



Steinerhof
GASTHAUS

Speisen & Getränke



Der Steinerhof

Wie und wann genau der Steinerhof zu seinem Namen kam, ist leider nicht überliefert. Erbaut im Jahr 1637 war es eines der ersten Häuser hier am Pfalzberg. Ich vermute, mein Ur-Ur-Großvater Josef Steiner, der das Anwesen seinerzeit erwarb, gab diesem alten Haus seinen Namen. Der Pfalzberg zählt zu den ältesten landwirtschaftlichen Siedlungsgebieten Pressbaums, in welchen schon meine Ur-Ur-Großmutter tätig war und

dies alle Generationen bis heute fortsetzen. Betrieben wurde von Forstwirtschaft über Obstwirtschaft bis hin zur Viehzucht alles. Mein Mann, unser Sohn und ich leben nun mit Stolz diese Tradition weiter und verbinden sie mit einem wunderschönen Gasthaus - denn Tradition ist nicht die Anbetung der Asche, sondern die Weitergabe des Feuers! Wir wünschen unseren Gästen angenehme und wohlfühlende Stunden in unserem Gasthaus!

Kurt & Sigrid und Anita & Alex





Vorspeisen



Gebackene Hühnerleber mit Salatbouquet & Sauce Tartare	8,90
Steinerhofsulz mit Kernöl und Kren	8,50

Suppen

Rindsuppe mit Fleischstrudel	3,90
Rindsuppe mit Frittaten	3,90
Karotte-Kokos-Ingwersuppe	4,50

Zwergerspeisen

Biene Maya Eiernockerl mit Salatgarnitur	4,90
Rumpelstilzchen Schnitzel von der Pute mit Pommes	6,50
Das kleine Waldstaudenkornlaibchen mit seinen zwei Freunden, der Schnittlauchsauce und den Petersilerdäpfeln	5,50



Auch ohne Fleisch ein Genuss

Cremige Gnocchi mit Parmesan, Mangold und Pinienkerne	14,90
Waldstaudenkornlaibchen Waldviertler Spezialität aus heimischen Urkorn auf Blattsalat	10,90
Eiernockerl mit Blattsalat	8,90
Käsenockerl mit Blattsalat	9,80
Risotto der Saison	11,90





Fleischgerichte



Tafelspitz mit Erdäpfelschmarrn, Apfeln & Schnittlauchsauce	15,90
hausgemachte Grammelknödel mit warmen Speck-Krautsalat	12,90
Hühnerbrust gefüllt mit Spinat & Feta auf Gemüsetagliatelle mit Orangen-Rosmarin-Safterl	16,90
Paprika-Kalbsrahmgulasch mit Kräuterspätzle	16,90
Grillkotelett vom Schwein überbacken mit Schinken & Käse, dazu Speckfisolen mit Knoblauchsauce und Potato Wedges	14,90
Steirischer Backhendlsalat mit Kürbiskernöl und Erdäpfel-Blattsalat	11,90
Schweinsschnitzel mit gemischtem Salat	9,90
Putenschnitzel mit gemischtem Salat	10,40
Cordon Bleu mit gemischtem Salat	13,90





Vom Fisch



gebratener Zander	14,90
mit Röstgemüse und Petersilerdäpfel	
gebratene Lachsforelle aus dem Waldviertel	15,90 
mit Safranpasta a la Crème und gegrillten Cherry-Tomaten	

Beilagen

Salat	3,80
Pommes Frites	3,50
Potato Wedges	3,50

hausgemachte Nachspeisen

Palatschinken (2 Stück)	4,90
Haselnusscreme oder Marmelade	
Apfelstrudel	3,70
„Ein unzertrennliches Paar“	5,90
kleiner Espresso und Mousse au Chocolat	
Brownie	6,90
mit Vanilleeis und Früchten	
Pfalzberger Powidltascherl	7,50
geschwenkt in Butterbrösel, mit Beerenragout	
Dessertvariation	9,50

lassen Sie sich von unseren Küchenengerln überraschen !





Alkoholfreie Getränke

Pepsi Classic	0,33l	2,90
Almdudler, Frucade	0,33l	2,90
Orangensaft	0,25l	2,70
Apfelsaft naturtrüb	0,25l	2,90
Soda	0,25l	1,30
Soda Zitrone	0,25l	2,10
Leitungswasser mit Zitrone	0,25l	0,90
Vöslauer Still, Prickelnd	0,33l	2,50
	0,75l	5,40
Eistee Zitrone, Pfirsich	0,33l	2,80
Himbeerkracherl	0,33l	2,80
Naturgarten Johannisbeere, Marille	0,25l	2,90
Red Bull	0,25l	4,20

Aperitif

Aperol Spritz	0,25l	4,80
Aperol Orange	0,25l	4,50
Sekt	0,1l	3,30
	0,75l	22,00
Sekt Orange	0,25l	3,90
Sekt Hollunder	0,25l	3,90
Preiselpeter	0,25l	4,80
Hugo	0,25l	4,60
Campari Orange	0,25l	3,90
Campari Soda	0,25l	3,10





Bier



Zwettler Original vom Fass	0,3l	2,90
	0,5l	3,80
Zwettler Zwickl vom Fass	0,3l	3,00
	0,5l	3,90
Zwettler Dunkles	0,5l	3,80
Zwettler Radler	0,5l	3,80
Zwettler Luftikus (Alkoholfrei)	0,5l	3,80

Warme Getränke

kleiner Espresso	2,50
großer Espresso	3,70
kleiner Brauner	2,70
großer Brauner	3,90
Cappuccino	3,80
Melange	3,60
Verlängerter	3,20
Einspanner	3,20
Cafe Latte	4,20
Häferlkaffe	3,90
Kakao	3,80
mit Schlagobers	4,10
Tee	2,80
mit Zitrone	3,20
mit Rum	4,10





Weißwein

1/8l Flasche
(0,75 l)

Grüner Veltliner
WG Hofbauer-Schmidt (Hohenwarth, NÖ)

2,10

Weinviertler DAC
WG Hofbauer-Schmidt (Hohenwarth, NÖ)

3,70 21,50

klassisch, elegant,
schwungvolle Säure mit feinem Spiel

Riesling Federspiel J & G
WG Högl (Wachau, NÖ)

4,50 25,50

Anregender, einnehmender Duft nach
frischen Trauben, etwas Steinobst und
grüner Ananas; schliffige Säure, delikater
Fruchtbiss, offen und amikal, zum Beißen

Roter Veltliner
WG Hofbauer-Schmidt (Hohenwarth, NÖ)

3,60 21,00

elegant, wunderbar gespannter Säureboden

Gelber Muskateller
WG Zöhler (Oberstinkenbrunn, NÖ)

3,90 23,00

feinfruchtiger Duft nach Holunder und Orangen,
saftig-spritzig, der Wein für
GenießerInnen

Chardonnay
WG Mad (Oggau, Bgld)

3,60 21,00

zarte, pikante Note; heller Fruchtboden





**Herztröpferl
WG Mad (Oggau, Bgld)**

3,50

21,50

helles Gelb, im Duft nach Holunder mit
einem zarten Anklang von Honig,
die schöne Süße setzt sich am Gaumen fort,
mit einem eingebunden Säurespiel,
weich und geschmeidig

Rotwein

1/8 l

Flasche
(0,75 l)

Zweigelt Klassisch

3,50

20,50

WG Hofbauer-Schmidt (Hohenwarth, NÖ)

schwarze Herzkirsche, fröhlich und kernig

Blaufränkisch

4,50

25,50

WG MAD (Oggau, Bgld)

Brombeeren und etwas Schokolade, kernig und
saftig, elegant und gehaltvoll,
schwarze Herzkirsche

Merlot

4,50

25,50

WG Mad (Oggau, Bgld)

kräftig und saftig, viel Brombeeraromatik,
stoffig, blättrige Nuancen, gut strukturiert





Gespritzt

G'spritzter	1/4l	2,30
Steinerhofspritzer	1/4l	2,20
Kaiserspritzer	1/4l	2,80

Spirituosen

Marillenbrand	2cl	2,60
Birnenbrand	2cl	2,60
Vogelbeere	2cl	3,60
Nussschnaps (hausgemacht)	2cl	3,60
Rotweinlikör (hausgemacht)	2cl	3,60
Jägermeister	2cl	2,60
Zirbenschsnaps	2cl	3,80
Haselnusser	2cl	3,80
Obstler	2cl	2,60
Bergfeuer	2cl	3,90
Marillenlikör	4cl	3,90
Grappa	2cl	3,50
Averna sauer	2cl	3,50
Vodka "Stroganoff"	2cl	3,00
Rémy Martin V.S.O.P	2cl	4,50





*Verehrte Gäste, wir weisen darauf hin, dass aus technischen Gründen
nur Barzahlung möglich ist. Alle Preise sind in Euro inkl. Mwst.
Allergenauskunft mündlich*

Danke für Ihr Verständnis.

*Lassen Sie Ihr nächstes Event im Gasthaus Steinerhof stattfinden!
Von der Komplettorganisation einer großen Hochzeit bis zu einer kleinen
Geburtsstagsfeier mit Musik, wir kümmern uns um Ihr Anliegen!*

*Wir bieten an:
Hochzeiten, Geburtsstagsfeiern, Taufe, Erstkommunion, Firmung, etc.
Bitte kontaktieren Sie uns, um genaueres zu besprechen.
Familie Neusser, Steinerhof-Gasthaus
Pfalzberg 18, 3021 Pressbaum*



0664 9256 320 

genuss@steinerhof-pressbaum.at 

www.steinerhof-pressbaum.at 



*designed by Sanela Paunovic
sanela.paunovic@hotmail.de*