

# Herzlich Willkommen im Steinerwirt1493

Das Traditionshaus in Zell am See



Ihre Gastgeber Julia Haidinger & Simon Schuster und das Steinerwirt Team  
freuen sich, Sie bei uns zu begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

## Aperitif

### frisch gepresste Säfte

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

### Steinerwirt Bellini

Prosecco „Canella“, Himbeer-Pfirsich, Zitrone	0,1 l	5
---	-------	---

Veneziano	0,2 l	5,50
-----------	-------	------

Champagner Ayala	0,1 l	12
------------------	-------	----

### UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT

#### Gemischter Satz „Sand 1“ 2017

Weingut Zöhler / Kremstal	1/8 l	4,90
---------------------------	-------	------

#### Negroamaro IGT 2014

Badala / Apulien	1/8 l	5
------------------	-------	---

## *Spezialitäten aus den Pinzgauer Wäldern*

<b>Steinpilzcremesuppe mit Croutons</b>	5
<b>Bandnudeln mit Eierschwammerl</b> grüner Salat	13,90
<b>Eierschwammerl in Rahm</b> Semmelknödel, grüner Salat	14,80
<b>Geröstete Eierschwammerl mit Ei</b> Petersilienerdäpfel, grüner Salat	15,90
<b>Sautierte Steinpilze</b> Petersilienerdäpfel, grüner Salat	19,60
<b>Gebackene Steinpilze</b> grüner Salat, Sauce Tartar	19,60
<b>Moosbeernocken</b> Vanilleeis, Moosbeerragout	7,90

## *Specialties from Local Woods*

<b>Creamy Porcini Mushroom Soup with Croutons</b>	5
<b>Tagliatelle with Chanterelle Mushrooms</b> Lettuce	13,90
<b>Chanterelle Mushrooms in Cream</b> Bread Dumpling, Lettuce	14,80
<b>Roast Chanterelle Mushrooms with Eggs</b> Parsley Potatoes, Lettuce	15,90
<b>Sauteed Porcini Mushrooms</b> Parsley Potatoes, Lettuce	19,60
<b>Fried Porcini Mushrooms</b> Lettuce, Sauce Tartar	19,60
<b>Blueberry Pancakes</b> 1 scoop Vanilla Ice Cream, Blueberry Ragout	7,90

# Vorspeisen & Salate

<b>Knuspriges Knoblauchbrot</b>	4
<b>Knackige Blattsalate</b>	4
<b>Gemischter Salat</b>	4,50
<b>Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel</b>	
Bunter Linsensalat	10,90
<b>Hausgemachte Frühlingsrolle auf knackigen Blattsalaten</b>	
Sojasauce, Schmortomaten	12,50
<b>Carpaccio vom heimischen Rind</b>	
Basilikumpesto, Parmesan, Gebäck	12,90
<b>knackige Blattsalate</b>	
gegrillte Scheiben vom heimischen Rind	13,90
gegrillte Scheiben vom Huhn	12,90
<b>Avocado-Grapefruit Salat</b>	
gegrillte Garnelen	14,90
<b>1 Semmerl / Gebäck aus dem Körberl</b>	0,90

# Suppen

<b>Tagessuppe</b>		3,90
<b>Klare Tafelspitzsuppe</b>		
Frittaten		3,90
Nudeln		3,90
Grießnockerl		4,50
<b>Wiener Suppentopf</b>	<i>klein</i>	5,20
Tafelspitz, Gemüse, Nudeln	<i>groß</i>	6,90
<b>Gazpacho</b>		4,90

## Starters & Salads

<b>Crispy Garlic Bread</b>	4
<b>Mixed Lettuce</b>	4
<b>Mixed Salad</b>	4,50
<b>Grilled Goat Milk Cheese in Bacon Wrap</b>	
Lentils Salad	10,90
<b>Homemade Spring Roll on Mixed Lettuce</b>	
Sojasauce, Braised Tomatoes	12,50
<b>Carpaccio of Local Beef</b>	
Basil Pesto, Parmigiano, Bread	12,90
<b>Mixed Season Lettuce</b>	
Grilled Slices of Local Beef	13,90
Grilled Slices of Chicken	12,90
<b>Avocado-Grapefruit Salad</b>	
Grilled Prawns	14,90
<b>1 Roll / Bread</b>	0,90

## Soups

<b>Soup of the Day</b>		3,90
<b>Clear Beef Broth</b>		
Sliced Pancakes		3,90
Noodles		3,90
Semolina Dumpling		4,50
<b>Stock Pot Viennese</b>	<i>small</i>	5,20
Beef, Vegetables, Noodles	<i>large</i>	6,90
<b>Gazpacho</b>		4,90

# *Klassiker der österreichischen Küche*

<b>Salonbeuscherl</b> Semmelknödel	9,90
<b>Nudeln mit Fleischsauce</b> grüner Salat, Parmesan	9,90
<b>Saftgulasch vom Pinzgauer Rind</b> Semmelknödel	11,20
<b>Tiroler Gröstl in der Pfanne</b> Spiegelei, Krautsalat	11,50
<b>Bauernbrat'l im Biersaftl</b> Schweinseschopf- und Bauch, Semmelknödel, Krautsalat	12,90
<b>Ausgelöstes Wiener Backhendl</b> Erdäpfel-Vogerl Salat	12,90
<b>Wiener Schnitzel vom Milchkalb</b> Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren	19,90
<b>Zwiebelrostbraten von der Stierbeiried</b> Butternockerl, Salzgurke	17,90
<b>klassischer österreichischer Tafelspitz</b> Cremespinat, Rösterdäpfel, Apfeln, Schnittlauchsauc	19,50

## *Spezialitäten*

<b>Rosa gebratene Lammkrone</b> Rosmarin-Polentaschnitte, sautierte Zuckerschoten	25,50
<b>knusprig gebratene Ente</b> Serviettenknödel, Rotkraut	18
<b>Filet vom heimischen Rind</b> Rosmarinerdäpfel, sautierte Pilze, Pfeffersauce	34
<b>Gebratenes Forellenfilet in der Mandelkruste</b> Eierschwammerlrisotto	18,90
<b>Knuspriges Zanderfilet</b> Erbsenreis, Radischen-Vogerl Salat	19,50
<b>Gegrilltes Lachssteak</b> Grillgemüse, Erdäpfelwedges	19,80

## *Austrian Classics*

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

## *Seasonal Specialities*

<b>Medium Roast Prime Lamb</b> Rosemary - Polenta Slice, Sauteed Sugar Snaps	25,50
<b>Roast Duck</b> Bread Dumpling, Red Cabbage	18
<b>Fillet of Local Beef</b> Rosemary Potatoes, Sautéed Mushrooms, Pepper Sauce	34
<b>Grilled Filet of Local Trout in Almond Wrap</b> Chanterelle Mushroom Risotto	18,90
<b>Crispy Pike-Perch Filet</b> Pea Rice, Radish - Lettuce	19,50
<b>Grilled Salmon Steak</b> Roast Vegetables, Potato Wedges	19,80

## *Fleischlose Spezialitäten*

<b>Pinzgauer Kasnocken</b> grüner Salat	10,90
<b>Erdäpfelrösti</b> Blattspinat, Ziegenkäse, Schmortomaten	12,90
<b>Bandnudeln mit gegrillten Lachswürfeln</b> Gorgonzola	15,90
<b>Hausgemachte Gemüselasagne</b> Kräuterdip, grüner Salat	11,90
<b>Gebackene Garnelen</b> auf gemischtem Salat	14,50

## *Vegetarian Specialities*

<b>„Pinzgauer Kasnocken“</b> Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce	10,90
<b>Hash Browned Potatoes</b> Leaf Spinach, Goat Milk Cheese, Braised Tomatoes	12,90
<b>Tagliatelle with Grilled Salmon Cubes</b> Gorgonzola	15,90
<b>Homemade Vegetable Lasagne</b> Herb Dip, Lettuce	11,90
<b>Fried Prawns</b> Mixed Lettuce	14,50

# Süße Versuchung

<b>Panna Cotta</b> Waldbeerragout	7,20
<b>Somlauer Nockerl</b> Schokoladensauce, Schlagobers	7,50
<b>Zitronensorbet</b> Wodka	5,50
<b>Affogato</b> eine Kugel Vanilleeis, Espresso	4
<b>Kaiserschmarrn in der Pfanne</b> Zwetschkenröster	9,50
<b>Unserer Spezialität: Salzburger Nockerl</b> mit Karamellsauce	12,90
<b>ofenfrischer Apfelstrudel</b> Schlagobers Vanilleeis / -sauce	4 4,50 5
<b>Punschschnitte</b> Pflaumenschlagobers	3,90
<b>Erdbeer-Joghurt Schnitte</b> Pflaumenschlagobers	3,90
<b>Eispalatschinke</b> Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagobers	6,80
<b>1 Stück hausgemachte Marillenknödel</b> Butterbrösel	3,90
<b>Käseteller</b>	8,90

## Die perfekte Begleitung

<b>Muskat Ottonel „Auslese“ 2015</b> Kracher / Österreich	1/16l	5,90
<b>Gelber Muskateller Beerenauslese 2015</b> Weingut Feiler - Artinger / Österreich	1/16l	6,90



# Sweet Dreams

<b>Panna Cotta</b>	
Wild Berry Ragout	7,20
<b>“Somlauer Nockerl”</b>	7,50
Chocolate Sauce, Whipped Cream	
<b>Stirred Lemon Sorbet</b>	
Vodka	5,50
<b>Affogato</b>	
on scoop Vanilla Ice Cream, Espresso	4
<b>„Kaiserschmarrn“ served in a Pan</b>	
Stewed Plums	9,50
<b>Our Speciality: Original “Salzburger Nockerl”</b>	
Austrian Soufflé with Caramel Sauce	12,90
<b>Warm Apple Strudel</b>	4
Whipped Cream	4,50
Vanilla Ice Cream / Vanilla Sauce	5
<b>Punch Cake</b>	
Whipped Cream with Plums	3,90
<b>Strawberry-Yoghurt Cake</b>	
Lemon Ice Cream	3,90
<b>Pancake</b>	
Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce, Whipped Cream	6,80
<b>1 Piece Homemade Apricot Dumpling</b>	
Butter Crumbs	3,90
<b>Cheese Plate</b>	8,90

## Dessert Wine Recommendation

### Muskat Ottonel „Auslese“ 2015

Kracher / Austria 1/16l 5,90

### Gelber Muskateller Beerenauslese 2015

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

# 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

## Erdbeerbecher

Erdbeer- und Vanilleeis, marinierte Erdbeeren, 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

## Strawberry Sundae

Strawberry and Vanilla Ice Cream, Marinated Strawberries, Cream 7

## Steinerwirt Coup

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

## “Heiße Liebe”

Vanilla Ice Cream, Hot Raspberries, Cream 6,80