

Suppen



Tiroler „Biersuppe“

Diese außergewöhnliche Suppe wird durch Ihre Originalität
sicher Ihre Liebhaber finden... 6.20
[A,G,L]

Die „**Frittatensuppe**“ darf auf keiner Karte fehlen 4.00
[A,C,G,L]



Tiroler Speckknödelsuppe 4.80

[A,C,G,L,M]

Vorspeisen

**Gemischter Salat
mit Kräuter - Hausdressing & Nüssen 5.30**
[F,H,L,M,O]



Gebeiztes Bachforellen Tartare
„KochArt Signatur Dish“ 9.90
[E,H,L,M,O]



Spezialität des Hauses „Tafelspitzsülzchen“
bunte Salate und echt Steirischem Kürbisöl 8.50
[E,F,H,L,M,O]

Aus unserem Fischteich

Der erfahrene Fischzüchter Leo Trixl aus dem Pillerseetal unterstützt uns tatkräftig. Er schaut ganz besonders darauf, dass die Fische von Anfang an nur gesundes Futter bekommen. Lebend kommen die Forellen und Saiblinge in unsern Teich hinter dem Haus. Bei Bestellung werden diese frisch gefangen...



Frische Forelle „Müllerin Art“
dazu Salzkartoffeln und frisches Gemüse der Saison 18.50
[A,D,G,L]



Frischer Saibling in Kräutern gebraten
dazu Salzkartoffeln und frisches Gemüse der Saison 22.00
[A,D,G,L]

Wirtshaus Klassiker

Mit Pfannengarantie „Wienerschnitzel“ (vom Gourmetfein Schwein)

dazu frischer Kartoffelsalat 12.90

[A,C,L,M]

Ein Evergreen „Cordon Bleu“ (vom Gourmetfein Schwein)

in Schweineschmalz und Butter gebraten

dazu frischer Kartoffelsalat 14.90

[A,C,L,M]



Der spezielle „Wiener Zwiebelrostbraten“

rosa Rindsrücken mit hausgemachten Röstzwiebeln,

begleitet vom Reis, Saisongemüse 19.90

[A,L,O]



Immer ein Highlight... „gesottenes Schulterscherzl“

von österreichischem Rind, langsam gedünstet an einer Meerrettichrahmsauce,

dazu Kartoffeln und Saisongemüse 16.50

[G,L,O]



„Tiroler Knödel Duo“

mit Parmesan und brauner Butter 8.90

[A,C,G,L]

Vegetarisches Tagesangebot!

Gerne beraten Sie unsere Servicemitarbeiter

Wild aus Windau Jagd



Aus alten Töpfen kommt das „Zarte Hirschgoulasch“

langsam geschmort mit Semmelknödel, Apfelrotkraut

und hausgemachten Preiselbeeren 15.80

[A,C,L,M,O]



Eine Sünde wert "Hirschkalbsbraten"

an einer kräftigen Wildsauce mit Semmelknödel,

Apfelrotkraut und hausgemachten Preiselbeeren 17.20

[A,C,L,M,O]



Das Beste vom Windauer Wild „ Rosa Hirschrücken“

auf Kräutern, an Tannenhonigsauce

dazu Gemüse der Saison und Spätzle 29.50

[A,C,L,M,O]

Das Beste kommt zum Schluss



Immer gut **„Kaiserschmarrn“** nach Omas Rezept
in Butter gebraten, serviert mit Apfelmus 9.30
[A,C,G]

Papaya – Granny Smith Parfait

Schokocrumble – Sauerrahm Eis 8.90
[A,C,G,O]



Frisch zubereitet! **„Eispalatschinke“** mit zwei Kugeln Vanille Eis,
Schokoladensauce und Schlagobers 8.20
[A,C,G]



„Bananenpalatschinke“ mit Schokoladensauce, Bananenstücke,
Vanille & Bananeneis dazu Schlagobers 9.20
[A,C,G]

Nougat- Topfenknödel mit flüssigem Kern
mit Zimtbrösel und hausgemachtem Eis 7.80
[A,C,G]

Brotkörbchen 2.00
Portion Preiselbeeren 0.80
Beilage Extra 1.00
Beilagen Änderung 1.00
Portion Schlagsahne 0.50

Warme Küche: 11.30-14.00 und 18.00 - 20.30 Uhr
Mittwoch & Donnerstag Ruhetag

www.gasthaus-steinberg.at

Zu Mitnehmen...

Marmelade - Moosbeere, Vogelbeer, Pfirsich , Zwetschke, Brombeere, Preiselbeere, Johannisbeer, Ribisel, Schwarzer Holunder, Marille, Erdbeere.				
Hausgemacht von cremiger Konsistenz			250 g	4.60
Hausbrand Obstler			0,5 l	13.00
Hausbrand Vogelbeere			0,5 l	52.00
Hauslikör Moosbeeriger & Preiselbeere			0,5 L	16.00
Löwenzahnschnaps				
Hausbrand Obstler mit frischen Löwenzahn angesetzt.			0,5L	16.00
Honigschnaps				
Hausbrand Obstler mit Honig aus der Windau			0,5L	16.00
Windau - Wadl - Weg Schnaps				
Hausbrand Obstler mit Kräutern aus unserm Garten...			0,5 L	16.00
Diverse Kräutertees aus unserem Kräutergarten				
Innere Kraft, Komm zur Ruhe, Nimm dir Zeit, Frauensache.				5.80
Michl's Kräutersalz				
mit Kräutern aus unserem Garten und Bergkernsalz aus Bad Aussee				5.50
Ursalz aus Bad Aussee				
naturbelassenes Bergkernsalz	100g	4.00	Packung 500 g	18.00
Almkäse von der Wildalm bei Kitzbühel				
Bergkäse aus den Kitzbühler Alpen			100g	1.80
Hausgemachte Wild Buxel			Je Stück	1.80
Hausgemachte Wild Salami			100g	1.80
Wild Verhackertes im Glas				5.80
KochArt Genussgutscheine				
Schenken Sie ein kulinarisches Erlebnis.				25.00
Hausgemachter Holunder, Moosbeer oder Brombeeressig				
von Hand gesammelt und verlesen			0,5 L	6.80
Kräuteressig				
feiner Obstessig mit Kräutern aus unserem Garten			0,5 L	6.20
Getrocknete Steinpilze				
selbst gesammelt, aus der Windau				9.50
Hausdressing für den Salat zuhause			0,5 L	6.80
Grammelschmalz vom BIO Mangalitzaschwein				
feines Schmalz, reich an Omega 3 Fettsäuren...			130 g	6.50
LARDO Speck vom BIO Mangalitzaschwein			100 g	3.80
Speck vom BIO Mangalitzaschwein oder Hirsch			100 g	4.80