

Aperitif

frisch gepresste Säfte – Mix & Match

Orange / Apfel / Karotte / Sellerie / Ingwer	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
Gin & Tonic		
Monkey 47, Hendricks	4 cl	13,20
Moscow -, London -, Cuban -, Mexican Mule	4 cl	11,50
Champagner Moët & Chandon Brut	0,2 l	30,00

Spezialitäten des Hauses – Special Recommendation

Rote Rüben Carpaccio mit Ziegenkäse

Vogerl Salat

Beetroot Carpaccio with Goat Milk Cheese

Field Salad

€ 15,90

Wildererpfanne

Hirschwürfel, Speck, Pilzsauce, Spätzle überbacken

„Wilderer Pfanne“

Meat of Deer, Bacon, Mushroom Sauce, Baby Dumplings Gratinated with Cheese

€ 21,90

Kaiserschmarrn

Zwetschkenröster oder Apfelmus

„Kaiserschmarrn“

Stewed Plums or Apple Puree

€ 14,90

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	5,90
Knackige Blattsalate	4,90
Gemischter Salat	5,90
Beef Tartar mit Toastbrot	18,90

Unser Sommelier empfiehlt...

Weißburgunder 2023

Weingut Egermann, Leithaberg, Österreich

1/8 l 6,90

Tempranillo „Tinto“ DO 2021

Bodegas Maximo, La Mancha, Spanien

1/8 l 6,90

Suppen

Klare Tafelspitzsuppe

Frittaten 5,90

Nudeln 5,90

2 Stück Grießnockerl 6,60

Wiener Suppentopf

Tafelspitz, Gemüse, Nudeln 8,60

Tomatencremesuppe 6,90

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

Starters & Salads

Crispy Garlic Bread	5,90
Mixed Lettuce	4,90
Mixed Salad	5,90
Beef Tartar with Toast Bread	18,90

Our Sommelier recommends...

Weißburgunder 2023

Weingut Egermann, Leithaberg, Österreich	1/8 l	6,90
--	-------	------

Tempranillo „Tinto” DO 2021

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

Soups

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 Tomato Soup

6,90

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

Klassiker der österreichischen Küche

Saftgulasch vom Pinzgauer Rind

Semmelknödel 17,40

Tiroler Gröstl in der Pfanne

Spiegelei, Krautsalat 16,90

Backhendl von der Hühnerbrust

Erdäpfel-Vogerl Salat 18,90

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren 27,50

Schweinehaxe

Semmelknödel, Krautsalat, Biersauce 22,80

Steinerwirt's Zwiebelrostbraten

rosa gebratene Tranche aus der Stierbeiried in Zwiebelsauce,
Braterdäpfel 26,50

Spezialitäten

Filet vom österreichischen Rind (ca. 250g)

Kroketten, pikante Kürbiswürfel, Kräuterbutter 44,90

Pinzgauer Kasnocken

grüner Salat 16,90

Tagliatelle Bolognese

15,90

Tagliatelle mit Wildkräuterpesto

19,50

gegrillte Hühnerstreifen

22,40

gegrillte Rinderstreifen

25,90

Gegrillter Lachs

Tomatenrisotto 24,90

Gefüllte Erdäpfeltaschen mit Blattspinat & Feta Käse

auf Blattsalaten 16,90

Austrian Classics

Goulash of Local Beef

Bread Dumpling 17,40

„Tiroler Gröstl“ Served in a Pan

Fried Egg, Cabbage Salad 16,90

Fried Chicken

Potato-Field Salad 18,90

„Wiener Schnitzel“ of Veal

Parsley Potatoes, Cranberries 27,50

Roast Leg of Pork

Bread Dumpling, Cabbage Salad, Beer Sauce 22,80

Grilled Escalope of Beef in Onion Sauce

Fried Potatoes 26,50

Specialities

Fillet of Austrian Beef (ca. 250g)

Croquettes, Spicy Pumpkin Cubes, Herb Butter 44,90

„Pinzgauer Kasnocken“

Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce 16,90

Tagliatelle Bolognese

15,90

Tagliatelle with Wild Herbs Pesto

19,50

Grilled Slices of Chicken

22,40

Grilled Slices of Beef

25,90

Grilled Salmon

Tomato Risotto

24,90

Filled Potato Pockets with Leaf Spinach & Feta Cheese

Mixed Lettuce

16,90

Süße Versuchung

Zitronensorbet

Wodka 6,90

Kaiserschmarrn

Zwetschkenröster oder Apfelmus 14,90

Original Salzburger Nockerl

Karamellsauce 18,90

ofenfrischer Apfelstrudel

Schlagobers oder Vanilleeis 5,90

Vanillesauce 7,20

Vanillesauce 7,90

Sachertorte mit Schlagobers

6,10

Tageskuchen mit Schlagobers

Schwarzwälderschnitte, Himbeerschnitte, Erdbeerschnitte

Heidelbeerschnitte (Glutenfrei) 5,80

Eispalatschinken

8,90

Die perfekte Begleitung

Auslese 2019

Weingut Angerhof, Österreich 1/16l 6,50

Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2007

Szűts, Ungarn 1/16l 7,90

Ten year old Towny Port

Taylor's 1/16l 7,50

Sweet Dreams

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

Vanilla Sauce 7,20

Sacher Cake with Whipped Cream

6,10

Cake of the Day with Whipped Cream

Black Forest Cake, Raspberry Cake, Strawberry Cake
Blueberry Cake (Glutenfree) 5,80

Pancakes Filled with Ice Cream

8,90

Dessert Wine Recommendation

Auslese 2019

Weingut Angerhof, Österreich 1/16l 6,50

Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2019

Szűts, Ungarn 1/16l 7,90

Ten year old Towny Port

Taylor's 1/16l 7,50

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-, Vanille- & Schokoeis, Baileys, 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, Vanilla & Chocolate Ice Cream, Baileys, Cream

9,90

Stirred Iced Coffee

Vanilla Ice Cream & Whipped Cream

8,90