

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		
Illusionist	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

Tomatensuppe

Tomato Soup

€ 6,90

Wildererpfanne mit Käse überbacken

Hirschwürfel, Speck, Pilze, Spätzle

„Wildererpfanne“ Gratinated with Cheese

Meat of Deer, Bacon, Mushrooms, Baby Dumplings gratinated with Cheese

€ 22,50

Kaiserschmarrn

Apfelmus oder Zwetschenröster

„Kaiserschmarrn“

Apple Puree or Stewed Plums

€ 14,90

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	5,90
Knackige Blattsalate	4,90
Gemischter Salat	5,90
Karamellisierter Ziegenkäse Blattsalate, Apfel – Ingwer Chutney	16,40
Beef Tartar mit Toastbrot	18,90
Bresaola mit Rucola Parmesan, Kapern, Ciabatta	15,90
Frühlings Salate mit BBQ Dip gegrillte Hühnerstreifen	17,90
gegrillte Rinderstreifen	18,90

Unser Sommelier empfiehlt...

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

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
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

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

Spezialitäten

Asia Pfanne

Huhn, Sweet Chili Sauce, Gemüse, Reis

20,40

Steinerwirt's Zwiebelrostbraten

rosa gebratene Tranche aus der Stierbeiried in Zwiebelsauce,
Braterdäpfel

26,50

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

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

Specialities

Asia Bowl

Chicken, Rice, Sweet – Chili Sauce, Vegetables

20,40

Grilled Escalope of Beef in Onion Sauce

Fried Potatoes

26,50

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

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

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

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

Szüts, 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
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