

Aperitif

frisch gepresste Säfte

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

Steinerwirt Royal

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

Champagner Moet&Chandon Imperial 0,1 l 10

UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT

Negroamaro IGT 2014

Badala / Italien 1/8 l 5

Stiegl Hausbier „Milchstraße“ 0,75 l 12

Tagesempfehlung / Daily Special

hausgemachte Lasagne

Tomatensauce, grüner Salat

Homemade Lasagna

Tomato Sauce, Lettuce

€ 11,90

rosa gebratener Hirschrücken

Kürbispüree, sautierte Kohlsprossen

Medium Roast Saddle of Deer

Pumpkin Purée, Sauteed Brussel Sprouts

€ 25,50

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	4
Knackige Blattsalate	4
Gemischter Salat	4,50
Gegrillter Bio-Frischkäse im Nussmantel eingelegte Trauben, Gebäck	9,80
Tatare von der Räucherforelle Gurken-Nussalat	11,50
Carpaccio vom heimischen Hirsch Walnusspesto, Parmesan, Gebäck	12,90
Endiviensalat Speck, warme Erdäpfel	8,50
Winterliche Blattsalate gegrillte Scheiben vom heimischen Almrind	13,90
Avocado-Grapefruit Salat gegrillte Garnelen	14,90
1 Semmerl / Gebäck aus dem Körberl	0,90

Suppen

Tagessuppe		3,90
Klare Tafelspitzsuppe		
Frittaten		3,90
Nudeln		3,90
Leberknödel		4,50
Wiener Suppentopf	<i>klein</i>	5,20
Tafelspitz, Gemüse, Nudeln	<i>groß</i>	6,90
Karotten-Ingwersuppe		
Speckchip		5,80
Gulaschsuppe		
Schwarzbrot		5,90

Starters & Salads

Crispy Garlic Bread	4
Mixed Lettuce	4
Mixed Salad	4,50
Grilled Organic Farmer's Cheese in Nut Wrap Potted Grapes, Bread	9,80
Tartare of Smoked Trout Cucumber-Nut Salad	11,50
Carpaccio of Local Venison Walnut Pesto, Parmigiano, Bread	12,90
Endive Salad Warm Potatoes, Bacon	8,50
Mixed Season Lettuce Grilled Slices of Local Beef	13,90
Avocado-Grapfruit Salad Grilled Prawns	14,90
1 Roll / Bread	0,90

Soups

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

Klassiker der österreichischen Küche

Salonbeuscherl Semmelknödel	9,90
Nudeln mit Fleischsauce grüner Salat, Parmesan	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, Apfeln, Schnittlauchsauce	19,50

Spezialitäten

Edelgulasch vom Hirsch hausgemachte Krokette, Rotwein Birne	16,50
Knusprig gebratene Ente Serviettenknödel, Rotkraut	18
Rosa gebratene Lammkrone Kräuterpolenta, sautierte Zuckerschoten	25,50
Filet vom heimischen Rind Erdäpfelgratin, Speckbohnen, Pfeffersauce	32
Gebrautes Forellenfilet sautierter Kürbis, Junglauch, Erdäpfelpaunzen	17,90
Knuspriges Zanderfilet Erbsen – Minze Risotto	18,90
Gegrilltes Lachssteak Grillgemüse, Erdäpfelwedges	19,80

Austrian Classics

„Salonbeuscherl“ – Lights of Veal in Cream	
Bread Dumpling	9,90
Noodles with Meat Sauce	
Lettuce, Parmigiano	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, Red Wine Pear	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, Beans with Bacon, Pepper Sauce	32
Grilled Filet of Local Trout	
Sauteed Pumpkin, Spring Leek, Fried Potato Gnocchi	17,90
Crispy Pike-Perch Filet	
Peas – Mint Risotto	18,90
Grilled Salmon Steak	
Roast Vegetables, Potato Wedges	19,80

Fleischlose Spezialitäten

Pinzgauer Kasnocken grüner Salat	10,90
Bandnudeln mit Kürbis Schmortomaten, grüner Salat	13,50
Sellerie Cordon Bleu Salzerdäpfel, Sauce Tartare	13,90
Bandnudeln mit Garnelen Zitronengrassauce, Junglauch	15,50

Vegetarian Specialities

„Pinzgauer Kasnocken“ Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce	10,90
Tagliatelle Pumpkin, Braised Tomatoes, Lettuce	13,50
Celery Cordon Bleu Boiled Potatoes, Sauce Tartare	13,90
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.

Käsefondue

Warmer Käse

Gemüsesticks, Weintrauben, Weißbrot *pro Person 16,50*

Fleischfondue

Rind-, Schweine- und Putenfleisch

Pommes frites oder Erdäpfelrösti, Blattsalate, Saucen *pro Person 24,50*

Ganze Schweinshaxe für 2 Personen

Sauerkraut, Semmelknödel *für Zwei 29,90*

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 *per person 24,50*

Cheese Fondue

Warm Cheese

Vegetable Sticks, Grapes, White Bread *per person 16,50*

Roast Leg of Pork for Two

Sour Kraut, Bread Dumpling *for Two 29,90*

Süße Versuchung

Maroni Tiramisu marinierte Erdbeeren	7,90
Kaffee Creme Brûlée Punschkirschen	8,20
Lebkuchenmousse Schokobrownie	7,90
Orangen – Tonkabohnen Schnitte Pistazieneis	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
Käseteller	8,90

Die perfekte Begleitung

Muskat Ottonel „Auslese“ 2015

Kracher / Österreich 1/16l 5,80

Gelber Muskateller Beerenauslese 2015

Weingut Türk / Österreich 1/16l 6,80

Sweet Dreams

Chestnut Tiramisu marinated Strawberries	7,90
Coffee Creme Brûlée Punch Cherries	8,20
Gingerbread Mousse Chocolate Brownie	7,90
Orange – Tonka Bean Cake Pistacchio 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
Cheese Plate	8,90

Dessert Wine Recommendation

Muskat Ottonel „Auslese“ 2015

Kracher / Austria 1/16l 5,80

Gelber Muskateller Beerenauslese 2015

Vinery Türk / Austria 1/16l 6,80

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