

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	13,50
Moscow -, London -, Cuban -, Mexican Mule	4 cl	12,00
Champagner Moët & Chandon Brut	0,2 l	30,00

Spezialitäten des Hauses – Special Recommendation

Hausgemachte Gulaschsuppe

mit Schwarzbrot

homemade Goulash Soup

with Black Bread

€ 8,60

Ragout vom heimischen Hirsch

Kroketten, Rotkraut

Ragout of Local Deer

Croquettes, Red Cabbage

€ 24,90

Dreierlei von der Schokolade

Eis, Muffin, Sauce

Trio of Chocolate

Ice Cream, Muffin, Sauce

€ 9,90

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	5,90
Knackige Blattsalate	4,90
Gemischter Salat	5,90
Karamellisierter Ziegenkäse	
Blattsalate, Apfel – Ingwer Chutney	16,40
Burrata auf Basilikumpesto mit Tomaten & Rucola	15,50
Tartar vom Räucherlachs	16,90
Beef Tartar mit Toastbrot	18,90
Bresaola mit Rucola	
Parmesan, Kapern, Ciabatta	15,90
Winterliche Blattsalate mit BBQ Dip	
gegrillte Hühnerstreifen	17,90
gegrillte Rinderstreifen	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	6,80

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
Caramelized Goat Milk Cheese Lettuce, Appel – Ginger Chutney	16,40
Burrata with Basil Pesto, Tomatoes & Rocket Salad	15,50
Tartare of Smoked Salmon	16,90
Beef Tartar with Toast Bread	18,90
Bresaola with Rocket Salad Parmigiano, Capers, Ciabatta	15,90
Seasonal Mixed Lettuce with BBQ Dip Grilled Chicken Slices	17,90
Grilled Beef Slices	18,90

Our Sommelier recommends...

Weißburgunder 2023

Weingut Eggermann, 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 6,80

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	17,60
Tiroler Gröstl in der Pfanne Spiegelei, Krautsalat	17,20
Schweinsbraten im Biersaftl Semmelknödel, Sauerkraut	18,90
Schweinehaxe Semmelknödel, Sauerkraut	22,90
Backhendl von der Hühnerbrust Erdäpfel-Vogerl Salat	19,20
Wiener Schnitzel vom Milchkalb Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren	27,90
Wilderer Pfanne mit Käse überbacken Hirschwürfel, Speck, Pilze, Spätzle	22,50
Steinerwirt's Zwiebelrostbraten rosa gebratene Tranche aus der Stierbeiried in Zwiebelsauce, Braterdäpfel	26,50
Klassischer österreichischer Tafelspitz Rösterdäpfel, Cremespinat, Apfelkren, Schnittlauchsauce	24,90

Spezialitäten

Asia Pfanne Huhn, Sweet Chili Sauce, Gemüse, Reis	20,40
Österreichische Tagliata gegrillte Beiriedwürfel, Grillgemüse, Erdäpfelwedges, Kräuterbutter	25,60
Rosa gebratener Hirschrücken Kroketten, Rotkraut	39,40
Geschmorte Lammstelze Letscho Gemüse, Polenta Taler	35,60
Filet vom österreichischen Rind (ca. 250g) Erdäpfelwedges, Champignon Sauce, Speck, Röstzwiebel	45,40

Austrian Classics

Goulash of Local Beef

Bread Dumpling 17,60

„Tiroler Gröstl“ Served in a Pan

Fried Egg, Cabbage Salad 17,20

Roast Pork

Bread Dumpling, Sour Kraut 18,90

Roast Leg of Pork

Bread Dumpling, Sour Kraut 22,90

Fried Chicken

Potato-Field Salad 19,20

„Wiener Schnitzel“ of Veal

Parsley Potatoes, Cranberries 27,90

„Wilderer Pfanne“ gratinated with Cheese

Meat of Deer, Bacon, Mushrooms, Baby Dumplings gratinated 22,50

Grilled Escalope of Beef in Onion Sauce

Fried Potatoes 26,50

Prime Boiled Beef

Roast Potatoes, Creamy Spinach, Apple – Horseradish, Chives Sauce 24,90

Specialities

Asia Bowl

Chicken, Rice, Sweet – Chili Sauce, Vegetables 20,40

Austrian Tagliata

Grilled Beef Cubes, Grilled Vegetables, Potato Wedges, Herb Butter 25,60

Medium Roast Saddle of Deer

Croquettes, Red Cabbage 39,40

Braised Leg of Lamb

Lesco, Polenta Patties 35,60

Fillet of Austrian Beef (ca. 250g)

Potato Wedges, Mushrooms Sauce, Bacon, Fried Onions 45,40

Veggie & Pasta

Pinzgauer Kasnocken

grüner Salat 16,90

Gefüllte Erdäpfeltaschen mit Blattspinat & Feta Käse

auf Blattsalaten 16,90

Tagliatelle Bolognese

16,20

Tagliatelle mit Wildkräuterpesto & Gemüse

19,60

gegrillte Hühnerstreifen

22,60

gegrillte Rinderstreifen

25,90

Gegrillter Lachs

Tomatenrisotto 25,40

Forellenfilet

Belugalinsen, Petersilienerdäpfel, Zitrusbutter 23,40

Veggie & Pasta

„Pinzgauer Kasnocken“

Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce 16,90

Filled Potato Pockets with Leaf Spinach & Feta Cheese

Mixed Lettuce 16,90

Tagliatelle Bolognese

16,20

Tagliatelle with Wild Herbs Pesto & Vegetables

19,60

Grilled Slices of Chicken

22,60

Grilled Slices of Beef

25,90

Grilled Salmon

Tomato Risotto 25,40

Grilled Fillet of Trout

Beluga Lentils, Parsley Potatoes, Citrus Butter 23,40

Süße Versuchung

Dreierlei von der Schokolade

Eis, Muffin, Sauce	9,90
mit einem Glas Ten years old Towny Port	14,90

Zitronensorbet

Wodka	6,90
-------	------

Kaiserschmarrn

Zwetschenröster 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

Schwarzwälderschnitte, Himbeerschnitte, Erdbeerschnitte	
Heidelbeerschnitte (Glutenfrei)	5,80

Eispalatschinken

8,90

Die perfekte Begleitung

Auslese 2022

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

Beerenauslese „Sämling 88“ 2024

Weingut Tschida, Österreich	1/16l	7,40
-----------------------------	-------	------

Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2019

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

Ten year old Towny Port

Taylor's	1/16l	7,50
----------	-------	------

Sweet Dreams

Trio of Chocolate

Ice Cream, Muffin, Sauce	9,90
with a Glass of Ten years old Towny Port	14,90

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

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

Pancakes Filled with Ice Cream

8,90

Dessert Wine Recommendation

Auslese 2022

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

Beerenauslese „Sämling 88“ 2024

Weingut Tschida, Österreich	1/16l	7,40
-----------------------------	-------	------

Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2019

Szüts, 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

7,50

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

7,50

„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