

# Suppen



## **Tiroler „Biersuppe“**

Diese außergewöhnliche Suppe wird durch Ihre Originalität  
sicher Ihre Liebhaber finden... 5.50

[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** 5.00

[F,H,L,M,O]



## **Tiroler Graukäse mit Himbeeressig und Walnussöl**

Zwiebeln und Blattsalaten 7.20

[E,H,L,M,O]



## **Ein Schmankerl des Hauses „Tafelspitzsülzchen“**

auf einer Salatblume und echt Steirischem Kürbisöl 8.20

[E,F,H,L,M,O]

# Aus unserem Fischteich

...unsere Forellen stammen aus Oberösterreich. Die Familie Hartl versorgt uns mit dem Besten aus ihren  
Teichen. Bei uns schwimmen diese bis zu Ihrer Bestellung...

Die Fischzucht Hagenau existiert seit 100 Jahren. Sie gehörte bis 1964 zum Schlossgut Hagenau. Bei uns wird  
der Fisch nur noch gefangen und bekommt seinen letzten Schliff in der Pfanne...



## **Frische Bachforelle „Müllerin Art“**

dazu Salzkartoffeln und frisches Gemüse der Saison 14.80

[A,D,G,L]



## **Frischer Saibling in Kräutern gebraten**

dazu Salzkartoffeln und frisches Gemüse der Saison 17.20

[A,D,G,L]

## **Kross gebratenes Zanderfilet an Zitronengrassjus**

auf knackigem Gemüse und Reis 17.20

[A,D,G,L]

# Wirtshaus Klassiker

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

dazu frischer Kartoffelsalat 12.50

[A,C,L,M]

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

in Schweineschmalz und Butter gebraten

dazu frischer Kartoffelsalat 14.50

[A,C,L,M]



**Der spezielle „Wiener Zwiebelrostbraten“**

rosa Rindsentrecôte mit hausgemachten Röstzwiebeln,

begleitet vom Reis, Saisongemüse 18.90

[A,L,O]



**Immer ein Highlight... „gesottenes Schulterscherzl“**

von österreichischem Rind, langsam gedünstet an einer Meerrettichrahmsauce,

dazu Kartoffeln und Saisongemüse 14.90

[G,L,O]



**Vom Mangalitza Schwein "Kotelette Sous - vide"**

Schonend im Vakuum gegart & gegrillt

mit Petersilienpüree und Caponatgemüse 26.80

[A,E,L,M,O]

## Wild aus Windau Jagd



**Eine Sünde wert "Hirschkalbsbraten"**

an einer kräftigen Wildsauce mit Semmelknödel,

Apfelrotkraut und hausgemachten Preiselbeeren 16.50

[A,C,L,M,O]



**Aus alten Töpfen kommt das „Zarte Hirschgoulasch“**

langsam geschmort mit Semmelknödel, Apfelrotkraut

und hausgemachten Preiselbeeren 15.50

[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]

## Eisstockbahn - Fackelwanderung & Co

Eine Partie Eisstock mit Glühwein, auch bei Nacht mit Beleuchtung oder eine

Fackelwanderung, wir beraten Euch gern und sind für Euch da...

# Es muss nicht immer Fleisch sein...



Michl's „**Rahm-Käsespätzle**“ mit hausgemachten Röstzwiebeln 8.90  
[A,C,G,L]



„**Tiroler Knödel Trio**“ – Rund und g`und  
Steinpilz-, Spinat- und Käseknödel mit brauner Butter 8.90  
[A,C,G,L]

**Gerne beraten Sie unsere Servicemitarbeiter über das Vegetarisches Tagesangebot!**

## Das Beste kommt zum Schluss



Immer gut „**Kaiserschmarrn**“ nach Omas Rezept  
in Butter gebraten, serviert mit Apfelmus 8.40  
[A,C,G]



**Schokoladen - Zimtparfait  
mit Orangen Crisp**  
hausgemachtes Eis und Dörripflaumen 7.90  
[A,C,G,O]



Frisch zubereitet! „**Eispalatschinke**“ mit zwei Kugeln Vanille Eis,  
Schokoladensauce und Schlagobers 6.90  
[A,C,G]



„**Bananenpalatschinke**“ mit Schokoladensauce, Bananenstücke,  
Vanille & Bananeneis dazu Schlagobers 7.40  
[A,C,G]

**Nougat- Topfenknödel** mit flüssigem Kern  
mit Zimtbrösel und hausgemachtem Eis 7.20  
[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**  
**Restaurant im Winter**  
**Mittwoch geschlossen**  
**[www.gasthaus-steinberg.at](http://www.gasthaus-steinberg.at)**

# Zu Mitnehmen...

<b>Marmelade - Moosbeere, Vogelbeer, Pfirsich , Zwetschke, Brombeere, Preiselbeere, Johannisbeer, Ribisel, Schwarzer Holunder, Marille, Erdbeere.</b> Hausgemacht von cremiger Konsistenz	250 g	4.60
<b>Hausbrand Obstler</b>	0,5 l	13.00
<b>Hausbrand Vogelbeere</b>	0,5 l	52.00
<b>Hauslikör Moosbeeriger &amp; Preiselbeere</b>	0,5 L	16.00
<b>Hausgemachter Wermut weiß oder rot</b>	0,5 L	12.00
<b>Löwenzahnschnaps</b> Hausbrand Obstler mit frischen Löwenzahn angesetzt.	0,5L	16.00
<b>Honigschnaps</b> Hausbrand Obstler mit Honig aus der Windau	0,5L	16.00
<b>Windau - Wadl - Weg Schnaps</b> Hausbrand Obstler mit Kräutern aus unserm Garten...	0,5 L	16.00
<b>Diverse Kräutertees aus unserem Kräutergarten</b> Innere Kraft, Komm zur Ruhe, Nimm dir Zeit, Frauensache.		5.50
<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
<b>Almkäse von der Wildalm bei Kitzbühel</b> Bergkäse aus den Kitzbühler Alpen	100g	1.60
<b>Hausgemachte Wild Buxel</b>	Je Stück	1.80
<b>Hausgemachte Wild Salami</b>	100g	1.60
<b>Wild Verhackertes im Glas</b>		5.20
<b>KochArt Genussgutscheine</b> Schenken Sie ein kulinarisches Erlebnis.		25.00
<b>Hausgemachter Holunder, Moosbeer oder Brombeeressig</b> von Hand gesammelt und verlesen	0,5 L	6.80
<b>Kräuteressig</b> feiner Obstessig mit Kräutern aus unserem Garten	0,5 L	6.20
<b>Getrocknete Steinpilze</b> selbst gesammelt, aus der Windau		8.00
<b>Hausdressing für den Salat zuhause</b>	0,5 L	6.80
<b>Grammelschmalz vom BIO Mangalitzaschwein</b> feines Schmalz, reich an Omega 3 Fettsäuren...	130 g	5.20
<b>LARDO Speck vom BIO Mangalitzaschwein</b> nur in Meersalz gesurt...	100 g	2.60
<b>Schulterspeck Speck vom BIO Mangalitzaschwein</b>	100 g	2.80

