

Aperitif

frisch gepresste Säfte

Orange / Apfel-Karotte-Ingwer 0,3 l 4,50

Stiegl „Columbus 1492“ Pale Ale 0,33 l 3,50

Steinerwirt Royal

Prosecco „Canella“ & Creme de Cassis 0,1 l 5

Erdbeer Bellini

Prosecco “Canella” & Erdbeersaft 0,1 l 5

Rosé Secco

Weingut Reumann, Deutschkreutz 0,1 l 4,50

Tagesempfehlung / Daily Special

Fettuccini Arrabiata

grüner Salat

Fettuccini Arrabiata

Lettuce

€ 9,90

Paillard vom heimischen Rind

Rosmarinöl, Blattsalate, Parmesan

Paillard of Local Beef

Rosemary Oil, Leaf Salads, Parmigiano

€ 17,50

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	4
Knackige Blattsalate	4
Gemischter Salat	4,50
Endiviensalat	
Speck, warme Erdäpfel	8,50
Gegrillter Bio-Frischkäse im Zucchini-mantel	
Kürbis-Ingwer Ragout, Gebäck	9,80
Carpaccio vom heimischen Hirsch	
Walnusspesto, Parmesan, Gebäck	12,90
Winterliche Blattsalate	
gegrillte Scheiben vom heimischen Almrind	13,90
Beef Tartare	
Butter, getoastetes Brot	14,50
Avocado-Grapefruit Salat	
gegrillte Garnelen	14,90
1 Semmerl / Gebäck aus dem Körberl	0,80

Suppen

Tagessuppe		3,90
Klare Tafelspitzsuppe		
Frittaten		3,90
Nudeln		3,90
Kaspressknödel		4,50
Wiener Suppentopf	<i>klein</i>	5,20
Tafelspitz, Gemüse, Nudeln	<i>groß</i>	6,90
Maronicremesuppe		
Brotchip		5,80
Gulaschsuppe		
Schwarzbrot		5,90

Starters & Salads

Crispy Garlic Bread	4
Mixed Lettuce	4
Mixed Salad	4,50
Endive Salad	
Warm Potatoes, Bacon	8,50
Grilled Organic Farmer's Cheese in Zucchini Wrap	
Pumpkin-Ginger Ragout, Bread	9,80
Carpaccio of Local Venison	
Walnut Pesto, Parmigiano, Bread	12,90
Mixed Season Lettuce	
Grilled Slices of Local Beef	13,90
Beef Tartare	
Butter, Toasted Bread	14,50
Avocado-Grapfruit Salad	
Grilled Prawns	14,90
1 Roll / Gebäck aus dem Körberl	0,80

Soups

Soup of the Day		3,90
Clear Beef Broth		
Sliced Pancakes		3,90
Noodles		3,90
Fried Cheese Dumpling		4,50
Stock Pot Viennese	<i>small</i>	5,20
Beef, Vegetables, Noodles	<i>large</i>	6,90
Creamy Chestnut Soup		
Bread Chip		5,80
Goulash Soup		
Black Bread		5,90

Klassiker der österreichischen Küche

Salonbeuscherl Semmelknödel	9,90
Saftgulasch vom Pinzgauer Rind Semmelknödel	11,20
Tiroler Gröstl in der Pfanne Spiegelei, Krautsalat	11,50
Bauernbrat'l im Biersaftl Schweinsschopf- und Bauch, Semmelknödel, Sauerkraut	12,90
Ausgelöstes Wiener Backhendl Erdäpfel-Vogerl Salat	12,90
Wiener Schnitzel vom Milchkalb Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren	19,90
Zwiebelrostbraten von der Stierbeiried Butternockerl, Salzgurke	17,90
Klassischer österreichischer Tafelspitz Cremespinat, Rösterdäpfel, Apfelfren, Schnittlauchsauce	19,50

Spezialitäten

Edelgulasch vom Hirsch hausgemachte Krokette, Broccoligemüse	16,50
Knusprig gebratene Ente Serviettenknödel, Rotkraut	18
Rosa gebratene Lammkrone Kräuterpolenta, sautierte Zuckerschoten	25,50
Im Sous Vide gegartes Pinzgauer Rinderfilet Erdäpfelgratin, Speckbohnen, Pfeffersauce	32
Gebrautes Forellenfilet sautierter Kürbis, Erdäpfelpaunzen	17,90
Knuspriges Zanderfilet Fenchel Risotto	18,90
Gegrilltes Lachssteak Rahmgurken, Dillerdäpfel	19,80

Austrian Classics

„Salonbeuscherl“ – Lights of Veal in Cream Bread Dumpling	9,90
Goulash of Local Beef Bread Dumpling	11,20
„Tiroler Gröstl“ Served in a Pan Fried Egg, Cabbage Salad	11,50
Roast Pork Bread Dumpling, Sour Kraut	12,90
Fried Chicken Viennese Potato-Field Salad	12,90
Wiener Schnitzel of Veal Parsley Potatoes, Cranberries	19,90
Grilled Sirloin Beef in Onion Sauce Baby Dumplings, Pickles	17,90
Classical Austrian Prime Boiled Beef Creamy Spinach, Roast Potatoes, Apple Horseradish, Chives Sauce	19,50

Seasonal Specialities

Goulash of Deer Homemade Croquettes, Broccoli	16,50
Roast Duck Bread Dumpling, Red Cabbage	18
Medium Roast Prime Lamb Herb Polenta, Sauteed Sugar Snaps	25,50
Fillet of Local Beef Potato Gratin, Bacon Beans, Pepper Sauce	32
Grilled Filet of Local Trout Sauteed Pumpkin, Fried Potato Gnocchi	17,90
Crispy Pike-Perch Filet Fennel Risotto	18,90
Grilled Salmon Steak Cucumber in Cream, Dill Potatoes	19,80

Fleischlose Spezialitäten

Pinzgauer Kasnocken grüner Salat	10,90
Erdäpfelrösti Spinat, Ziegenkäse, Cherrytomaten	12,90
Auberginen Cordon Bleu auf Blattsalaten Mozzarella, Basilikum, Kräuterdip	14,90
Bandnudeln mit Kürbis Schmortomaten, grüner Salat	13,50
Bandnudeln mit Garnelen Zitronengrassauce, Junglauch	15,50

Vegetarian Specialities

„Pinzgauer Kasnocken“ Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce	10,90
Hash Brownd Potatoes Spinach, Goat Milk Cheese, Cherry Tomatoes	12,90
Eggplant Cordon Bleu on Leaf Salads Mozzarella, Basil, Herb Dip	14,90
Tagliatelle Pumpkin, Braised Tomatoes, Lettuce	13,50
Tagliatelle Lemon Grass Sauce, Spring Leek, Grilled Prawns	15,50

Auf Vorbestellung ab 2 Personen

Gerne bereiten wir die folgenden Gerichte für Sie auf Vorbestellung einen Tag im Voraus und ab 2 Personen exklusiv zu.

Fleischfondue

Rind-, Schweine- und Putenfleisch
Pommes frites oder Erdäpfelrösti, Blattsalate, Saucen 24,50

Käsefondue

Warmer Käse
Gemüsesticks, Weintrauben, Weißbrot 16,50

Schweinshaxe

Sauerkraut, Semmelknödel 16,50

With Pre-Order and from 2 People

We are happy to prepare the following dishes with pre-order and a minimum of 2 people exclusively for you.

Meat Fondue

Beef-, Pork- and Turkey
French Fries or Hash Browned Potatoes, Lettuce, Dips 24,50

Cheese Fondue

Warm Cheese
Vegetable Sticks, Grapes, White Bread 16,50

Roast Leg of Pork

Sour Kraut, Bread Dumpling 16,50

Süße Versuchung

Maroni Tiramisu marinierte Erdbeeren	7,90
Kaffee Creme Brûlée Punschkirschen	8,20
Lebkuchenmousse Schokobrownie	7,90
Mandarinentörtchen Mangoeis	7,50
Zitronensorbet Wodka	5,50
Kaiserschmarrn in der Pfanne Zwetschkenröster	9,50
Unserer Spezialität: Salzburger Nockerl mit Karamellsauce	12,90
ofenfrischer Apfelstrudel	4
Schlagobers	4,50
Vanilleeis / -sauce	5
Sachertorte Schlagobers	3,90
Birnen - Schokoladentarte Mangoeis	3,90

Sweet Dreams

Chestnut Tiramisu marinated Strawberries	7,90
Coffee Creme Brûlée Punch Cherries	8,20
Gingerbread Mousse Chocolate Brownie	7,90
Tangerine Tartlet Mango Ice Cream	7,50
Stirred Lemon Sorbet Vodka	5,50
„Kaiserschmarrn“ served in a Pan Stewed Plums	9,50
Our Speciality: Original Salzburger Nockerl Austrian Soufflé with Caramel Sauce	12,90
Warm Apple Strudel	4
Whipped Cream	4,50
Vanilla Ice Cream / Vanilla Sauce	5
Chocolate Cake Whipped Cream	3,90
Pear – Chocolate Tarte Mango Ice Cream	3,90

Eis

Eissorten

Schokolade / Vanille / Erdbeere / Mango
Zitrone / Pistazie *je Kugel* 1,40

Frozen Olaf

Vanille – und Erdbeereis, Smarties, Schlagobers 3,90

Eiskaffee

Vanilleeis, kalter Kaffee, Schlagobers 6

Bananensplit

Frische Bananen, Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers 6,80

Coup Dänemark

Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers 6

Wintertraum

Pistazien, Schoko und Vanilleeis, Baileys, Schlagobers 7

Steinerwirt Coup

Pistazien, Schoko und Vanilleeis, Eierlikör, Schlagobers 7

Heiße Liebe

Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers 6,80

Ice Cream

Flavours

Chocolate / Vanilla / Strawberry / Mango
Lemon / Pistacchio *per scoop* 1,40

Frozen Olaf

Vanilla and Strawberry Ice Cream, Smarties, Cream 3,90

Iced Coffee

Vanilla Ice Cream, Cold Coffee, Cream 6

Banana Split

Fresh Bananas, Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce, Cream 6,80

Coup Dänemark

Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce, Cream 6

Winter Dream

Pistacchio, Chocolate and Vanilla Ice Cream, Baileys, Cream 7

Steinerwirt Coup

Pistacchio, Chocolate and Vanilla Ice Cream, Egg Liqueur, Cream 7

“Heiße Liebe”

Vanilla Ice Cream, Hot Raspberries, Cream 6,80