Aperitifs / Aperitifs

Prosecco Carmina / Prosecco

Conegliano Italien
Natur Glas 4,30 Mousse Glas 4,80
nature or with mousse

Gelber Muskateller Rosengarten / Yellow muscatwine

Weingut Kodolitsch, Südsteiermark, 2015 1/8 l 6,80
Winery Kodolitsch, South Styria, 2015

Steiners Vitamincocktail / Steiners vitamincocktail

Frische Früchte cremig gemixt (alkoholfrei) 5,50
fresh fruits creamy mixed (free of alcohol)

Drinks / Drinks

Hugo / Hugo

mit Prosecco, Soda, Holler, Limette, Minze 5,40
with prosecco, soda water, holler, lime, mint

Hauscocktail / Housecocktail

Campari, Aperol, Prosecco, Orangensaft 5,60
campari, aperol, prosecco, orange juice

Alkoholfrei / Alcohol free

Steiners Limonade / Steiners limonade

Soda mit Zitronensirup, Melisse, Eis 0,5 l 3,90
soda water with lemonsirup, melissa, ice cubes

Hausgemachte Eistees / Homemade icetea

Grüner Tee mit Kräutern, Limette, Eis oder
Darjeeling mit Orangen, Marille, Zitrone, Eis 0,5 l 3,90
green tea with herbs, lime, icecupes or
darjeeling with oranges, apricot, lemon, ice cupes

...für den kleinen Hunger / Starters

Knobtauchbrot / Garlic bread
3,00

Dreierlei Aufstrich / Spread trio
mit hausgemachten Weißbrot 4,00
with homemade white bread

Vorspeisen / Appetizer

Frühlingsrolle / Spring roll
mit Mangospaghetti und Scampi 11,00
with mangospaghetti and scampi

Beef Tatare / Beef tatare
vom heimischen Ochsen, handgehackt mit jungen Spinatsalat 12,00
beef tatare hand chopped with young spinach salad

Buratta / Buratta (mozzarella)
mit hausgemachten Tomatenkompott und Olivenöl 9,00
with homemade tomatoes compote and seedoil

Carpaccio / Carpaccio
vom Rind mit eingelegten Eierschwammerl und Parmesan 11,00
of beef with mushrooms and parmesan

Waldorfsalat / Waldorf salad
Gurke, grüner Apfel, Stangensellerie, Nüsse mit Frischkäse 9,00
with cucumber, green apple, celery, nuts, freshcheese

Steiners Vorspeisenturm / Steiners starter tower
mit fünf verschiedene Vorspeisen aus den Tagesangebot 16,00
with five different kinds of starters from the daily offer

Suppen / Soups

Ochsenbouillon / Bouillon

mit Kaspressknödel 4,00 / with cheese dumplin

mit Kräuterfritatten 4,00 / with herb-pancakes

mit Grießnockerl 4,00 / with semolina dumplin

mit dreierlei Einlage 5,50 / with three insert

Eierschwammerlrahmsuppe / Chanterellecreamsoupe

mit Schnittlauch und Speckbrot 5,50

with chives and baconbread

Steirers Fischsuppe / Steirers fishsoup

Klare Fischsuppe mit Gemüse, Basilikum, Fischfilets,
Scampi, dazu Knoblauchbrot 6,90

fishsoup with vegetables, basil, fish filets,
scampi and warm garlic bread

Nudeliges / Pasta

Linguine / Linguine

mit frischen Süßwasserfischen, Scampi, Mangold, Tomaten
und gelber Weißweinsauce
klein 10,00 / 12,00 groß

with fresh fish, scampi, mangold, tomatoes
and yellow whitewinesauce
small / big

Maccharoni / Maccharoni

mit Rinderfiletsstreifen, in Parmesansauce und Ruccola
klein 8,50 / 10,50 groß

with stripes of beef filet, in a parmesan cream sauce and rocket salad
small / big

Steiners Salate / Steiners salad

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

Gemischten bunten Salatteller / Mixed salad

klein 3,00 mittel 4,50 groß 6.50
small medium big

Großen bunten Salatteller / Mixed salad

dazu hausgemachtes Brot von Steiners / with homemade bread
mit Hühnerbruststreifen 9,50 / with roasted stripes of turkey breast
mit Rinderfiletspitzen 13,00 / with stripes of beef filet

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

Pflück - & Häupel Salatherzen / Lettuce hearts

mit gebackenen Frühlingsrollen und Mangospaghetti 11,00
with baked spring rolls and mangospaghetti

Die " feine" Kräuter-Dressing geben wir zum
The „fine" herb-dressing we serve to

Sesam-Huhn-Salat / Sesam-chicken-salad

Hendlbruststreifen in einer knusprigen Sesam-Panade, mit gehacktem Ei,
Gurken und Radieschen, dazu Preiselbeeren 11,50
fried sesam chicken stripes, with chopped egg, cucumber, radishes and cranberries

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

Bauernsalat / Farmer´s salad

Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Mais, Ei, dazu Bratkartoffeln
und Schafskäse im Speckmantel 9,50
leaf salad with tomatoes, cucumber, corn, egg,
and roasted potatoes with wrapped bacon sheep´s cheese

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

Fischsalat / Fish salad

Blattsalate, Kirschtomaten, Scampi
dazu gebratene Edelfischstücke, Pesto und Knoblauchbrot 12,50
leaf salad, cherry tomatoes, scampi, roasted game fish, pesto and warm garlic bread

Alle Dressings zum Mitnehmen!

All dressings and sauces for take away!

Steiners Salatverfeinerung / Steiners salad refinement

Die **„Cremige“** Hausdressing / the **„creamy“** housedressing
0,25 l € 2,70, 0,5l € 4,40, 1l € 5,90

Die **„Feine“** Kräuterdressing 0,25 l € 2,70 / the **„fine“** herbdressing

Die **„Fruchtige“** Honigdressing 0,25l € 3,50 / the **„fruity“** honeydressing

Die **„Süß-Saure“** Apfeldressing 0,25l € 3,50 / the **„sweet-soure“** appledressing

Die **„Nußige“** Kernöldressing 0,25l € 4,50 / the **„nutty“** seedoildressing

Steiners Grillverfeinerung / Steiners grill refinement

Die **„Würzige“** De Luxe-Sauce / the **„spicy“** deluxe-sauce 0,25 l € 3,50

Vegetarisches & Veganes / Vegetarian & vegan

Berg-Käse-Knödel / Alpine cheese dumplings

auf brauner Butter mit Parmesan und Kräutern 11,00
on brown butter with parmesan cheese and herbs

Cous Cous / Couscous

auf einen Gemüseragout, verfeinert mit 7 asiatischen Gewürzen
12,00
on vegetableragout, and 7 asian spice

Fisch / Fish

Seesaiblingsfilet / Charfilet

mit marinierten Grillgemüse, Tomatenconfit und knusprigen Polenta 21,00
with marinated grillvegetables, tomatoeconfit and crispy polenta

Lachsforellenfilet / Salmon-Troud-Filet

mit Eierschwammerlrisotto und Liebstöckl-Salsa 19,00
with mushroomrisotto and lovage-salsa

Heimisches / Homley

Wiener Schnitzel vom Schwein / Wiener Schnitzel

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
oder
hausgemachte gebackene Wedges mit Steiners Frenchsauce 11,90
with parsley potatoes and cranberries or
homemade baked wedges with steiners frenchsauce

Zwiebelrostbraten / fried beef and onion in gravy

mit Serviettenknödeln und Blattsalaten mit Wildkräutern 16,00
with breaddumpling and rocket salad with wildherbs

Kalbsgulasch / calf goulash

mit Freiland-Spiegelei und Rahmspätzle mit Schnittlauch 15,50
with fried egg and spätzle

Hauptgerichte / Main course

Tagliata von der Beiried / Tagliata from sirloin beef

auf Ruccola mit alten Balsamico, Olivenöl und Parmesan,
dazu Rosmarinkartofferl 24,00
on rocket salad with old balsamico, olive oil, parmesan cheese and rosemary potatoes

Hamburger / Hamburger

mit Steiners Frenchsauce, Salatherzen, Tomate, rote Zwiebeln, Spiegelei und knusprigen Speck, dazu Wedges 11,00
with steiners french sauce, saladhearts, tomatoe, red onions, fried egg, crispy ham, wedges

Maishendlbrust / Chicken breast

auf Thymianjus mit marinierten Grillgemüse und knusprigen Polenta
19,00
on thymejus with marinated grillvegetables and crispy polenta

Lady - Entrecote 150g / Entrecote for ladies

frisch geschwenktem Gemüse,
hausgemachten Wedges und Steiners Deluxe Sauce
we serve fresh vegetables and homemade wedges with steiners deluxe sauce
18,00
with side dishes

Entrecote 200g / Entrecote

frisch geschwenktem Gemüse,
hausgemachten Wedges und Steiners Deluxe Sauce
we serve fresh vegetables and homemade wedges with steiners deluxe sauce
24,00

Klassik-Pizzen / Classik pizza

Margherita / Funghi
TS, Käse / TS, Käse, frische Champignons 6,90 / 7,60
ts, cheese / ts, cheese, fresh mushrooms

Salami / Prosciutto
TS, Käse, Salami oder Schinken 6,90 / 7,60
ts, cheese, salami or ham

Siciliana
TS, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven 7,20 / 7,90
ts, mozzarella, anchovies, carpers, olives

Mozzarella
TS, Basilikum, Mozzarella, Tomatenscheiben 7,70 / 8,40
ts, basil, mozzarella, slices of tomatoes

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

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

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

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

Abruzzen
TS, Käse, Spinat, Knoblauch, Schafskäse 8,40 / 9,20
ts, cheese, spinach, garlic, sheep´s cheese

Diavolo
TS, Käse, Schinken, Salami, Pfefferoni, Knoblauch, Zwiebeln 8,50 / 9,30
ts, cheese, ham, salami, pepperoni, garlic, onions

Tonno
TS, Käse, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven 8,50 / 9,30
ts, cheese, tuna, onion, olives

Quattro Staggioni
TS, Käse, Champignons, Schinken, Salami, Thunfisch, Oliven 8,50 / 9,30
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, Schinken, Salami, Zwiebeln, Ei 8,50 / 9,30
ts, cheese, ham, salami, onions, egg

Rustica
TS, Käse, Speck, Spinat, Zwiebeln, Mais, Knoblauch 8,70 / 9,50
ts, cheese, bacon, spinach, onions, corn, garlic

Vegetaria
TS, Käse, Gemüse, Gorgonzola 8,50 / 9,30
ts, cheese, vegetables, gorgonzola

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 / tomatoesauce klein / small Ø 26 cm groß / big Ø 32 cm

Camembert / Camembert

TS, Käse, Schinken, Salami und Camembert 8,90 / 10,10

ts, cheese, ham, salami and camembert

Alla Casa / Alla Casa

TS, Käse, Speck, Salami, Paprikawürfel, Mais, Zwiebeln, Pfefferoni, Gorgonzola 9,00/ 10,20

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 12,00 / 13,20

ts, cheese, scampi, garlic

Ruccola / Rocket salad

TS, Mozzarella, Ruccola, Kirschtomaten, Parmesan 11,00 / 12,20

ts, mozzarella, rocket salad, cherry tomatoes, parmesan

Die edle Fischpizza / The exquisite fish pizza

Veltliner-Rahmsauce, Käse, edle Fische, Scampi-Stücke und Basilikumpesto 12,00 / 13,20

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 / Dear pizza

Wacholderrahmsauce, anschl. belegt mit Hirschschinken, Gamssalami, Wildschweinschinken, Parmesan, dazu servieren Preiselbeeren 12,00 / 13,20

cream sauce with juniper, salami&ham from deer, chamois, wild boar ham, parmesan, cranberriers

Vegane / Vegan

Vollkornteig, Tomatensauce, frisches Gemüse, Olivenöl 8,50 / 9,20

whole grain pizza ground, ts, fresh vegetables, seedoil

Vegetaria / Vegetarian

TS, Käse, frische Gemüse, Gorgonzola 8,50 / 9,30

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 11,00 / 12,20

Barbecuesauce, cheese, bacon, salami, turkey, red onions

Pizza-Burger / Pizza Burger

TS, Käse, Speck, Schinken, Zwiebel, frische Tomaten u. Gurken, Salatherzen, French-Sauce 8,50

ts, cheese, bacon, ham, onions, fresh tomatoes, cucumber, salad, frenchsauce

Piccolo für Kinder & Senioren / Piccolo for kids & seniors

Zur Auswahl – Margherita / Salami / Schinken / Funghi 5,00

for choice - margherita / salami / prosciutto / funghi

Jede Pizza ist auch mit Vollkorn-Pizzaboden erhältlich, Aufpreis 1,00

Each pizza with whole grain pizzaground availaible, extra 1,00

Dessert / Desserts

Dunkles Schokomousse / Black chocolate mousse
mit marinierten Sauerkirschen 6,50
with marinated sour cherries

Tiramisu / tiramisu
mit frischen Früchten 6,50
with fresh fruits

Creme Brullee / Creme brullee
mit Früchten der Saison 6,50
with fresh fruits from the season

Topfenknödel / Cheese dumpling
auf Marillenragout mit Vanilleeis 6,50
on apricotragout and vanillaicecream

Nussgenuss / Nut delight
Vanilleeis mit marinierten Nüssen und Karamelsauce 5,00
vanilla icecream with marinated nuts and sauce caramel

Heiße Liebe / Hot love
marinierte warme Himbeeren mit Vanilleeis 5,00
marinated warm rasperries and vanilla icecream

Bananensplit / Bananasplit
marinierte Banane mit Bananeneis und geröstete Mandeln 5,00
marinated banana with banana icecream and roasted almonts

Eiscappucino / Icecappucino
Espresso mit Vanilleeis und Milchschaum 5,00
espresso with vanilla icecream and milkfoam

Zur Verdauung / Digestif

Hausbrände / Spirits

Obstler 3,00 / fruit brandy
Williams 2,50 / pear
Marille 2,50 / apricot
Nusserl 2,50 / nut

Niggelbauer, Fam. Quehenberger

Zwetschke 3,50 / plum
Muskat 3,50 / nutmeg
Lederapfel 4,50 / apple
Marille 4,50 / apricot
Wachholder 4,50 / juniper
Holler 7,00 / berry
Vogelbeere 7,00 / rowanberry
Himbeere 8,00 / raspberry

Herzog, Saalfelden

Himbeere 7,50 / raspberry
Zitronengras 6,00 / lemongrass
Nuss 5,00 / nut

Gölles, Riegersburg

Alter Apfel 4,00 / apple
Alte Zwetschke 4,80 / plum
Holler 7,00 / berry
Brombeere 6,00 / blackberry

Holzapfel, Wachau

Williams 4,50 / pear
Marille 4,80 / apricot
Schwarze Ribisel 6,80 / currant

Reisetbauer, Hausruck

Zwetschke 4,50 / plum
Marille 5,50 / apricot
Quitte 7,00 / quince

Steiners Warme Küche / Hot meals

11.30 – 14.00 Uhr

&

17.00 – 22.00 Uhr

Dienstag Ruhetag / Tuesday day off

Gratis W-LAN / Free Wifi

Access point: Steiners
Passwort: cafecafeca

Änderungen der Speisekarte vorbehalten! / subject to changes by menucard