

Frühling ist,
wenn die Seele wieder bunt denkt!



steiner's

Das Leben soll dir schmecken

Aperitifs / Aperitifs

Prosecco Carmina / Prosecco

Conegliano Italien, Glas 5,50

Campari / Campari

mit frischen Orangensaft 5,50
with fresh orange juice

Vitamincocktail / Vitamincocktail

Frische Früchte cremig gemixt (alkoholfrei) 6,80
fresh fruits creamy mixed (free of alcohol)

Drinks / Drinks

Maibowle / May punch

Prosecco, Waldmeistersirup, Erdbeeren 6,50
prosecco, woodruff sirup, strawberry

Hugo / Hugo

Prosecco, Soda, Holler, Limette, Minze 5,90
prosecco, soda water, holler, lime, mint

Hauscocktail / Housecocktail

Campari, Aperol, Prosecco, Orangensaft 6,50
campari, aperol, prosecco, orange juice

Limonaden / Limonades

Heilkräuter - Soda mit Kräutersirup, Minze, Limette, Eis 0,5l 3,90
soda water with herbsirup, mint, lime, ice cubes

Apfelsaft naturtrüb - von Steiners Apfelbäumen 0,3l 3,00
homemade apple juice

Eistee "klassisch" - Schwarzer Tee mit Zitrone, Marille, Orange, Eis 0,5l 3,90
black tea with lemon, apricot, orange, ice cubes

Eistee "fruchtig" - Früchtetee mit Beeren, Eis 0,5l 3,90
fruit tea with berries, ice cubes

...für den kleinen Hunger / Starters

Knoblauchbrot / Garlic bread 3,00

Dreierlei Aufstrich / Spread trio

hausgemachtem Weißbrot 4,50
homemade white bread

Vorspeisen / Appetizer

Dreierlei vom Spargel / Three kinds of asparagus

Terrine – Gebacken – Süppchen 12,00
tureen – baked – soup

Verlorenes Ei / Lost egg

Spargel – Räucherschinken – Babyspinat – Sauce Hollandaise 9,00
asparagus – smoked ham – spinach – sauce hollandaise

Tatare vom Jungbrind / Tatar of beef

Avocado – Kartoffel-Sesamblatt – Limettenmayo 12,00
avocado – potatoes sesame – limemayonnaise

Spargel mariniert / Asparagus marinated

Gebeizter Seesaibling – Wachtelei – Wildkräutersalat 11,00
pickled char – quail egg – wildherbsalad

Kinder / Kids

Wiener Schnitzel / Breaded pork cutlet

Pommes frites 8,00
french fries

Maccheroni / Maccheroni

Tomatensauce 6,50
tomatoesauce

Suppen / Soups

Ochsenbouillon / Bouillon

Frühlingsgemüse - Grießnockerl 4,00
springvegetables - semoling dumpling

Bärlauchschaumsüppchen / Wild garlic soup

Hühnerspieß - Sesampanade 5,80
chicken skewer - sesame coating

Spargelcremesuppe / Asparagus soup

Spargelbruschetta 5,80
asparagusbruschetta

Nudeliges / Pasta

Linguini / Linguini

Bärlauchpesto - Kirschtomaten - Büffelmozzarella
klein 9,00 / 11,00 groß
wild garlic pesto - cherry tomatoes - mozzarella

Bärlauchknöderl / Wild garlic dumpling

Alpkäse - Brennesselspinat - braune Butter - Schnittlauch
klein 11,00 / 15,00 groß
cheese - nettlespinach - brown butter - chives

Basilikumravioli / Basil ravioli

Spargel - Babyspinat - braune Butter - Parmesan
klein 12,00 / 17,00 groß
asparagus - spinach - brown butter - parmesan

Steiners Salate / Salads

Die "süß-saure" Apfel-Dressing geben wir zum
The „sweet and sour“ apple-dressing we serve to

Kleinen bunten Frühlingsalat / Mixed salad

klein 6,00 groß 8,00
small big

Die "cremige" French-Dressing geben wir zum
The „creamy“ french-dressing we serve to

Gemischten bunten Salateller / Mixed salad

klein 4,50 mittel 6,00 groß 8,00
small medium big

Großen bunten Salateller / Mixed salad

mit Hühnerbruststreifen 10,50 / with roasted stripes of chicken breast
mit Rinderfiletspitzen 13,00 / with stripes of beef filet
dazu hausgemachtes Brot von Steiners / with homemade bread

Die "fruchtige" Honig-Dressing geben wir zum
The „fruity“ honey-dressing we serve to

Orientalischer Salat / Orient salad

Couscous – Mango – Ananas – Orientalische Gewürze – Blattsalate - Scampi 13,50
couscous – mango – pineapple – orient spices – leaf salad - scampi

Die "nußige" Kernöl-Dressing geben wir zum
The „nutty“ seedoil-dressing we serve to

Schäfersalat / Shepherd salad

Blattsalate – lauwarmer Erdäpfel – Lammkotelett in Kürbispanade - Ziegenkäse 10,50
leaf salad – lukewarm potatoes – lamb chop in pumpkin coating – goats cheese

Hauptspeisen / Main course

Marchfelder Spargel / Asparagus

Heurige Erdäpfel – Babyspinat – Sauce Hollandaise 16,00
potatoes – spinach – sauce hollandaise

Wiener Schnitzel vom Kalb / Breaded veal escalope

Heurige Erdäpfel – Babyspinat – Sauce Hollandaise 18,00
potatoes – spinach – sauce hollandaise

Kalbsrückenmedaillons & Kalbsbutterschnitzel / Veal medaillons and veal butter escalope

Steinpilzrahmsauce - Petersiliengnocchi 24,00
porcinocreamsauce - parsleygnocchi

Geschmorte Kalbsvögel / Veal ragout

Bärlauchpüree – Urkarotte 17,00
wild garlic puree - carottes

Seeleufel - Saltimbocca / Monkfish saltimbocca

Knuspriger Polenta – grüner Spargel – Frühlingszwiebel - Gewürzschaum 25,00
crispy polenta – green asparagus – spring onions - herbfoam

Seesaibling / Charfilet

Bärlauchknödel – Spargelragout – Schnittlauch 21,00
wild garlic dumpling – asparagusragout – chives

Allergene / Allergens

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über alle **allergene Zutaten** in den Speisen!!!!
Our serviceteam will inform you of all allergens in the meals!

Klassik-Pizzen / Classical pizza

TS=Tomatensauce / tomato sauce klein / small Ø 26 cm groß / big Ø 32 cm

Margherita

TS, Käse 7,10 / 7,80 ts, cheese

Funghi

TS, Käse, frische Champignons 7,10 / 7,80 / ts, cheese, fresh mushrooms

Salami / Prosciutto

TS, Käse, Salami oder Beinschinken 7,10 / 7,80
ts, cheese, salami or ham

Siciliana

TS, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven 7,40 / 8,10
ts, mozzarella, anchovies, capers, olives

Mozzarella

TS, Basilikum, Mozzarella, Tomatenscheiben 7,90 / 8,60
ts, basil, mozzarella, slices of tomatoes

Cardinale

TS, Käse, Beinschinken, Champignons 8,20 / 8,90
ts, cheese, ham, mushrooms

Capriciosa

TS, Käse, Beinschinken, Champignons, Oliven, Artischocken 8,50 / 9,20
ts, cheese, ham, mushrooms, olives, artichokes

Hawai

TS, Käse, Beinschinken, Ananas 8,50 / 9,20 ts, cheese, ham, pineapple

Gorgonzola

TS, Käse, Gorgonzola, Ananas 8,30 / 9,00 ts, cheese, gorgonzola, pineapple

Abruzzo

TS, Käse, Spinat, Knoblauch, Schafskäse 8,60 / 9,40
ts, cheese, spinach, garlic, sheep's cheese

Diavolo

TS, Käse, Beinschinken, Salami, Pfefferoni, Zwiebeln 8,70 / 9,50
ts, cheese, ham, salami, pepperoni, garlic, onions

Tonno

TS, Käse, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven 8,70 / 9,50
ts, cheese, tuna, onion, olives

Quattro Stagioni

TS, Käse, Champignons, Beinschinken, Salami, Thunfisch, Oliven 8,70 / 9,50
ts, cheese, mushrooms, ham, salami, tuna, olives

Quattro Formaggi

TS, vier verschiedene Käsesorten 8,50 / 9,30
ts, 4 different kinds of cheese

Americano

TS, Käse, Beinschinken, Salami, Zwiebeln, Ei 8,50 / 9,30
ts, cheese, ham, salami, onions, egg

Rustica

TS, Käse, Speck, Spinat, Zwiebeln, Mais, Knoblauch 8,90 / 9,70
ts, cheese, bacon, spinach, onions, corn, garlic

Mexicana (scharf)

TS, Käse, Bohnen, Mais, Pfefferoni scharf, Paprika 8,70 / 9,30
ts, cheese, beans, corn, sharp pepperoni, diced paprika. SPICY!

Spezial-Pizzen / special pizzas

TS=Tomatensauce / tomato sauce klein / small Ø 26 cm groß / big Ø 32 cm

Jetzt im Frühling... Spargel / Asparagus

Veltliner-Rahmsauce, Käse, Spargel, Schnittlauch 12,50 / 13,50
creamysauce, cheese, asparagus, chives

Camembert / Camembert

TS, Käse, Beinschinken, Salami und Camembert 9,20 / 10,10
ts, cheese, ham, salami and camembert

Alla Casa / Alla Casa

TS, Käse, Speck, Salami, Paprikawürfel, Mais, Zwiebeln, Pfefferoni, Gorgonzola 9,20 / 10,40
ts, cheese, bacon, salami, diced paprika, corn, onion, pepperoni, gorgonzola

Parma / Prosciutto di parma

TS, Mozzarella gebacken, anschließend belegt mit Parmaschinken 12,00 / 13,20
Auf Wunsch mit Ruccola, Aufpreis 1,00
ts, mozzarella, loaded with prosciutto di parma, by request with fresh rocket salad extra 1,00

Scampi / Scampi

TS, Käse, Scampi, Knoblauch 12,20 / 13,40
ts, cheese, scampi, garlic

Ruccola / Rocket salad

TS, Mozzarella, Ruccola, Kirschtomaten, Parmesan 11,20 / 12,40
ts, mozzarella, rocket salad, cherry tomatoes, parmesan

Die edle Fischpizza / The exquisite fish pizza

Veltliner-Rahmsauce, Käse, edle Fische, Scampi-Stücke und Basilikumpesto 12,20 / 13,40
white wine cream sauce, cheese, fish, scampi, pesto

Chicken Curry / Chicken curry

Currysauce, Käse, Truthahnfleisch, Ananas, Koriander 11,00 / 12,50
currysauce, cheese, turkey, pineapple, coriander

Pizza von der Jagd / Deer pizza

Wacholderrahmsauce, anschl. belegt mit Hirschsalami, Wildschweinschinken, Parmesan, dazu servieren Preiselbeeren 12,20 / 13,40
cream sauce with juniper, salami&ham from deer, chamois, wild boar ham, parmesan, cranberries

Vegetaria / Vegetarian

Vollkornteig, TS, Käse, frisches Gemüse, Gorgonzola 8,50 / 9,50
grain pizzaground, ts, cheese, fresh vegetables, gorgonzola

Vulcano / Vulcano

TS, Käse, scharfe Pfefferoni und Salami, rote Zwiebel 8,50 / 9,20
ts, cheese, spicy pepperoni and salami, red onions

Barbecue / Barbecue

Barbecuesauce, Käse, Speck, Salami, Pute, rote Zwiebel 11,20 / 12,40
Barbecuesauce, cheese, bacon, salami, turkey, red onions

Eis / Icecream

Die kleinen Italiener / The little italians

Sgroppino

Cremig gerührtes Zitroneneis – Prosecco – Wodka 4,50
creamy stirred lemon icecream – prosecco - vodka

Affogato

Heisser Espresso – 1 Kugel Vanilleeis 4,50
espresso – vanilla icecream

Heiße Witwe / Hot widow

Vanilleeis - marinierte warme Zwetschken 6,00
vanilla icecream - marinated warm plum

Dessert / Desserts

Vanille-Pannacotta / Vanilla pannacotta

Erdbeeren pochiert – Rhabarber 6,90
strawberry poached - rhubarb

Hausgemachte Waffeln / Homemade waffles

Erdbeeren mariniert – Vanilleeis - Schlagobers 6,90
strawberry marinated – vanillaicecream – whipped cream

Ananas Törtchen / Ananas tartlet

Knuspermüsli - Früchte 6,90
crispy musli - fruits

Topfenknödel / Creamcheese dumpling

Rhabarber pochiert - Vanilleeis 6,90
rhubarb poached - vanillaicecream

Zwetschenstrudel / Plumstrudel

Vanilleeis 4,80
with vanillaicream

Käse / Cheese

Österreichischer Käsesteller / Cheese plate

Chuttney 6,50

Weinkarte

Crémant de Loire Brut Rosé

Domaine de Cray / Lussault sur Loire / Loire / Frankreich
reife Himbeeren / frische Erdbeeren / zarter Schmelz / feine Struktur / fruchtsüßer Abgang
0,75l 39,00

Grüner Veltliner Riede Gmirk 2018

Anton Bauer / Feuersbrunn / Wagram
elegante Kernobstnote / zarte Würze / fruchtig / saftige Fruchtsäure / kernig & knackig
0,75l 32,40

Gelber Muskateller Klassik 2018

Muster / Gamlitz / Südsteiermark
Kräuter / Holunderblüten / Muskatblüten & Zitrus / saftig / fruchtbetont / zugängliche Säure
0,75l 38,40

Roter Veltliner Wagramterrassen 2018

Josef Fritz / Zaussenberg / Wagram
kräftig / pikante Noten / harmonisch / sehr druckvoll / mit reifem & würzigem Ausklang
0,75l 32,40

Riesling Strass DAC 2018

Allram / Strass / Kamptal
mineralisch / glasklar / kühle & saftige Frucht / intensive Steinobstnoten / animierender Säurebogen
0,75l 32,40

Viognier 2017

Paul Jaboulet Ainé / Tain l'Hermitage / Côtes du Rhône / Frankreich
frischer Duft / weiße Blüten / Melonen / grüner Apfel / leichte Textur / raffinierte Säure
0,75l 33,00

Pinot Grigio IGT Fantini 2018

Farnese Vini / Ortona / Abruzzen / Italien
fruchtiger Duft / Pfirsich / Grapefruit / Zitrone / schöne Kräuter-Aromatik / mittlerer Körper
0,75l 31,20

Sauvignon Blanc Vulkanland 2018

Krispel / Hof bei Straden / Vulkanland Steiermark
traubige Aromen / Stachelbeeren & weiße Ribiseln / trocken / lebhaft / sanfter Fruchtschmelz
0,75l 38,40

Kalmuck Pink 2018

Zweigelt - FJ Gritsch Mauritushof / Spitz / Wachau
feiner präziser Duft / Walderdbeeren / Ribisel / charmant / ausgewogen / voller Esprit & Elan
0,75l 33,00

Refugium 2016

Zweigelt / Merlot - Leo Aumann / Tribuswinkel / Thermenregion
dicht & extraktreich / am Gaumen mit süßlichen Schmelz / toller Speisebegleiter 0,75l 32,40