

Aperitif

frisch gepresste Säfte

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

Steinerwirt Bellini

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

Stiegl „Columbus 1492“ Pale Ale 0,33 l 3,50

UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT

Soave Classico DOC 2015

Monte Del Frá / Veneto 1/8 l 4,80

Negroamaro IGT 2014

Badala / Apulien 1/8 l 5

Ingwergeist

Destillate Siegfried Herzog / Österreich 2 cl 6

Affogato

eine Kugel Vanilleeis, Espresso 4

Tagesempfehlung / Daily Special

Rosa gebratener Hirschrücken

Rahmwirsing, Schupfnudeln

€ 26,90

Bandnudeln

Tomatensauce, Oliven, Fetakäse

€ 13,90

Medium Roast Saddle of Deer

Creamy Cabbage, Potato Gnocchi

€ 26,90

Tagliatelle

Tomato Sauce, Olives, Feta Cheese

€ 13,90

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	4
Knackige Blattsalate	4
Gemischter Salat	4,50
Karamellisierter Ziegenkäse Bunter Linsensalat, Kürbis Chutney	10,90
Tomaten & Mozzarella Basilikumpesto, Gebäck	9,90
Carpaccio vom heimischen Almrind Basilikumpesto, 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
Brettljause Schwarzbrot	11,50
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		4,90
Gulaschsuppe Schwarzbrot		5,80

Starters & Salads

Crispy Garlic Bread	4
Mixed Lettuce	4
Mixed Salad	4,50
Caramelized Goat Milk Cheese Lentils Salad, Pumpkin Chutney	10,90
Tomatoes & Mozzarella Basil Pesto, Bread	9,90
Carpaccio of Local Beef Basil Pesto, Parmigiano, Bread	12,90
Mixed Season Lettuce Grilled Slices of Local Beef	13,90
Grilled Slices of Chicken	12,90
Avocado-Grapefruit Salad Grilled Prawns	14,90
“Brettljause” Black Bread	11,50
1 Roll / Bread	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	4,90
Goulash Soup Black Bread	5,80

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

Ragout vom heimischen Hirsch hausgemachte Kroketten, Brokkoli	16,50
Knusprig gebratene Ente Serviettenknödel, Rotkraut	18
Filet vom heimischen Rind Rosmarinerdäpfel, sautierte Pilze, Pfeffersauce	34
Gebratenes Forellenfilet in der Mandelkruste Kürbisrisotto	18,90
Knuspriges Zanderfilet Erbsenreis, Fenchel - Orangen Salat	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

Ragout of Local Deer	
Homemade Croquettes, Broccoli	16,50
Roast Duck	
Bread Dumpling, Red Cabbage	18
Fillet of Local Beef	
Rosemary Potatoes, Sauteed Mushrooms, Pepper Sauce	34
Grilled Filet of Local Trout in Almond Wrap	
Pumpkin Risotto	18,90
Crispy Pike-Perch Filet	
Pea Rice, Fennel – Orange 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
Hausgemachte Gemüselasagne Kräuterdip, grüner Salat	11,90
Bandnudeln Kürbis, Schmortomaten	10,90

Vegetarian Specialities

„Pinzgauer Kasnocken“ Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce	10,90
Hash Browned Potatoes Leaf Spinach, Goat Milk Cheese, Braised Tomatoes	12,90
Homemade Vegetable Lasagne Herb Dip, Lettuce	11,90
Tagliatelle Pumpkin, Braised Tomatoes	10,90

Süße Versuchung

Panna Cotta Waldbeerragout	7,20
Somlauer Nockerl Schokoladensauce, Schlagobers	7,50
Zitronensorbet Wodka	5,50
1 Stück hausgemachter Zwetschkenknödel Butterbrösel	3,90
Kaiserschmarrn in der Pfanne Zwetschkenröster	9,50
Unserer Spezialität: Salzburger Nockerl mit Karamellsauce	12,90
ofenfrischer Apfelstrudel Schlagobers Vanilleeis / -sauce	4 4,50 5
Tiramisutorte Schokoladeneis	5
Eispalatschinke Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagobers	6,80
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
“Somlauer Nockerl”	7,50
Chocolate Sauce, Whipped Cream	
Stirred Lemon Sorbet	
Vodka	5,50
1 Piece Homemade Plum Dumpling	
Butter Crumbs	3,90
„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
Tiramisu Cake	
Chocolate Ice Cream	5
Pancake	
Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce, Whipped Cream	6,80
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