

Aperitif

frisch gepresste Säfte

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

Steinerwirt Royal

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

Veneziano 0,2 l 5,50

Champagner Ayala 0,1 l 12

UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT

Sauvignon Blanc 2016

Villa Maria / Neuseeland 1/8 l 4,90

Valpolicella DOC Classico 2015

Monte Del Frá / Veneto / Italien 1/8 l 5,50

Tagesempfehlung / Daily Special

Dorade im Ganzen gebraten

Petersilienerdäpfel, Zitronenbutter

Grilled Gilthead

Parsley Potatoes, Lemon Butter

€ 19,90

Hausgemachte Gemüselasagne

Kräuterdip, grüner Salat

Homemade Vegetable Lasagne

Herb Dip, Lettuce

€ 11,90

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	4
Knackige Blattsalate	4
Gemischter Salat	4,50
Tomaten mit Büffelmozzarella Basilikumpesto, Gebäck	8,90
Hausgemachte Frühlingsrolle auf knackigen Blattsalaten Sojasauce, Schmortomaten	12,50
Carpaccio vom heimischen Hirsch Walnusspesto, Parmesan, Gebäck	12,90
knackige Blattsalate gegrillte Scheiben vom heimischen Almrind	13,90
gegrillte Scheiben vom Huhn	12,90
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
Grießnockerl		4,50
Wiener Suppentopf	<i>klein</i>	5,20
Tafelspitz, Gemüse, Nudeln	<i>groß</i>	6,90
Bärlauchcremesuppe		5,50

Starters & Salads

Crispy Garlic Bread	4
Mixed Lettuce	4
Mixed Salad	4,50
Tomatoes with Mozzarella Basil Pesto, Bread	8,90
Homemade Spring Roll on Mixed Lettuce Sojasauce, Braised Tomatoes	12,50
Carpaccio of Local Venison Walnut Pesto, Parmigiano, Bread	12,90
Mixed Season Lettuce Grilled Slices of Local Beef Grilled Slices of Chicken	13,90 12,90
Avocado-Grapefruit Salad Grilled Prawns	14,90
1 Roll / Bread	0,90

Soups

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

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, Apfelkren, Schnittlauchsauce	19,50

Spezialitäten

Rosa gebratene Lammkrone Kräuterpolenta, sautierte Zuckerschoten	25,50
Gebratenes Forellenfilet in der Mandelkruste sautierter Mangold, Dillerdäpfel	17,90
Knuspriges Zanderfilet Rote Rüben Risotto, Frittiertes Rucola	19,50
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

Medium Roast Prime Lamb Herb Polenta, Sauteed Sugar Snaps	25,50
Grilled Filet of Local Trout in Almond Wrap Sauteed Mangold, Dill Potatoes	17,90
Crispy Pike-Perch Filet Beetroot Risotto, Fried Rocket Salad	19,50
Grilled Salmon Steak Roast Vegetables, Potato Wedges	19,80

Fleischlose Spezialitäten

Pinzgauer Kasnocken grüner Salat	10,90
Erdäpfelrösti Blattspinat, Ziegenkäse, Schmortomaten	12,90
Bandnudeln mit Garnelen Zitronengrassauce, Limettenschale	15,50
Hausgemachte Cannelloni mit Spinat – Feta Füllung	13,90

Vegetarian Specialities

„Pinzgauer Kasnocken“ Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce	10,90
Hash Browned Potatoes Leaf Spinach, Goat Milk Cheese, Braised Tomatoes	12,90
Tagliatelle Lemon Grass Sauce, Spring Leek, Grilled Prawns	15,50
Homemade Cannelloni Filled with Leaf Spinach and Feta Cheese	13,90

Süße Versuchung

Panna Cotta Waldbeerragout	7,20
Himbeer – Weiße Schokolade Törtchen	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
Rhabarberstreuselkuchen Schlagobers	3,90
Käseteller	8,90

Die perfekte Begleitung

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

Sweet Dreams

Panna Cotta	
Wild Berry Ragout	7,20
Raspberry – White Chocolate Cake	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
Rhubarb Crumb Cake	
Whipped Cream	3,90
Cheese Plate	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