

# Suppen & Vorspeisen



Die „**Frittatensuppe**“ darf auf keiner Karte fehlen 5.90  
[A,C,G,L]



**Tiroler Speck-, oder Pressknödelsuppe** 7.50  
[A,C,G,L,M]



**Tiroler „Biersuppe“**

Diese außergewöhnliche Suppe wird durch Ihre Originalität  
sicher Ihre Liebhaber finden... 9.90  
[A,G,L]



**Gemischter Salat**

mit Kräuter - Hausdressing & Nüssen 7.50  
[F,H,L,M,O]



**Summer Bowl**

Avocado | Gemüse | Früchte | Nüsse  
Bunte Salate | Trüffelmayo 12.50  
[A,C,F,H,L,M,O]



**Spezialität des Hauses „Almrindsülzchen“**

bunte Salate und echt Steirisches Kernöl 11.50  
[E,F,H,L,M,O]

# Fisch aus unserem Teich



**Frischer Saibling „mit Bergkräutern“**

Fischzucht Leo Trixl Pillerseetal  
Petersilienkartoffeln | frisches Gemüse  
[A,D,G,L] 29.80



**Frische Forelle „Müllerin Art“**

Fischzucht Leo Trixl Pillerseetal  
Petersilienkartoffeln | frisches Gemüse  
[A,D,G,L] 26.40

**Petri-Heil beim  
Fisch-Leo!**

Fisch ist seine Welt und das eigentlich  
schon immer. Leo Trixl aus  
Fieberbrunn/Pillerseetal züchtet für  
uns Forellen & Saiblinge und gibt  
ihnen die Zeit, die sie zum Gedeihen  
brauchen.

# Wirtshaus Klassiker



**Mit Pfannengarantie „Wienerschnitzel“** (vom Gourmetfein Schwein)

frischer Kartoffelsalat 18.50

[A,C,L,M]



**Ein Evergreen „Cordon Bleu“** (vom Gourmetfein Schwein)

in Schweineschmalz und Butter gebraten

frischer Kartoffelsalat 22.00

[A,C,L,M]



**Der spezielle „Wiener Zwiebelrostbraten“**

rosa Rindsrücken | Röstzwiebeln | Reis | Saisongemüse 28.50

[A,L,O]



**Darf im Wirtshaus nicht fehlen „Rindsgulasch“**

Windauer Almrind | Semmelknödel 22.50

[A,C,L,M,O]

# Vom Windauer Wild

**Das natürlichste  
Fleisch, das sie  
essen können:**

In der hinteren Windau wird unser Wild gejagt und dann anschließend sofort im Tal verarbeitet und veredelt. Denn nicht nur kulinarisch ist Wild etwas Besonderes, sondern auch gesundheitlich – Cholesterinarm und Reich an Omega 3 Fettsäuren. ein wahrer Hochgenuss...



**Aus alten Töpfen kommt das**

**„Zarte Hirschgulasch“**

langsam geschmort | Semmelknödel | Apfelrotkraut  
hausgemachte Preiselbeeren 22.50

[A,C,L,M,O]



**Eine Sünde wert "Hirschkalbsbraten"**

an einer kräftigen Wildsauce mit Semmelknödel,  
Apfelrotkraut und hausgemachten Preiselbeeren

[A,C,L,M,O] 26.50



**Nur bei uns! „Panierter Wildfleischkäse“**

Spiegelei | frischer Kartoffelsalat | Preiselbeeren 19.50

[A,C,L,M,O]



**Das Beste! Rosa Hirschrücken**

Tannenhonigjus

Selleriepüree und frisches Gemüse 39.00

[A,C,L,M,O]

# Vegi & Vegan



## “Tiroler Knödel Duo“

Spinat und Steinpilzknödel | Parmesan | brauner Butter 18.00  
[A,C,G,L]



## “Vegetarische Tagesempfehlung“

Abwechslungsreiches aus der Vegetarischen Küche...

Fragt unsere Servicemitarbeiter!!!

# Das Beste kommt zum Schluss



## Immer gut „Kaiserschmarrn“ nach Omas Rezept

in Butter gebraten, ohne Rosinen | Apfelmus 14.50  
[A,C,G]



## Frisch zubereitet! „Eispalatschinke“ mit zwei Kugeln Vanille Eis,

Schokoladensauce und Schlagobers 11.50  
[A,C,G]



## Nougat- Topfenknödel mit flüssigem Kern

mit Zimtbrösel und hausgemachtem Eis 9.90  
[A,C,G]

**Affogato** – Espresso & Vanilleeis 4.70

[A,C,G]

Brotkörbchen 3.50  
Portion Preiselbeeren 1.50  
Beilage Extra 2.00  
Beilagen Änderung 1.00  
Portion Schlagsahne 1.20

Menu in English language:



Warme Küche: 11.30-13.50 und 18.00 - 20.30 Uhr

**Bitte beachten Sie, dass wir Kartenzahlungen erst ab 30 Euro akzeptieren.**

[www.gasthaus-steinberg.at](http://www.gasthaus-steinberg.at)

# Zu Mitnehmen...

<b>Marmelade - Vogelbeer, Pfirsich, Zwetschke, Preiselbeere, rote Johannisbeere, Marille, Erdbeere, Himbeere</b> Hausgemacht von cremiger Konsistenz	250 g	4.60		
<b>Hausbrand Obstler</b>	0,5 L	14.00		
<b>Löwenzahnschnaps</b> Hausbrand Obstler mit Löwenzahn aus dem Windautal	0,5 L	19.00		
<b>Hausbrand Vogelbeere</b>	0,5 L	52.00		
<b>Honigschnaps</b> Hausbrand Obstler mit Honig aus der Windau	0,5 L	19.00		
<b>Diverse Kräutertees aus unserem Kräutergarten</b> Komm zur Ruhe, Nimm dir Zeit, Kraft & Energie	1 Packung	5.80		
<b>Michl's Kräutersalz</b> mit Kräutern aus unserem Garten und Bergkernsalz aus Bad Aussee		5.50		
<b>Ursalz aus Bad Aussee</b> naturbelassenes Bergkernsalz	100g	4.00	Packung 500 g	18.00
<b>Almkäse von der Wildalm bei Kitzbühel</b> Bergkäse aus den Kitzbühler Alpen	100g	1.90		
<b>Hausgemachte Wild Buxel</b>	Je Stück	1.90		
<b>Wild Verhackertes im Glas</b>		6.50		
<b>KochArt Genussgutscheine</b> Schenken Sie ein kulinarisches Erlebnis.		25.00		
<b>Hausdressing für den Salat zuhause</b>	0,5 L	6.80		
<b>Grammelschmalz</b> feines Schmalz, reich an Omega 3 Fettsäuren...	130 g	6.90		