

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 & Tonic	0,04 l	13,00

Spezialität des Hauses – Special Recommendation

Bresaolo mit Rucola

Parmesan, Kapern, Ciabatta

Bresaolo with Rocket Salad

Parmigiano, Capers, Ciabatta

€ 15,90

* * *

Kalbs - Tafelspitz

Rösterdäpfel, Cremespinat, Apfelkren, Schnittlauchsauce

Prime Boiled Veal

Roast Potatoes, Creamy Spinach, Apple – Horseradish, Chives Sauce

€ 23,90

Tomahawk Steak vom österreichischen Kalb für 2 Personen

Grillgemüse, Wedges, Basilikumpesto, BBQ Dip, Johannisbeersauce

Tomahawk Steak of Austrian Veal for 2 people

Grilled Vegetables, Wedges, Basil Pesto, BBQ Dip, Johannisbeersauce

€ 89,00 für 2 Personen / for two people

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 & Suppen

Knuspriges Knoblauchbrot	5,80
Knackige Blattsalate	4,90
Gemischter Salat	5,90
Beef Tartar mit Toastbrot (120g)	18,90
Burrata auf Basilikumpesto mit Tomaten & Rucola	15,50
Tartar vom Räucherlachs	16,90
Karamellisierter Ziegenkäse mit Honig Blattsalate, Walnüsse, Pinienkerne	14,50
Klare Tafelspitzsuppe Frittaten	5,90
Nudeln	5,90
2 Stück Grießnockerl	6,60
Wiener Suppentopf Tafelspitz, Gemüse, Nudeln	8,60
Pilzcremesuppe	6,90

Unser Sommelier empfiehlt...

Pinot Grigio DOC 2023 Kellerei Kaltern, Südtirol, Italien	1/8 l	6,90
Syrah DOC 2022 Tenuta Aranic, Sizilien, Italien	1/8 l	6,90

Salate

Knackige Sommersalate mit BBQ Dip gebackene Hühnerstreifen	19,40
gegrillte Rinderstreifen	21,90
Gefüllte Erdäpfeltaschen mit Blattspinat & Feta Käse auf Blattsalaten	16,90
FrISChe Eierschwammerl sautiert auf Blattsalaten	17,50

Starters & Soups

Crispy Garlic Bread	5,80
Mixed Lettuce	4,90
Mixed Salad	5,90
Beef Tartar with Toast Bread (120g)	18,90
Burrata with Basil Pesto, Tomatoes & Rocket Salad	15,50
Tartar of Smoked Salmon	16,90
Caramelized Goat Milk Cheese with Honey Lettuce, Walnut, Pine Nut	14,50
Clear Beef Broth Sliced Pancakes	5,90
Noodles	5,90
2 Pieces Semolina Dumpling	6,60
Stock Pot Viennese Beef, Vegetables, Noodles	8,60
Creamy Mushroom Soup	6,90

Our Sommelier recommends...

Pinot Grigio DOC 2023 Kellerei Kaltern, Südtirol, Italien	1/8 l	6,90
Syrah DOC 2022 Tenuta Aranic, Sizilien, Italien	1/8 l	6,90

Salads

Mixed Summer Salad with BBQ Dip Fried Chicken Slices	19,40
Grilled Beef Slices	21,90
Filled Potato Pockets with Leaf Spinach & Feta Cheese Mixed Lettuce	16,90
Fresh Chanterelle Mushrooms Sauteed with Mixed Lettuce	17,50

Klassiker der österreichischen Küche

Saftgulasch vom Pinzgauer Rind

Semmelknödel 17,10

Tiroler Gröstl in der Pfanne

Spiegelei, Krautsalat 16,40

Schweinsbraten im Biersaftl

Semmelknödel, Krautsalat 18,50

Ausgelöstes Wiener Backhendl

Erdäpfel-Vogerl Salat 18,90

Jägerpfanne

Kalbswürfel, Speck, Pilzsauce, Spätzle überbacken 21,90

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren 24,40

Cordon Bleu vom Milchkalb

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren 26,40

Zwiebelrostbraten von der Stierbeiried

Braterdäpfel 25,90

Spezialitäten

Schweinehaxe

Semmelknödel, Krautsalat, Biersauce 22,50

Asia Pfanne

Huhn, Sweet Chili Sauce, Gemüse, Reis 19,90

Österreichische Tagliata

gegrillte Beiriedwürfel, Grillgemüse, Braterdäpfel, Pfeffersauce 23,90

Filet vom österreichischen Rind

Kroketten, sautierte Pilze, Pfeffersauce

Lady's Cut (250g) 44,50

Gentleman's Cut (350g) 54,50

Austrian Classics

Goulash of Local Beef

Bread Dumpling 17,10

„Tiroler Gröstl“ Served in a Pan

Fried Egg, Cabbage Salad 16,40

Roast Pork

Bread Dumpling, Cabbage Salad 18,50

Fried Chicken Viennese

Potato-Field Salad 18,90

„Jägerpfanne“

Veal, Bacon, Mushroom Sauce, Gratinated Baby Dumplings 21,90

„Wiener Schnitzel“ of Veal

Parsley Potatoes, Cranberries 24,40

Cordon Bleu of Veal

Parsley Potatoes, Cranberries 26,40

Grilled Sirloin Beef in Onion Sauce

Fried Potatoes 25,90

Specialities

Roast Leg of Pork

Bread Dumpling, Cabbage Salad, Beer Sauce 22,50

Asia Bowl

Chicken, Sweet Chili Sauce, Vegetables, Rice 19,90

Austrian Tagliata

Cubes of Beef, Fried Potatoes, Grilled Vegetables, Pepper Sauce 23,90

Fillet of Austrian Beef

Croquettes, Sauteed Mushrooms, Pepper Sauce

Lady's Cut (250g) 44,50

Gentleman's Cut (350g) 54,50

Fleischlos & Pasta

Pinzgauer Kasnocken

grüner Salat

16,90

Spaghetti Bolognese

15,90

Tagliatelle in Eierschwammerlsauce

19,50

gegrillte Hühnerstreifen

22,40

gegrillte Rinderstreifen

25,90

Frische Eierschwammerl

in Rahm mit Semmelknödel

18,50

geröstet mit Ei, Petersilienerdäpfel

18,90

Filet von der Forelle

Beluga Linsen, Petersilienerdäpfel, Kräuterbutter Espuma

25,90

Gegrilltes Lachssteak

Eierschwammerlrisotto

24,90

Vegetarian & Pasta

„Pinzgauer Kasnocken“

Baby Dumplings with Cheese, Lettuce

16,90

Spaghetti Bolognese

15,90

Tagliatelle in Chanterelle Mushroom Cream

19,50

Grilled Slices of Chicken

22,40

Grilled Slices of Beef

25,90

Fresh Chanterelle Mushrooms

in Cream with Bread Dumpling

18,50

Roasted with Egg, Parsley Potatoes

18,90

Fillet of Trout

Beluga Lentils, Parsley Potatoes, Herb Butter Espuma

25,90

Grilled Salmon Steak

Chanterelle Mushroom Risotto

24,90

Süße Versuchung

2 Stück hausgemachte Topfenknödel

in Butterbrösel mit Marillenröster

7,50

Zitronensorbet

Wodka

6,90

Kaiserschmarrn

Zwetschkenröster oder Apfelmus

14,90

Original Salzburger Nockerl

Karamellsauce

18,90

ofenfrischer Apfelstrudel

Schlagobers oder Vanilleeis

5,90

7,20

Vanillesauce

7,90

Sachertorte mit Schlagobers

6,10

Tageskuchen mit Schlagobers

5,80

Eispalatschinken

8,90

Die perfekte Begleitung

Auslese 2022

Weingut Angerhof, Österreich

1/16l

6,60

Sämling 88 „Beerenauslese“ 2021

Weingut Angerhof, Österreich

1/16l

7,60

Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2019

Szűts, Ungarn

1/16l

7,90

Ten years old Towny Port

1/16l

7,60

Sweet Dreams

2 Pieces Homemade Sweet Curd Dumpling

with Butter Crumbs and Stewed Apricots

7,50

Lemon Sorbet

Wodka

6,90

„Kaiserschmarrn“

Stewed Plums or Apple Purée

14,90

Original „Salzburger Nockerl“

Caramel Sauce

18,90

Homemade Apple Strudel

Whipped Cream or Vanilla Ice Cream

5,90

7,20

Vanilla Sauce

7,90

Sacher Cake with Whipped Cream

6,10

Cake of the Day with Whipped Cream

5,80

Pancakes Filled with Ice Cream

8,90

Dessert Wine Recommendation

Auslese 2022

Weingut Angerhof, Austria

1/16l

6,60

Sämling 88 „Beerenauslese“ 2021

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 / Mango
Zitronensorbet / Himbeersorbet

je Kugel 2,20

Flipper Coup

Erdbeer- und Schokoeis, Smarties, Schlagobers

6,50

Heiße Liebe

Vanilleeis, Himbeersorbet, heiße Himbeeren, Schlagobers

9,50

Steinerwirt Coup

Pistazien-, Mango- & Schokoeis, Prosecco, Schlagobers

9,90

gerührter Eiskaffee

Vanilleeis & Schlagobers

8,90

Ice Cream

Flavours

Chocolate / Vanilla / Strawberry / Pistacchio / Mango
Lemon Sorbet / Raspberry Sorbet

per scoop 2,20

Flipper Coup

Strawberry and Chocolate Ice Cream, Smarties, Cream

6,50

„Heiße Liebe“

Vanilla Ice Cream, Raspberry Sorbet, Hot Raspberries, Cream

9,50

Steinerwirt Coup

Pistacchio, Mango & Chocolate Ice Cream, Prosecco, Cream

9,90

Stirred Iced Coffee

Vanilla Ice Cream & Whipped Cream

8,90