

stein thal

fisch- und gemüserestaurant

Montag bis Samstag

18:00 - 23:00

Küche

18:00 - 22:30

Liebe Gäste,

Qualität und Frische stehen bei uns im Zentrum. Deswegen sind wir in engem Austausch mit Bauern und kleinen Produzenten aus der Region, bei denen wir Fisch, Gemüse sowie einen Großteil unserer Getränke beziehen.

Saisonalität bestimmt unsere Speisenauswahl, wodurch unsere Karte ständig wechselt. Wir möchten einen liebevollen Umgang zu Lebensmitteln an unsere Gäste weitergeben und das mit hochwertigen Produkten, die alle in Handarbeit verarbeitet werden.

Unsere Küche ist inspiriert von der klassischen Wiener und österreichischen Küche, spielt aber auch mit Einflüssen anderer Länder und Regionen. Wir bieten Vielfalt und Entschleunigung in einer ruhigen Gasse unweit vom Alltagstrubel der Stadt.

Herzlich willkommen im STEINTHAL.
Wir wünschen euch eine schöne und genussvolle Zeit bei uns.

Vorspeisen und Snacks

Hausgemachte Pita

mit Erbsencreme, gebratenen Austernpilzen, Salat u. Koriander (*A,vegan*)

6,90

oder mit Räucherforellen-Aufstrich, Forellenkaviar, Kren, Jungzwiebel
und Walnüssen (*A,D,G,H*)

6,90

Buchweizen-Frittaten

in Gemüsebouillon mit Austernpilzen, Brennessel und Koriander
(*C,G,L,O*)

4,20

Fischsuppe

mit Forelle, Belugalinsen und frischen Kräutern (*D,L,O*)

6,10

Marinierter Sauerkäse

mit roten Zwiebeln, Radieschen und hausgemachtem Brot (*A,G,O*)

6,50

Gebratene Mairübe

auf grünem Spargelsalat mit Jungzwiebeln und Hanfsamen (*C, veg. opt.*)

5,90

Fischgerichte

Gulasch vom Wels

mit Kräuternockerl und Sauerrahm (A,C,D,G,L,O)

11,20

Faschierter Welsbraten

mit Dill-Erdäpfelpüree und mariniertem Kohlrabi (A,D,G,L,O)

13,90

Gebratenes Lachsforellenfilet

auf warmem Römersalat mit Austernseitlingen, eingelegten Zwiebeln,
Bärlauchöl und Koriander (D,F,O)

15,60

Regenbogenforelle im Ganzen gebraten

mit Erdäpfeln, gedünstetem Mangold und Kräuteröl (A,D,G,L)

17,80

Gemüsegerichte

Käferbohngulasch

mit Kräuternockerl und Sauerrahm (A,C,G,O)

oder vegan als Erdäpfel-Bohngulasch

9,70

Cremiger Brennesselspinat

mit Erdäpfelrösti und Spiegelei (C,G,H)

10,20

Einkornrisotto

mit weißem Spargel, Radieschen und Parmesan (A,G,L,O)

11,50

Pilzbeuscherl

von Austernpilzen und Kräuterseitlingen mit Majoranknödel (A,C,G,L,O)

12,50

Beilagen

Salat der Saison klein/groß (*M,O, vegan*)
3,20 / 5,30

Petersilerdäpfel (*G, vegan optional*)
3,50

Gedünsteter Mangold (*vegan optional*)
3,70

Hausgemachte Pita (*A, vegan*)
1,70

Zwei Scheiben hausgemachtes Brot (*A, G*)
2,60

Dessert

Handgewuzelte Topfennudeln mit Mohn oder Nuss
mit brauner Butter und hausgemachtem Apfelmus (*A,C,G,H*)
6,10
kleine Portion 4,50

Palatschinken
mit hausgemachter Haselnusscreme oder Marmelade nach Saison
(*A,C,G,H*)
5,10

Käse von „Käse Genuss Lang“
mit Walnüssen und hausgemachtem Brot (*A,G,H*)
11,20

Küche von 18:00 – 22:30

Alle unsere Speisen sind frisch gekocht und hausgemacht.

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.

Druckfehler, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.