

Suppen & Vorspeisen



Die „**Frittatensuppe**“ darf auf keiner Karte fehlen 5.80
[A,C,G,L]



Tiroler Speck-, oder Pressknödelsuppe 7.00
[A,C,G,L,M]



Tiroler „Biersuppe“

Diese außergewöhnliche Suppe wird durch Ihre Originalität
sicher Ihre Liebhaber finden... 7.80
[A,G,L]



Gemischter Salat

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



2 Stück Knoblauchbrot 5.00

[A,C,E,G,L,N,]



Spezialität des Hauses „Almrindsülzchen“

bunte Salate und echt Steirisches Kernöl 11.20
[E,F,H,L,M,O]

Fisch aus unserem Teich



Frischer Forelle „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] 28.90

**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 18.20

[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 28.30

[A,L,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 Hirschgoulasch“**

langsam geschmort | Semmelknödel | Apfelrotkraut
hausgemachte Preiselbeeren 20.90

[A,C,L,M,O]



Eine Sünde wert "Hirschkalbsbraten"

an einer kräftigen Wildsauce mit Semmelknödel,
Apfelrotkraut und hausgemachten Preiselbeeren

[A,C,L,M,O] 24.50



Nur bei uns! „Panierter Wildfleischkäse“

Spiegelei | frischer Kartoffelsalat | Preiselbeeren 18.00

[A,C,L,M,O]



Das Beste! Rosa Hirschrücken

Tannenhonigjus

Selleriepüree und frisches Gemüse 38.00

[A,C,L,M,O]

Vegi & Vegan



“Tiroler Knödel Duo“

Spinat und Steinpilzknödel | Parmesan | brauner Butter 15.50
[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 13.50
[A,C,G]



Frisch zubereitet! „Eispalatschke“ mit zwei Kugeln Vanille Eis,
Schokoladensauce und Schlagobers 11.20

[A,C,G]



Dunkles Schokoladenmousse

Beeren – Granatapfelragout 9.90



Nougat- Topfenknödel mit flüssigem Kern

mit Zimtbrösel und hausgemachtem Eis 9.90

[A,C,G]

Affogato – Espresso & Vanilleeis 4.40

[A,C,G]

Brotkörbchen 3.50

Portion Preiselbeeren 1.50

Beilage Extra 2.00

Beilagen Änderung 1.00

Portion Schlagsahne 1.00

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