

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

Rote Rüben Carpaccio mit Ziegenkäse

Vogelsalat, Walnüsse

Beet Root Carpaccio with Goat Milk Cheese

Field Salad, Walnuts

€ 16,90

* * *

Cordon Bleu vom heimischen Milchkalb

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren

Cordon Bleu of Local Veal

Parsley Potatoes, Cranberries

€ 30,40

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	5,90
Knackige Blattsalate	4,90
Gemischter Salat	5,90
Beef Tartar (120g) mit Toastbrot	18,90

Unser Sommelier empfiehlt...

Pinot Grigio DOC 2025

Kellerei Kaltern, Südtirol, Italien

1/8 l 6,90

Tempranillo „Tinto“ DO 2023

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

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 (120g) with Toast Bread	18,90



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 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

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

28,60

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, Cabbage Salad, 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

28,60

Veggie & Pasta

Pinzgauer Kasnocken

grüner Salat

17,50

Tagliatelle Bolognese

16,20

Tagliatelle mit Kürbis

gegrillte Hühnerstreifen

19,60

gegrillte Rinderstreifen

22,60

25,90

Gegrillter Lachs

Kürbisrisotto

25,80

Veggie & Pasta

„Pinzgauer Kasnocken“

Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce

17,50

Tagliatelle Bolognese

16,20

Tagliatelle with Pumpkin

Grilled Chicken Slices

19,60

Grilled Beef Slices

22,60

25,90

Grilled Salmon

Pumpkin Risotto

25,80

Süße Versuchung

Kaiserschmarrn

Zwetschkenröster oder Apfelmus 14,90

Original Salzburger Nockerl

Karamellsauce 18,90

ofenfrischer Apfelstrudel

Schlagobers oder Vanilleeis 6,90

Vanillesauce 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 (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

„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

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 *(glutenfree)* 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

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