

Aperitif

frisch gepresste Säfte – Mix & Match

Orange / Apfel / Karotte / Sellerie / Ingwer	0,30 l	6
Stiegl Pale Ale „Columbus 1492“	0,33 l	5
„Steinerwirt Sprizz“ – Prosecco, Soda, Aperitivo Rosato	0,25 l	7,50
Alpin Sprizz – Wermut, Tonic	0,25 l	7,50
Gin & Tonic		
Illusionist	4 cl	14,60
Moscow -, London -, Cuban -, Mexican Mule	4 cl	12,10
“Stibitzer” Cider	0,33 l	4,70

Spezialitäten des Hauses – Special Recommendation

Tomatensuppe

Tomato Soup

€ 6,90

Cordon Bleu vom Kalb

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren

„Cordon Bleu“ of Veal

Parsley Potatoes, Cranberries

€ 29,90

Kaiserschmarrn

Apfelmus oder Zwetschkenröster

„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, Preiselbeeren	16,40
Beef Tartar mit Toastbrot	18,90
Frühlings Salate mit BBQ Dip gegrillte Hühnerstreifen	17,90

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, Cranberries	16,40
Beef Tartar with Toast Bread	18,90
Seasonal Mixed Lettuce with BBQ Dip Grilled Chicken Slices	17,90

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	6,80
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, Krautsalat

18,90

Backhendl von der Hühnerbrust

Erdäpfel-Vogerl Salat

19,20

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren

27,90

Cordon Bleu vom Kalb

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren

29,90

Wilderer Pfanne mit Käse überbacken

Hirschwürfel, Speck, Pilze, Spätzle

22,50

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, Cabbage Salad	18,90
Fried Chicken Potato-Field Salad	19,20
„Wiener Schnitzel“ of Veal Parsley Potatoes, Cranberries	27,90
„Cordon Bleu“ of Veal Parsley Potatoes, Cranberries	29,90
„Wilderer Pfanne“ gratinated with Cheese Meat of Deer, Bacon, Mushrooms, Baby Dumplings gratinated	22,50

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 gegrillte Hühnerstreifen	19,60 22,60
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 Grilled Slices of Chicken	19,60 22,60
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

Vanillesauce 7,90

Sachertorte mit Schlagobers

6,10

Tageskuchen mit Schlagobers

Schwarzwälderschnitte, Himbeerschnitte, Erdbeerschnitte

Heidelbeerschnitte (Glutenfrei, Lactosefrei) 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

Lemon Sorbet		
Wodka		6,90
„Kaiserschmarrn“		
Stewed Plums or Apple Purée		14,90
Original „Salzburger Nockerl“		
Caramel Sauce		18,90
Homemade Apple Strudel		5,90
Whipped Cream or Vanilla Ice Cream		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, lactosefree)		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
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

Himbeer-, Vanille- & Schokoeis, Baileys, Schlagobers

9,90

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

Steinerwirt Coup

Raspberry-, Vanilla & Chocolate Ice Cream, Baileys, Cream

9,90

Stirred Iced Coffee

Vanilla Ice Cream & Whipped Cream

8,90