

Herzlich Willkommen im Steinerwirt1493

Ihre Gastgeber Julia Haidinger & Simon Schuster empfehlen
zum Start in einen gemütlichen Abend...

frisch gepresste Säfte

Orange / Apfel-Karotte-Ingwer	0,3 l	5
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

Rotkraut, Erdäpfelgratin

Medium Roast Saddle of Deer

Red 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
Brettljause	
Schwarzbrot	11,50
Endiviensalat	
gebratener Speck, warme Erdäpfel	8,90
Karamellierter Ziegenkäse	
Blattspinat-Moosbeer Salat, Pinienkerne, Kürbis-Ingwermarmelade	10,90
Carpaccio vom Pinzgauer Hirsch	
Walnusspesto, mariniertes 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>	7,20
Parmesanschaumsuppe		
Prosciuttochip		5,90
Gulaschsuppe		
Schwarzbrot		5,80

Starters & Salads

Crispy Garlic Bread	4
Mixed Lettuce	4
Mixed Salad	5
„Brettljause“	
Black Bread	11,50
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
Avocado-Grapefruit Salad	
Grilled Prawns	14,90
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>	7,20
Creamy Parmigiano Soup		
Prosciuttochip		5,90
Gulash Soup		
Black Bread		5,80

Klassiker der österreichischen Küche

Salonbeuscherl Semmelknödel	9,90
Spaghetti Bolognese 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 Schweinseschopf und -bauch, Semmelknödel, Sauerkraut	12,90
Ausgelöstes Wiener Backhendl Erdäpfel-Endiviensalat	13,20
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
Knusprig gebratene Ente Serviettenknödel, Rotkraut	18

Unser Sommelier empfiehlt...

Chablis Saint Martin AC 2016

Domaine Laroche / Frankreich

1/8l 6,80

Negroamaro IGT 2014

Badala / Italien

1/8l 5

Austrian Classics

„Salonbeuscherl“ – Lights of Veal in Cream Bread Dumpling	9,90
Spaghetti Bolognese Lettuce, Parmigiano	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	13,20
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
Roast Duck Bread Dumpling, Red Cabbage	18

Our Sommelier recommends...

Chablis Saint Martin AC 2016

Domaine Laroche / Frankreich 1/8l 6,80

Negroamaro IGT 2014

Badala / Italien 1/8l 5

Fisch & Veggie

Leoganger Saibling vom Grill

Junglauchrisotto

18,40

Lachssteak vom Grill

Erdäpfelwedges, Grillgemüse

19,80

Pinzgauer Kasnocken

grüner Salat

10,90

Erdäpfelrösti

Blattspinat, Ziegenkäse, Schmortomaten

12,90

Fish & Veggie

Grilled Fillet of Local Char

Spring Leek 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

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

Maronitörtchen Trauben-Walnusskompott, Haselnusshippe	8,20
Nougatknödel nach Mozartart Kirschragout	5,90
Zitronensorbet Wodka	5,50
Kaiserschmarrn Zwetschkenröster	9,50
Unserer Spezialität: Salzburger Nockerl mit Karamellsauce	12,90
ofenfrischer Apfelstrudel Schlagobers Vanilleeis / -sauce	4 4,50 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

Sweet Dreams

Chestnut Tarte Grapes-Walnut Compote, Hazelnut Biscuit	8,20
Sweet Curd Dumplings Filled with Nougat and Marzipan Cherry Ragout	5,90
Lemon Sorbet Vodka	5,50
„Kaiserschmarrn“ Stewed Plums	9,50
Our Speciality: „Salzburger Nockerl“ with Caramel Sauce	12,90
Homemade Apple Strudel Whipped Cream Vanilla Ice Cream / -sauce	4 4,50 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

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!*

