

# Aperitif

## frisch gepresste Säfte – Mix & Match

Orange / Apfel / Karotte / Sellerie / Ingwer / Rote Rübe	0,30 l	5
<b>Stiegl Pale Ale „Columbus 1492“</b>	0,33 l	4,10
„Steinerwirt Sprizz“ – Prosecco, Soda, Aperitivo Rosato	0,25 l	6,50
<b>Alpin Sprizz</b> – Wermut, Tonic	0,25 l	6,90
<b>Sparkling Tea Grøn</b>	0,1 l	5,90

## *Spezialität des Hauses – Special Recommendation*

### **Tomahawk Steak vom österreichischem Kalb**

Grillgemüse, Kroketten, Kräuterbutter

### **Tomahawk Steak of Austrian Veal**

Grilled Vegetables, Croquettes, Herb butter

€ 39,00

### **Steinerwirt Platte**

Frische Fleisch- und Fischspezialitäten, Süßkartoffelpommes, Grillgemüse

### **Steinerwirt's Specialities Plate**

Fresh Fish and Meat Specialities, Sweet Potato Fries, Grilled Vegetables

€ 42,00 pro Person

## *Begleitet von unseren Raritäten im Glas*

### **Grüner Veltliner „Kalkofen“ Smaragd 2020**

WG Piewald, Wachau, Österreich

1/8 l € 11,00

\*\*\*

### **Chateau Pezat Grand Cru Classé 2016**

St. Emilion, Bordeaux, Frankreich

1/8 l € 8,50

Für eine größere Auswahl fragen Sie auch nach unserer Coravin Karte.

For a larger selection please ask for our Coravin Menu.

## Vorspeisen & Salate

<b>Knuspriges Knoblauchbrot</b>	4,50
<b>Knackige Blattsalate</b>	4
<b>Gemischter Salat</b>	5,90
<b>Gebackener Ziegenkäse</b> Blattsalate, Birnen Chutney	10,90
<b>Avocado-Grapefruit Salat</b> gegrillte Garnelen	17,90
<b>Beef Tartar mit Toastbrot</b>	15,90
<b>Burrata auf Basilikumpesto mit Tomaten &amp; Rucola</b>	11,90
<b>Bruschetta mit Räucherlachs</b> marinierter Rucola in Joghurt-Minze Dressing	12,90
<b>Knackige Frühlingssalate mit BBQ – Lime Dressing</b> gegrillte Hühnerstreifen	12,90
gegrillte Rinderstreifen	15,50

### Unser Sommelier empfiehlt...

Weißburgunder 2020, Weingut Egermann, Österreich	1/8 l	5,50
Rioja Crianza DOCa 2017, Bodegas Torres, Spanien	1/8 l	6,20

## Suppen

<b>Tagessuppe</b>		4,20
<b>Klare Tafelspitzsuppe</b>		
Frittaten		4,50
Nudeln		4,20
Grießnockerl		4,90
<b>Wiener Suppentopf</b>	<i>klein</i>	5,20
Tafelspitz, Gemüse, Nudeln	<i>groß</i>	7,20
<b>Pilzcremesuppe</b>		6,90

## Starters & Salads

<b>Crispy Garlic Bread</b>	4,50
<b>Mixed Lettuce</b>	4
<b>Mixed Salad</b>	5,90
<b>Fried Goat Milk Cheese</b> Lettuce, Pear Chutney	10,90
<b>Avocado-Grapefruit Salad</b> Grilled Prawns	17,90
<b>Beef Tartar with Toast Bread</b>	15,90
<b>Burrata with Basil Pesto, Tomatoes &amp; Rocket Salad</b>	11,90
<b>Bruschetta with Smoked Salmon</b> Rocket Salad in Mint – Yogurt Dressing	12,90
<b>Mixed Spring Salad with BBQ – Lime Dressing</b> Grilled Chicken Slices	12,90
Grilled Beef Slices	15,50

### *Our Sommelier recommends...*

Weißburgunder 2020, Weingut Egermann, Österreich	1/8 l	5,50
Rioja Crianza DOCa 2017, Bodegas Torres, Spanien	1/8 l	6,20

## Soups

<b>Soup of the Day</b>		4,20
<b>Clear Beef Broth</b>		
Sliced Pancakes		4,50
Noodles		4,20
Semolina Dumpling		4,90
<b>Stock Pot Viennese</b>	<i>small</i>	5,20
Beef, Vegetables, Noodles	<i>large</i>	7,20
<b>Creamy Mushroom Soup</b>		6,90

# *Klassiker der österreichischen Küche*

<b>Saftgulasch vom Pinzgauer Rind</b> Semmelknödel	11,50
<b>Tiroler Gröstl in der Pfanne</b> Spiegelei, Krautsalat	11,50
<b>Schweinsbraten im Biersaftl</b> Semmelknödel, Krautsalat	13,40
<b>Ausgelöstes Wiener Backhendl</b> Erdäpfel-Vogerl Salat	15,90
<b>Jägerpfanne</b> Kalbswürfel, Speck, Pilze, Spätzle überbacken	18,90
<b>Wiener Schnitzel vom Milchkalb</b> Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren	22,50
<b>Cordon Bleu vom Milchkalb</b> Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren	23,90
<b>Zwiebelrostbraten von der Stierbeiried</b> Butterspätzle	18,90
<b>Klassischer Österreichischer Tafelspitz</b> Rösterdäpfel, Cremespinat, Schnittlauchsauce, Apfelkren	20,50

## *Spezialitäten*

<b>Asia Pfanne</b> Huhn, Sweet Chili Sauce, Gemüse, Reis	14,90
<b>Schweinemedallions</b> Butternockerl, Pilzsauce	17,90
<b>Österreichische Tagliata</b> gegrillte Beiriedwürfel, Grillgemüse, Erdäpfelwedges, Pfeffersauce	19,40
<b>Knusprig gebratene Ente</b> Serviettenknödel, Rotkraut	19,90
<b>Steak vom österreichischen Kalbsrücken</b> Gnocchi in Basilikumpesto, sautierte Pilze	33,50
<b>rosa gebratener Hirschrücken</b> Serviettenknödel, Rotkraut	29,90
<b>Duett vom Lamm</b> Bergkäsepolenta, sautierte Zuckerschoten	28,90
<b>Filet vom österreichischen Rind</b> Erdäpfelgratin, sautierte Pilze, Pfeffersauce	39,90

# *Austrian Classics*

<b>Goulash of Local Beef</b> Bread Dumpling	11,50
<b>„Tiroler Gröstl“ Served in a Pan</b> Fried Egg, Cabbage Salad	11,50
<b>Roast Pork</b> Bread Dumpling, Cabbage Salad	13,40
<b>Fried Chicken Viennese</b> Potato-Field Salad	15,90
<b>„Jägerpfanne“</b> Veal, Bacon, Mushrooms, Gratinated Baby Dumplings	18,90
<b>„Wiener Schnitzel“ of Veal</b> Parsley Potatoes, Cranberries	22,50
<b>Cordon Bleu of Veal</b> Parsley Potatoes, Cranberries	23,90
<b>Grilled Sirloin Beef in Onion Sauce</b> Baby Dumplings	18,90
<b>Classical Austrian Prime Boiled Beef</b> Roast Potatoes, Creamy Spinach, Chives Sauce, Apple Horseradish	20,50

# *Specialities*

<b>Asia Bowl</b> Chicken, Sweet Chili Sauce, Vegetables, Rice	14,90
<b>Medallions of Pork</b> Baby Dumplings, Mushroom Sauce	17,90
<b>Austrian Tagliata</b> Cubes of Beef, Potato Wedges, Grilled Vegetables, Pepper Sauce	19,40
<b>Crispy Roast Duck</b> Bread Dumpling, Red Cabbage	19,90
<b>Saddle Steak of Local Veal</b> Gnocchi in Basil Pesto, Sauteed Mushrooms	33,50
<b>Medium Roast Saddle of Venison</b> Bread Dumpling, Red Cabbage	29,90
<b>Duet of Lamb</b> Polenta with Local Cheese, Sauteed Sugar Snaps	28,90
<b>Fillet of Austrian Beef</b> Potato Gratin, Sauteed Mushrooms, Pepper Sauce	39,90

## *Fleischlos & Pasta*

<b>Pinzgauer Kasnocken</b> grüner Salat	12,50
<b>Frische Eierschwammerl</b> sautiert auf Blattsalaten	16,90
geröstet mit Ei, Petersilienerdäpfel	18,90
<b>Tagliatelle in Eierschwammerlsauce</b>	14,50
gegrillte Hühnerstreifen	17,50
gegrillte Rinderstreifen	19,50
<b>Knuspriges Zanderfilet</b> Schwammerlrisotto	19,40
<b>Gegrilltes Lachssteak</b> Mini – Erdäpfel, warmer Zucchinisalat, Champagner Schaum	20,50

## *Vegetarian & Pasta*

<b>„Pinzgauer Kasnocken“</b> Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce	12,50
<b>Fresh Chanterelle Mushrooms</b> Sauteed with Mixed Lettuce	16,90
Roasted with Egg, Parsley Potatoes	18,90
<b>Tagliatelle in Chanterelle Mushroom Cream</b>	14,50
Grilled Slices of Chicken	17,50
Grilled Slices of Beef	19,50
<b>Crispy Fillet of Pike – Perch</b> Chanterelle Mushroom Risotto	19,40
<b>Grilled Salmon Steak</b> Mini Potatoes, warm Zucchini Salad, Champagne Espuma	20,50

# Süße Versuchung

<b>Crème Brûlée &amp; Topfenbällchen</b>	9,90
<b>Schoko Quartett</b> – Muffin, Sorbet, Eis, Mousse mit einem Glas Ten year old Towner Port	9,80 14,80
<b>1 Stück hausgemachter Marillenknödel</b> Butterbrösel	4
<b>Moosbeernocken</b> Kompott, Vanilleeis	8,90
<b>Zitronensorbet</b> Wodka	5,50
<b>Kaiserschmarrn</b> Zwetschkenröster oder Apfelmus	12,50
<b>Original Salzburger Nockerl</b> Karamellsauce	18,90
<b>ofenfrischer Apfelstrudel</b>	5,00
Schlagobers oder Vanilleeis	5,50
Vanillesauce	6,50
<b>Tageskuchen</b>	4,50
<b>Käseteller</b>	8,90

## Die perfekte Begleitung

### Muskat Ottonel „Auslese“ 2019

Kracher, Österreich 1/16l 5,90

### Gelber Muskateller „Beerenauslese“ 2018

Weingut Feiler – Artinger, Österreich 1/16l 6,90

### Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2007

Szűts, Ungarn 1/16l 7,50

### Ten year old Towner Port

Taylor's 1/16l 6,90

# Sweet Dreams

<b>Crème Brûlée &amp; Fried Curd Cheese Scoop</b>	9,90
<b>Chocolate Quartet</b> – Muffin, Sorbet, Ice Cream, Mousse with one Glass of Ten year old Towny Port	9,80 14,80
<b>1 Piece Homemade Apricot Dumpling</b> Butter Crumbs	4,00
<b>Blueberry Pancake</b> Compote, Vanilla Ice Cream	8,90
<b>Lemon Sorbet</b> Wodka	5,50
<b>„Kaiserschmarrn“</b> Stewed Plums or Apple Purée	12,50
<b>Original „Salzburger Nockerl“</b> Caramel Sauce	18,90
<b>Homemade Apple Strudel</b> Whipped Cream or Vanilla Ice Cream Vanilla Sauce	5,00 5,50 6,50
<b>Cake of the Day</b>	4,50
<b>Cheese Plate</b>	8,90

## *Dessert Wine Recommendation*

### **Muskat Ottonel „Auslese“ 2019**

Kracher, Austria 1/16l 5,90

### **Gelber Muskateller „Beerenauslese“ 2018**

Vinery Feiler – Artinger, Austria 1/16l 6,90

### **Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2007**

Szüts, Hungary 1/16l 7,50

### **Ten year old Towny Port**

Taylor's 1/16l 6,90



## Eis

### Eissorten

Schokolade / Vanille / Erdbeere / Pistazie / Banane  
Zitronensorbet / Himbeersorbet *je Kugel* 1,40

### Flipper Coup

Erdbeer- und Pistazieneis, Smarties, Schlagobers 4,90

### Eiskaffee / Eisschokolade

Vanilleeis, kalter Kaffee / kalter Kakao, Schlagobers 6,50

### Heiße Liebe

Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers 7,20

### Bananensplit

Frische Bananen, Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers 7,20

### Black & White Coup

Schokoeis, Vanillesauce, Schlagobers 6,50

### Schwedenbecher

Vanille-, Erdbeer-, Schokoeis, Eierlikör, Apfelmus, Schlagobers 6,90

### Steinerwirt Coup

hausgemachtes Pistazien-, Zimt- & Szechuanpfeffereis,  
Baileys, Schlagobers 7,20

## Ice Cream

### Flavours

Chocolate / Vanilla / Strawberry / Pistacchio / Banana  
Lemon Sorbet / Raspberry Sorbet *per scoop* 1,40

### Flipper Coup

Strawberry and Pistacchio Ice Cream, Smarties, Cream 4,90

### Iced Coffee / Iced Chocolate

Vanilla Ice Cream, Cold Coffee / Cold Chocolate, Cream 6,50

### „Heiße Liebe“

Vanilla Ice Cream, Hot Raspberries, Cream 7,20

### Banana Split

Fresh Bananas, Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce, Cream 7,20

### Black & White Coup

Chocolate Ice Cream, Vanilla Sauce, Whipped Cream 6,50

### „Schwedenbecher“

Vanilla-, Strawberry, Chocolate Ice Cream, Egg Liqueur  
Apple Puree, Cream 6,90

### Steinerwirt Coup

Homemade Pistacchio, Cinnamon & Szechuan Pepper Ice Cream,  
Baileys, Cream 7,20