

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
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	4,60

Steinerwirt 's Spezialitäten

Burrata mit Basilikumpesto

auf Tomaten Carpaccio & Rucola

Burrata with Basil Pesto

Tomato Carpaccio & Rocket Salad

€ 15,80

Cordon Bleu vom heimischen Milchkalb

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren

Cordon Bleu of Local Veal

Parsley Potatoes, Cranberries

€ 30,40

Klassischer österreichischer Tafelspitz vom Rind

Rösterdäpfel, Cremespinat, Apfelkren, Schnittlauchsauce

Classic Austrian Prime Boiled Beef

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

€ 24,90

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	5,90
Knackige Blattsalate	4,90
Gemischter Salat	5,90
Tartar vom Räucherlachs mit Baguette	16,90
Beef Tartar (120g) mit Toastbrot	18,90
Klare Tafelspitzsuppe	
Frittaten	5,90
Nudeln	5,90
2 Stück Grießnockerl	6,80
Wiener Suppentopf	
Tafelspitz, Gemüse, Nudeln	8,60
Pilzcremesuppe	6,90

Unser Sommelier empfiehlt...

Pinot Grigio DOC 2025		
Kellerei Kaltern, Südtirol, Italien	1/8 l	6,90
Tempranillo „Tinto“ DO 2021		
Bodegas Maximo, La Mancha, Spanien	1/8 l	6,90

Salate

Knackige Sommersalate mit Mango – Chili Chutney	
karamellisierter Ziegenkäse mit Honig	17,90
gegrillte Hühnerstreifen	18,40
gebackene Hühnerstreifen	19,40
gegrillte Rinderstreifen	21,90
Frische Pinzgauer Eierschwammerl	
sautiert auf Blattsalaten	17,90

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
Tartar of Smoked Salmon with Baguette	16,90
Beef Tartar (120g) with Toast Bread	18,90
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 Mushroom Soup	6,90

Our Sommelier recommends...

Pinot Grigio DOC 2025		
Kellerei Kaltern, Südtirol, Italien	1/8 l	6,90
Tempranillo „Tinto” DO 2021		
Bodegas Maximo, La Mancha, Spanien	1/8 l	6,90

Salads

Seasonal Mixed Lettuce with Mango – Chili Chutney	
Caramelized Goat Milk Cheese with Honey	17,90
Grilled Chicken Slices	18,40
Fried Chicken Slices	19,40
Grilled Beef Slices	21,90
Fresh Chanterelle Mushrooms	
Sauteed on Mixed Lettuce	17,90

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
Schweinsbraten im Biersaftl Semmelknödel, Krautsalat	18,90
Backhendl von der Hühnerbrust Erdäpfel-Vogerl Salat	19,40
Wilderer Pfanne mit Käse überbacken Hirschwürfel, Speck, Pilze, Spätzle	22,50
Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren vom Schwein	21,90
vom Kalb	28,40
Steinerwirt's Zwiebelrostbraten rosa gebratene Tranche aus der Stierbeiried in Zwiebelsauce, Braterdäpfel	26,90

Spezialitäten

Asia Pfanne Huhn, Sweet Chili Sauce, Gemüse, Reis	21,90
Schweinehaxe Semmelknödel, Krautsalat, Biersauce	22,90
Österreichische Tagliata gegrillte Beiriedwürfel, Grillgemüse, Braterdäpfel, Kräuterbutter	25,80
Filet vom österreichischen Rind (ca. 250g) Kroketten, sautierte Pilze, Sherry Sauce	44,90

Austrian Classics

Goulash of Local Beef Bread Dumpling	17,60
„Tiroler Gröstl“ Served in a Pan Fried Egg, Cabbage Salad	17,50
Roast Pork Bread Dumpling, Sour Kraut, Beer Jus	18,90
Fried Chicken Potato-Field Salad	19,40
„Wilderer Pfanne“ gratinated with Cheese Meat of Deer, Bacon, Mushrooms, Baby Dumplings	22,50
„Wiener Schnitzel“ with Parsley Potatoes & Cranberries of Pork	21,90
of Veal	28,40
Grilled Escalope of Beef in Onion Sauce Fried Potatoes	26,90

Specialities

Asia Bowl Chicken, Rice, Sweet – Chili Sauce, Vegetables	21,90
Roast Leg of Pork Bread Dumpling, Cabbage Salad, Beer Jus	22,90
Austrian Tagliata Beef Cubes, Grilled Vegetables, Fried Potatoes, Herb Butter	25,80
Fillet of Austrian Beef (ca. 250g) Croquettes, Sauteed Mushrooms, Sherry Sauce	44,90

Veggie & Pasta

Pinzgauer Kasnocken	
grüner Salat	17,50
Tagliatelle Bolognese	16,20
Tagliatelle mit sautierten Eierschwammerl „Aglio e Olio“	19,60
gegrillte Hühnerstreifen	22,60
gegrillte Rinderstreifen	25,90
Frische Eierschwammerl	
in Rahmsauce mit Semmelknödel	18,80
Gegrillter Lachs	
Eierschwammerlrisotto, geröstete Haselnüsse	25,80
Filet von der Forelle	
Beluga Linsen, Petersilienerdäpfel, Kräuterbutter Espuma	24,40

Veggie & Pasta

„Pinzgauer Kasnocken“	
Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce	17,50
Tagliatelle Bolognese	16,20
Tagliatelle with Sauteed Chanterelle Mushrooms „Aglio e Olio“	19,60
Grilled Chicken Slices	22,60
Grilled Beef Slices	25,90
Fresh Chanterelle Mushrooms	
in Cream with Bread Dumpling	18,80
Grilled Salmon	
Chanterelle Mushroom Risotto, Roast Hazelnuts	25,80
Fillet of Trout	
Beluga Lentils, Parsley Potatoes, Herb Butter Espuma	24,40

Süße Versuchung

Schokomuffin mit Vanilleeis & Schlagobers	9,90
Kaiserschmarrn Zwetschkenröster oder Apfelmus	14,90
Original Salzburger Nockerl Karamellsauce	18,90
ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel	6,90
Schlagobers oder Vanilleeis	8,20
Vanillesauce	8,50
Zitronensorbet Wodka	6,90
Apfel – Zimt Palatschinke mit Vanillesauce	9,20
Eispalatschinke	8,90
Sachertorte mit Schlagobers	6,10
Heidelbeerschnitte mit Schlagobers <i>(glutenfrei)</i>	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

Chocolate Muffin with Vanilla Ice-Cream & Whipped Cream	9,90
„Kaiserschmarrn“ Stewed Plums or Apple Purée	14,90
Original „Salzburger Nockerl“ Caramel Sauce	18,90
Homemade Apple or Sweet Curd Strudel	6,90
Whipped Cream or Vanilla Ice Cream	8,20
Vanilla Sauce	8,50
Lemon Sorbet Wodka	6,90
Apple – Cinnamon Pancakes with Vanilla Sauce	9,20
Pancakes Filled with Ice Cream	8,90
Sacher Cake with Whipped Cream	6,10
Blueberry Cake with Whipped Cream <i>(glutenfree)</i>	5,80

Dessert Wine Recommendation

Auslese

Weingut Tschida, 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

Eisorten

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