

Aperitif

frisch gepresste Säfte – Mix & Match

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

Unsere Wein Raritäten im Glas

Grüner Veltliner „Kalkofen“ Smaragd 2020

WG Piewald, Wachau, Österreich

1/8 l € 11,00

Riesling „Klaus“ Smaragd 2020

Weingut Prager, Wachau, Österreich

1/8 l € 12,50

Blaufränkisch „Reihburg“ 2013

Weingut Schiefer, Eisenberg, Österreich

1/8 l € 12,50

Blauer Zweigelt „Schwarz Rot“ 2018

Weingut Schwarz, Neusiedlersee, Österreich

1/8 l € 11,50

Cuvee G 2015

Weingut Gesellmann, Österreich

1/8 l € 16,50

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

For a larger selection please ask for our Coravin Menu.

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	4,50
Knackige Blattsalate	4
Gemischter Salat	5,90
Gebackener Ziegenkäse Blattsalate, Kürbis Chutney	10,90

Unser Sommelier empfiehlt...

Weißburgunder 2020 Weingut Eggermann, Leithaberg, Österreich	1/8 l	5,90
Tempranillo „Edicion Limitada“ DO 2015 Bodegas Maximo, La Mancha, Spanien	1/8 l	6,40

Suppen

Tagessuppe		4,20
Klare Tafelspitzsuppe		
Frittaten		4,50
Nudeln		4,20
Wiener Suppentopf	klein	5,20
Tafelspitz, Gemüse, Nudeln	groß	7,20

Starters & Salads

Crispy Garlic Bread	4,50
Mixed Lettuce	4
Mixed Salad	5,90
Fried Goat Milk Cheese Lettuce, Pumpkin Chutney	10,90

Our Sommelier recommends...

Weißburgunder 2020 Weingut Egermann, Leithaberg, Austria	1/8 l	5,90
Tempranillo „Edicion Limitada” DO 2015 Bodegas Maximo, La Mancha, Spain	1/8 l	6,40

Soups

Soup of the Day		4,20
Clear Beef Broth		
Sliced Pancakes		4,50
Noodles		4,20
Stock Pot Viennese	<i>small</i>	5,20
Beef, Vegetables, Noodles	<i>large</i>	7,20

Klassiker der österreichischen Küche

Saftgulasch vom Pinzgauer Rind Semmelknödel	11,50
Tiroler Gröstl in der Pfanne Spiegelei, Krautsalat	11,50
Ausgelöstes Wiener Backhendl Erdäpfel-Vogerl Salat	15,90
Jägerpfanne Kalbswürfel, Speck, Pilze, Spätzle überbacken	18,90
Wiener Schnitzel vom Milchkalb Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren	22,50
Zwiebelrostbraten von der Stierbeiried Braterdäpfel	18,90

Spezialitäten

Asia Pfanne Huhn, Sweet Chili Sauce, Gemüse, Reis	14,90
Österreichische Tagliata gegrillte Beiriedwürfel, Grillgemüse, Erdäpfelwedges, Pfeffersauce	19,40
rosa gebratener Hirschrücken Serviettenknödel, Rotkraut	29,90
Lammkrone Bergkäsepolenta, sautierte Zuckerschoten	28,90

Austrian Classics

Goulash of Local Beef Bread Dumpling	11,50
„Tiroler Gröstl“ Served in a Pan Fried Egg, Cabbage Salad	11,50
Fried Chicken Viennese Potato-Field Salad	15,90
„Jägerpfanne“ Veal, Bacon, Mushrooms, Gratinated Baby Dumplings	18,90
„Wiener Schnitzel“ of Veal Parsley Potatoes, Cranberries	22,50
Grilled Sirloin Beef in Onion Sauce Fried Potatoes	18,90

Specialities

Asia Bowl Chicken, Sweet Chili Sauce, Vegetables, Rice	14,90
Austrian Tagliata Cubes of Beef, Potato Wedges, Grilled Vegetables, Pepper Sauce	19,40
Medium Roast Saddle of Venison Bread Dumpling, Red Cabbage	29,90
Lamb Crown Polenta with Local Cheese, Sauteed Sugar Snaps	28,90

Fleischlos & Pasta

Pinzgauer Kasnocken grüner Salat	12,50
Tagliatelle mit Pesto gegrillte Hühnerstreifen	12,90 14,90
gegrillte Rinderstreifen	17,90
Knuspriges Zanderfilet Risotto	19,40
Gegrilltes Lachssteak Mini – Erdäpfel, warmer Zucchini Salat	20,50

Unsere Weinempfehlung

Riesling „Schiefer“ VDP 2018, Deutschland	1/8l	6,90
Chateau Pezat Grand Cru Classé 2014, Frankreich	1/8l	8,90

Vegetarian & Pasta

„Pinzgauer Kasnocken“ Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce	12,50
Tagliatelle with with Pesto Grilled Slices of Chicken	12,90 14,90
Grilled Slices of Beef	17,90
Crispy Fillet of Pike – Perch Risotto	19,40
Grilled Salmon Steak Mini Potatoes, warm Zucchini Salad	20,50

Süße Versuchung

Crème Brûlée & Topfenbällchen	9,90
Zweierlei Schokomousse mit einem Glas Ten year old Towny Port	8,90 13,90
Zitronensorbet Wodka	6,90
Kaiserschmarrn Zwetschkenröster oder Apfelmus	12,50
Original Salzburger Nockerl Karamellsauce	18,90
ofenfrischer Apfelstrudel Schlagobers oder Vanilleeis Vanillesauce	5,00 5,50 6,50
Tageskuchen	4,50
Käseteller	8,90

Die perfekte Begleitung

Muskat Ottonel „Auslese“ 2019

Kracher, Österreich 1/16l 6,10

Gelber Muskateller „Beerenauslese“ 2018

Weingut Feiler – Artinger, Österreich 1/16l 7,10

Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2007

Szűts, Ungarn 1/16l 7,70

Ten year old Towny Port

Taylor's 1/16l 7,10

Sweet Dreams

Crème Brûlée & Fried Curd Cheese Scoop	9,90
Duett of Chocolate Mousse	8,90
with one Glass of Ten year old Towny Port	13,90
Lemon Sorbet	
Wodka	6,90
„Kaiserschmarrn“	
Stewed Plums or Apple Purée	12,50
Original „Salzburger Nockerl“	
Caramel Sauce	18,90
Homemade Apple Stroudel	5,00
Whipped Cream or Vanilla Ice Cream	5,50
Vanilla Sauce	6,50
Cake of the Day	4,50
Cheese Plate	8,90

Dessert Wine Recommendation

Muskat Ottonel „Auslese“ 2019

Kracher, Austria 1/16l 6,10

Gelber Muskateller „Beerenauslese“ 2018

Vinery Feiler – Artinger, Austria 1/16l 7,10

Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2007

Szűts, Hungary 1/16l 7,70

Ten year old Towny Port

Taylor's 1/16l 7,10

Eis

Eissorten

Schokolade / Vanille / Erdbeere / Pistazie / Banane
Zitronensorbet / Himbeersorbet *je Kugel* 1,70

Flipper Coup

Erdbeer- und Pistazieneis, Smarties, Schlagobers 5,50

Heiße Liebe

Vanilleeis, Himbeersorbet, heiße Himbeeren, Schlagobers 8,00

Schwedenbecher

Vanille-, Erdbeer-, Schokoeis, Eierlikör, Apfelmus, Schlagobers 8,40

Steinerwirt Coup

hausgemachtes Pistazien-, Zimt- & Szechuanpfeffereis,
Baileys, Schlagobers 8,70

Ice Cream

Flavours

Chocolate / Vanilla / Strawberry / Pistacchio / Banana
Lemon Sorbet / Raspberry Sorbet *per scoop* 1,70

Flipper Coup

Strawberry and Pistacchio Ice Cream, Smarties, Cream 5,50

„Heiße Liebe“

Vanilla Ice Cream, Raspberry Sorbet, Hot Raspberries, Cream 8,00

„Schwedenbecher“

Vanilla-, Strawberry, Chocolate Ice Cream, Egg Liqueur
Apple Puree, Cream 8,40

Steinerwirt Coup

Homemade Pistacchio, Cinnamon & Szechuan Pepper Ice Cream,
Baileys, Cream 8,70