

Aperitif

frisch gepresste Säfte – Mix & Match

Orange / Apfel / Karotte / Sellerie / Ingwer 0,30 l 6

„Steinerwirt Sprizz“ – Prosecco, Soda, Aperitivo Rosato 0,25 l 7,50

Franciacorta Assemblage, Bellavista 0,10 l 10,00

Gin & Tonic

Monkey 47, Hendricks 4 cl 13,60

Moscow -, London -, Cuban -, Mexican Mule 4 cl 12,10

Steinerwirt 's Spezialitäten

Maronicremesuppe
Creamy Chestnut Soup
7,40

Rosa gebratener Hirschrücken
Serviettenknödel, Rotkraut, Preiselbeeren

Medium Roast Saddle of Deer
Bread Dumpling, Red Cabbage, Cranberries
39,40

Gansl Gröstl
Orangen-Majoransaftl, Blattsalate
„Gansl Gröstl“
Roast Potatoes, Goose, Orange-Marjoram Jus, Lettuce
19,20

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	5,90
Knackige Blattsalate	4,90
Gemischter Salat	5,90
Beef Tartar mit Toastbrot (120g)	18,90
Rote Rüben Carpaccio mit Ziegenkäse Vogerl Salat, Walnüsse	16,90

Unser Sommelier empfiehlt...

Weißburgunder 2024 Weingut Eggermann, Leithaberg, Österreich	1/8 l	6,90
Tempranillo „Tinto“ DO 2023 Bodegas Maximo, La Mancha, Spanien	1/8 l	6,90

Suppen

Klare Tafelspitzsuppe Nudeln	5,90
2 Stück Grießnockerl	6,80
Wiener Suppentopf Tafelspitz, Gemüse, Nudeln	8,60
Kürbiscremesuppe	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 (120 g)	18,90
Beetroot Carpaccio with Goat Milk Cheese Field Salad, Walnuts	16,90

Our Sommelier recommends...

Weißburgunder 2024

Weingut Eggermann, Leithaberg, Österreich

1/8 l 6,90

Tempranillo „Tinto” DO 2023

Bodegas Maximo, La Mancha, Spanien

1/8 l 6,90

Soups

Clear Beef Broth

Noodles

5,90

2 Pieces Semolina Dumpling

6,80

Stock Pot Viennese

Beef, Vegetables, Noodles

8,60

Creamy Pumpkin 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 17,50

Ausgelöstes Wiener Backhendl

Erdäpfel-Vogerl Salat 19,40

Wilderer Pfanne

Hirschwürfel, Speck, Pilzsauce, Spätzle überbacken 22,50

Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren

vom Schwein 21,90

Cordon Bleu vom Schwein

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren 23,90

Schweinebraten im Biersaftl

Semmelknödel, Krautsalat 18,90

Steinerwirt's Zwiebelrostbraten

rosa gebratene Tranche aus der Stierbeiried in Zwiebelsauce
Braterdäpfel 28,60

Rosa gebratener Hirschrücken

Serviettenknödel, Rotkraut, Preiselbeeren 39,40

Spezialitäten

Pinzgauer Kasnocken

grüner Salat 17,50

Tagliatelle mit Kürbis

gegrillte Hühnerstreifen 19,60

gegrillte Rinderstreifen 22,60

25,90

Gegrilltes Lachssteak

Kürbisrisotto 25,80

Austrian Classics

Goulash of Local Beef

Bread Dumpling 17,60

„Tiroler Gröstl“ Served in a Pan

Fried Egg, Cabbage Salad 17,50

Fried Chicken Viennese

Potato-Field Salad 19,40

„Wilderer Pfanne“

Deer, Bacon, Mushroom Sauce, Gratinated Baby Dumplings 22,50

„Wiener Schnitzel“ with Parsley Potatoes & Cranberries of Pork

21,90

Cordon Bleu of Pork

Parsley Potatoes, Cranberries 23,90

Roast Pork

Bread Dumpling, Cabbage Salad, Beer Sauce 18,90

Grilled Escalope of Beef in Onion Sauce

Fried Potatoes 28,60

Medium Roast Saddle of Deer

Bread Dumpling, Red Cabbage, Cranberries 39,40

Specialities

„Pinzgauer Kasnocken“

Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce 17,50

Tagliatelle with Pumpkin

Grilled Slices of Chicken 19,60

Grilled Slices of Beef 22,60

25,90

Grilled Salmon Steak

Pumpkin Risotto 25,80

Süße Versuchung

Zitronensorbet

Wodka 6,90

Kaiserschmarrn

Zwetschkenröster oder Apfelmus 14,90

Original Salzburger Nockerl

Karamellsauce 18,90

ofenfrischer Apfelstrudel

Schlagobers oder Vanilleeis 6,90

Vanillesauce 8,20

Eispalatschinken

8,90

Apfel – Zimtpalatschinke mit Vanillesauce

9,20

Sachertorte mit Schlagobers

6,10

Heidelbeerschnitte mit Schlagobers (glutenfrei)

5,80

Die perfekte Begleitung

Auslese

Weingut Angerhof, Österreich 1/16l 6,60

Beerenauslese „Sämling 88“

Weingut Tschida, Österreich 1/16l 7,40

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 6,90

Vanilla Sauce 8,20

Pancakes Filled with Ice Cream

8,90

Apple – Cinnamon Pancakes with Vanilla Sauce

9,20

Sacher Cake with Whipped Cream

6,10

Blueberry Cake with Whipped Cream (*glutenfree*)

5,80

Dessert Wine Recommendation

Auslese

Weingut Angerhof, Österreich 1/16l 6,60

Beerenauslese „Sämling 88“

Weingut Tschida, Österreich 1/16l 7,40

Ten year old Towny Port

Taylor's 1/16l 7,50

Eis

Eissorten

Schokolade / Vanille / Erdbeere
Zitronensorbet / Himbeersorbet

je Kugel 2,20

Flipper Coup

Erdbeer- und Schokoeis, Smarties, Schlagobers

7,50

Heiße Liebe

Vanilleeis, Himbeersorbet, heiße Himbeeren, Schlagobers

9,50

gerührter Eiskaffee

Vanilleeis & Schlagobers

8,90

Ice Cream

Flavours

Chocolate / Vanilla / Strawberry
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

Stirred Iced Coffee

Vanilla Ice Cream & Whipped Cream

8,90