tafelspitzsuppe Frittaten Nudeln 2 Stück Griesnockerl		5,90 5,90 6,40
Wiener Suppentopf Tafelspitz, Gemüse, Nudeln	<i>klein</i> <i>groß</i>	6,40 8,40
Tomatencremesuppe		6,50
Hausgemachte 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	14,90
Avocado-Grapefruit Salad Grilled Prawns	18,90
Beef Tartar with Toast Bread (120g)	18,90
Truffled Terrine of Goose Marinated Rocket – Field Salad, Ciabatta	18,50
Burrata with Basil Pesto, Tomatoes & Rocket Salad	15,50
Wintery Lettuce with Pomegranate & BBQ – Lime Dip Crispy Fried Chicken Slices Grilled Beef Slices	14,90 17,90 18,90

Our Sommelier recommends...

Weißburgunder 2023 Weingut Eggermann, Leithaberg, Österreich	1/8 l	6,50
Tempranillo „Tinto” DO 2020 Bodegas Maximo, La Mancha, Spanien	1/8 l	6,90

Soups

Clear Beef Broth Sliced Pancakes Noodles 2 Pieces Semolina Dumpling		5,90 5,90 6,40
Stock Pot Viennese Beef, Vegetables, Noodles	<i>small</i> <i>large</i>	6,40 8,40
Creamy Tomato Soup		6,50
Homemade Goulash Soup with Bread		8,20

Klassiker der österreichischen Küche

Saftgulasch vom Pinzgauer Rind

Semmelknödel 16,90

Tiroler Gröstl in der Pfanne

Spiegelei, Krautsalat 15,90

Schweinsbraten im Biersaftl

Semmelknödel, Sauerkraut 18,40

Schweinehaxe

Semmelknödel, Sauerkraut, Bratensauce 22,40

Ausgelöstes Wiener Backhendl

Erdäpfel-Vogerl Salat 18,50

Jägerpfanne mit Käse überbacken

Kalbswürfel, Speck, Pilze, Spätzle überbacken 21,90

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren 23,90

Cordon Bleu vom Milchkalb

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren 25,90

Zwiebelrostbraten von der Stierbeiried

Braterdäpfel 22,90

Ragout vom heimischen Hirsch

Kroketten, Rotkraut 23,90

Schweinemedallions

Spätzle, Biersauce 24,90

Spezialitäten

Asia Pfanne

Huhn, Sweet Chili Sauce, Gemüse, Reis 19,40

Kalbsrückensteak

Spätzle in Pesto, Parmesan 41,90

Österreichische Tagliata

gegrillte Beiriedwürfel, Grillgemüse, Erdäpfelwedges, Pfeffersauce 22,50

rosa gebratener Hirschrücken

Kroketten, Rotkraut 36,50

geschmorte Lammstelze

Bergkäsepolenta 32,90

Filet vom österreichischen Rind

Erdäpfelwedges, Grillgemüse, Pfeffersauce

Lady's Cut (250g) 42,90

Gentleman's Cut (350g) 52,90

Master's Cut (450g) 62,90

Austrian Classics

Goulash of Local Beef

Bread Dumpling 16,90

„Tiroler Gröstl“ Served in a Pan

Fried Egg, Cabbage Salad 15,90

Roast Pork

Bread Dumpling, Sour Kraut 18,40

Roast Leg of Pork

Bread Dumpling, Sour Kraut, Jus 22,40

Fried Chicken Viennese

Potato-Field Salad 18,50

„Jägerpfanne“ gratinated with Cheese

Veal, Bacon, Mushrooms, Gratinated Baby Dumplings 21,90

„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 22,90

Ragout of Local Deer

Croquettes, Red Cabbage 23,90

Medallions of Pork

Baby Dumplings, Beer Jus 24,90

Specialities

Asia Bowl

Chicken, Sweet Chili Sauce, Vegetables, Rice 19,40

Saddle Steak of Veal

Baby Dumplings with Pesto, Parmigiano 41,90

Austrian Tagliata

Cubes of Beef, Potato Wedges, Grilled Vegetables, Pepper Sauce 22,50

Medium Roast Saddle of Venison

Croquettes, Red Cabbage 36,50

Braised Leg of Lamb

Polenta with Local Cheese 32,90

Fillet of Austrian Beef

Potato Wedges, Grilled, Pepper Sauce

Lady's Cut (250g) 42,90

Gentleman's Cut (350g) 52,90

Master's Cut (450g) 62,90

Fleischlos & Pasta

Pinzgauer Kasnocken grüner Salat	16,90
Spaghetti Bolognese	14,90
Gefüllte Erdäpfeltaschen mit Blattspinat & Feta Käse auf Blattsalaten	16,90
getrübte Tagliatelle	18,40
gegrillte Hühnerstreifen	20,90
gegrillte Rinderstreifen	23,40
Knuspriges Zanderfilet Tomatenrisotto	25,90
Gegrilltes Lachssteak Erbsenreis, Grillgemüse	23,50

Vegetarian & Pasta

„Pinzgauer Kasnocken“ Baby Dumplings with Cheese, Lettuce	16,90
Spaghetti Bolognese	14,90
Filled Potato Pockets with Leaf Spinach & Feta Cheese Mixed Lettuce	16,90
Truffled Tagliatelle	18,40
Grilled Slices of Chicken	20,90
Grilled Slices of Beef	23,40
Crispy Fillet of Pike – Perch Tomato Risotto	25,90
Grilled Salmon Steak Rice with Peas, Grilled Vegetables	23,50

Süße Versuchung

Schokomousse	8,90
mit einem Glas Ten years old Towny Port	13,90
Nougatknödel	11,90
Lebkuchen Mousse	
auf Glühweinkirschen	7,90
Zitronensorbet	
Wodka	6,90
Kaiserschmarrn	
Zwetschkenröster oder Apfelmus	14,90
Original Salzburger Nockerl	
Karamellsauce	18,90
ofenfrischer Apfelstrudel	5,90
Schlagobers oder Vanilleeis	7,20
Vanillesauce	7,90
Sachertorte mit Schlagobers	6,10
Mandel – Nougat Schnitte	6,90

Die perfekte Begleitung

Auslese 2022

Weingut Angerhof, Österreich	1/16l	6,60
------------------------------	-------	------

Sämling 88 „Beerenauslese“ 2020

Weingut Angerhof, Österreich	1/16l	7,60
------------------------------	-------	------

Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2019

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

Ten years old Towny Port

	1/16l	7,60
--	-------	------

Sweet Dreams

Chocolate Mousse	8,90
with one Glass of Ten year old Towny Port	13,90
Nougat Dumpling	11,90
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	5,90
Whipped Cream or Vanilla Ice Cream	7,20
Vanilla Sauce	7,90
Sacher Cake with Whipped Cream	6,10
Almond – Nougat Cake	6,90

Dessert Wine Recommendation

Auslese 2022

Weingut Angerhof, Austria	1/16l	6,60
---------------------------	-------	------

Sämling 88 „Beerenauslese“ 2020

Weingut Angerhof, Austria	1/16l	7,60
---------------------------	-------	------

Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2019

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

Ten years old Towny Port

1/16l	7,60
-------	------

Eis

Eissorten

Schokolade / Vanille / Erdbeere / Pistazie / Banane / Haselnuss
Zitronensorbet / Himbeersorbet *je Kugel* 2,10

Flipper Coup

Erdbeer- und Pistazieneis, Smarties, Schlagobers 6,50

Heiße Liebe

Vanilleeis, Himbeersorbet, heiße Himbeeren, Schlagobers 9,50

Schwedenbecher

Vanille-, Erdbeer-, Schokoeis, Eierlikör, Apfelmus, Schlagobers 8,90

Steinerwirt Coup

Pistazien-, Zimt- & Haselnusseis, Baileys, Schlagobers 9,10

Ice Cream

Flavours

Chocolate / Vanilla / Strawberry / Pistacchio / Banana / Hazelnut
Lemon Sorbet / Raspberry Sorbet *per scoop* 2,10

Flipper Coup

Strawberry and Pistacchio Ice Cream, Smarties, Cream 6,50

„Heiße Liebe“

Vanilla Ice Cream, Raspberry Sorbet, Hot Raspberries, Cream 9,50

„Schwedenbecher“

Vanilla-, Strawberry, Chocolate Ice Cream, Egg Liqueur
Apple Puree, Cream 8,90

Steinerwirt Coup

Homemade Pistacchio, Cinnamon & Hazelnut Ice Cream
Baileys, Cream 9,10