

*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 begrüßen und verwöhnen zu dürfen.*

Aperitif

frisch gepresste Säfte

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

Prosecco DOCG "Canella"

0,1 l 4,50

Steinerwirt Sprizz

Prosecco "Canella", Aperitivo Rosato, Tonic 0,2 l 6

Champagner „Ayala“

0,1 l 12

Kir Royal

Champagner "Ayala" & Creme de Cassis 0,1 l 13

Tagesempfehlung / Daily Special

Knackige Blattsalate mit Granatapfel

gebackene Hühnerstreifen im Sesammantel

Mixed Lettuce with Pomegranate

Fried Slices of Chicken in Sesame Wrap

13,20

Rosa gebratener Hirschrücken

sautierter Kohl, Erdäpfelgratin

Medium Roast Saddle of Deer

Sautéed Cabbage, Potato Gratin

28,90

Bratapfel Sorbet

mit Prosecco

Baked Apple Sorbet

with Prosecco

6

Bei Allergien & Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Wir beraten Sie gerne

In case of allergic or intolerance, please talk to our service staff. They are happy to inform you.

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	4
Knackige Blattsalate	4
Gemischter Salat	5
Endiviensalat gebratener Speck, warme Erdäpfel	8,90
Karamellisierter Ziegenkäse Blattspinat-Moosbeer Salat, Pinienkerne, Kürbis-Ingwermarmelade	10,90
Carpaccio vom Pinzgauer Hirsch Walnusspesto, marinierter Rucola, Parmesan	13,40
Avocado-Grapefruit Salat gegrillte Garnelen	14,90
1 Semmerl / Gebäck aus dem Körberl	1,20

Suppen

Tagessuppe		3,90
Klare Tafelspitzsuppe		
Frittaten		3,90
Nudeln		3,90
Grießnockerl		4,50
Wiener Suppentopf	<i>klein</i>	5,20
Tafelspitz, Gemüse, Nudeln	<i>groß</i>	6,90
Kürbiscremesuppe Kernöl		4,90
Maronicremesuppe Brotchip		5,40

Starters & Salads

Crispy Garlic Bread	4
Mixed Lettuce	4
Mixed Salad	5
Endive Salad Grilled Bacon, Warm Potatoes	8,90
Caramelized Sheep Milk Cheese Leaf Spinach – Blueberry Salad, Pumpkin – Ginger Jam	10,90
Carpaccio of Local Venison Nut Pesto, Marinated Rocket Salad, Parmigiano	13,40
1 Roll / Bread from the Basket	1,20

Soups

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

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 Schweinschopf und -bauch, Semmelknödel, Sauerkraut	12,90
Ausgelöstes Wiener Backhendl Erdäpfel-Endiviensalat	12,90
Wiener Schnitzel vom Milchkalb Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren	20,50
Zwiebelrostbraten von der Stierbeiried Butternockerl, Salzgurke	17,90
Klassischer österreichischer Tafelspitz Cremespinat, Rösterdäpfel, Apfelkren, Schnittlauchsauce	19,50
Ragout vom heimischen Hirsch hausgemachte Kroketten, Brokkoli	16,50

Fisch & Veggie

Leoganger Gebirgsforellenfilet vom Grill Kürbisrisotto	18,40
Lachssteak vom Grill Erdäpfelwedges, Grillgemüse	19,80
Pinzgauer Kasnocken grüner Salat	10,90
Erdäpfelrösti Blattspinat, Ziegenkäse, Schmortomaten	12,90
Bandnudeln Kürbis, Schmortomaten	10,90

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	
Roast Potatoes, Pork, Fried Egg, Cabbage Salad	11,50
Roast Pork	
Bread Dumpling, Sour Kraut	12,90
Fried Chicken Viennese	
Potato-Endive Salad	12,90
Wiener Schnitzel of Veal	
Parsley Potatoes, Cranberries	20,50
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
Ragout of Local Deer	
homemade Croquettes, Broccoli	16,50

Fish & Veggie

Grilled Fillet of Local Trout	
Pumpkin Risotto	18,40
Grilled Steak of Salmon	
Potato Wedges, Grilled Vegetables	19,80
„Pinzgauer Kasnocken“	
Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce	10,90
Hash Browned Potatoes	
Leaf Spinach, Goat Milk Cheese	12,90
Tagliatelle	
Pumpkin, Braised Tomatoes	10,90

Mostviertler Weidegänse

Von 24. Oktober bis 11. November 2018 dürfen wir Sie im Rahmen unserer traditionellen Gansltage mit Spezialitäten von der Mostviertler Weidegans aus artgerechter Haltung verwöhnen.

Gänseconsommé mit Gemüseperlen Calvados, Gänseleber Ravioli		5,90
Gansleinmachsuppe Brezenknödel		5,90
Sautierte Gänseleber mit Erdäpfel - Maronipüree karamellisierte Perlzwiebeln		12,40
Gänseleberpastete hausgemachtes Ciabatta		11,90
Ganslgröstl Orangen-Majoransaftl, Endiviensalat		12,90
Knusprig gebratene Ente Apfel-Erdäpfelknödel, Rotkraut		18
Knusprig gebratene Mostviertler Weidegans		
Orangen-Majoransaftl, Rotkraut,	<i>klein</i>	20,90
Serviettenknödel, glacierte Maroni	<i>groß</i>	24,90

Unser Sommelier empfiehlt zur Gans...

Starkbier Stiegl's "Sonnenkönig"	0,25 l	5
Grüner Veltliner "Fass 4" 2016 Bernhard Ott / Österreich	1/8l	5,90
Negroamaro IGT 2014 Badala / Italien	1/8l	5
St. Laurent "Commander" 2015 Robert Keringer / Österreich	1/8l	6

Organic Austrian Goose

From October 24th till November 11th 2018 we are happy to spoil you with traditional specialities from Organic, Austrian Geese.

Consommé of Goose with Vegetable Pearls Calvados, Ravioli Filled with Goose Liver		5,90
Goose Cream Soup Pretzel Dumpling		5,90
Sauteed Liver of Goose Potato – Chestnut Puree, Caramelized Pearl Onion		12,40
Goose Liver Pâté Black Bread		11,90
“Ganslgröstl“ Roast Potatoes, Goose, Orange-Marjoram Jus, Endive Salad		12,90
Roast Duck Apple-Potato Dumpling, Red Cabbage		18
Roast Organic Austrian Goose Orange-Marjoram Jus, Red Cabbage, Bread Dumpling, Glaced Chestnuts	<i>small</i> <i>large</i>	20,90 24,90

Our Sommelier recommends with the Goose...

Stout Beer Stiegl's "Sonnenkönig"	0,25l	5
Grüner Veltliner "Fass 4" 2016 Bernhard Ott / Austria	1/8l	5,90
Negroamaro IGT 2014 Badala / Italy	1/8l	5
St. Laurent "Commander" 2015 Robert Keringer / Austria	1/8l	6

Süße Versuchung

Mandarinenmousse Orangensauce, Kumquat	7,20
Maronitörtchen Trauben-Walnusskompott, Haselnusschippe	8,20
Nougatknödel nach Mozartart Kirschragout	5,90
Spekulatiusparfait Apfel-Birnenkompott mit Punsch	4,20
Zitronensorbet Wodka	5,50
Kaiserschmarrn Zwetschkenröster	9,50
Unserer Spezialität: Salzburger Nockerl mit Karamellsauce	12,90
ofenfrischer Apfelstrudel	4
Schlagobers	4,50
Vanilleeis / -sauce	5
Käseteller	8,90

Die perfekte Begleitung

Muskat Ottonel „Auslese“ 2015 Kracher / Österreich	1/16l	5,90
Gelber Muskateller Beerenauslese Weingut Türk / Österreich	1/16l	6,90
Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2006 Hetszolo / Ungarn	1/16l	7,50

Sweet Dreams

Tangerine Mousse Orange Sauce, Kumquat	7,20
Chestnut Tarte Grapes-Walnut Compote, Hazelnut Biscuit	8,20
Sweet Curd Dumplings Filled with Nougat and Marzipan Cherry Ragout	5,90
Almond Biscuit Parfait Apple-Pear Compote with Punche	4,20
Lemon Sorbet Vodka	5,50
„Kaiserschmarrn“ Stewed Plums	9,50
Our Speciality: „Salzburger Nockerl“ with Caramel Sauce	12,90
Homemade Apple Stroudel	4
Whipped Cream	4,50
Vanilla Ice Cream / -sauce	5
Cheese Plate	8,90

Dessert Wine Recommendation

Muskat Ottonel „Auslese“ 2015 Kracher / Austria	1/16l	5,90
Gelber Muskateller Beerenauslese Weingut Türk / Austria	1/16l	6,90
Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2006 Hetszolo / Hungary	1/16l	7,50

Eis

Eisorten

Schokolade / Vanille / Erdbeere		
Mango / Zitrone / Pistazie	je Kugel	1,40
Flipper Coup		
Bubble Gum- und Vanille Eis, Smarties, Schlag		3,90
Kirsch-Punschbecher		
Vanilleeis, heiße Punschirschen, Schlag		6,80
Bananensplit		
frische Bananen, Vanilleeis, Schokosauce, Schlag		6,80
Steinerwirt Coup		
Schoko-, Pistazien-, Vanilleeis, Eierlikör, Schlag		7

Ice Cream

Flavours

Chocolate / Vanilla / Strawberry /		
Mango / Lemon / Pistachio	per scoop	1,40
Flipper Coup		
Bubble Gum- and Vanilla Ice Cream, Smarties, Cream		3,90
Cherry-Punche Coup		
Vanilla Ice Cream, Hot Cherries with Rum, Cream		6,80
Banana Split		
Fresh Bananas, Vanille Ice Cream, Chocolate Sauce, Cream		6,80
Steinerwirt Coup		
Chocolate-, Pistachio-, Vanilla Ice Cream, Egg Liqueur, Cream		7

Regionale Qualitätsdestillate aus der Brennerei

Siegfried Herzog / Saalfelden

Zirbengeist / Kräuterlikör / Preiselbeerlikör	2cl	4
Schoko-Chili Likör / Johannisbeerlikör / Waldbeerlikör	2cl	4
Zwetschke / Kirsche / Nusserl / Himbeer-Apfel	2cl	5
Apfelcuvee im Fass gelagert	2cl	5,50
Ingwergeist / Vogelbeer / Blutorange	2cl	6



*Wir bedanken uns recht herzlich für Ihren Besuch
und freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen.*



*Sie haben die Zeit bei uns im Steinerwirt genossen und möchten auch
Andere daran Teil haben lassen? Dann bewerten Sie uns doch auf
Tripadvisor oder Falstaff. Vielen Dank!*

