

## 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

Knoblauchbrot / Garlic bread

3,00

Dreierlei Aufstrich / Spread trio

mit hausgemachtem Weißbrot 4,00

with homemade white bread

## Suppen / Soups

Ochsenbouillon / Bouillon

mit Kaspresknödel 4,00 / with cheese dumpling

mit Kräuterfritatten 4,00 / with herb-pancakes

mit Grießnockerl 4,00 / with semolina dumpling

mit Leberknödel 4,00 / with liver dumpling

**mit dreierlei Einlage 5,50 / with three inserts**

Rote Rübenschaumsüppchen / Red beet soup

mit Wasabicreme und Seesaibling 5,50

with wasabcream and char

Steiners Fischsuppe / Steiners fishsoup

Klare Fischsuppe mit Gemüse, Basilikum, Fischfilets,

Scampi, dazu Knoblauchbrot 6,90

fishsoup with vegetables, basil, fish filets,

scampi and warm garlic bread

## Vorspeisen / Appetizer

### Gebeizter Seesaibling / Pickel char

mit Wasabicreme, Radieschen in Wermut und Zupfsalaten 11,00  
with wasabicream, radisch in vermouth and rocket salad

### Marinierte rote Rüben / Marinated red beed

blättrig geschnitten  
mit karamelisierten Ziegenkäse und Zupfsalaten 9,00  
with caramelised goatcheese and rocket salad

### Lauwarmer Cabamarisalat / Lukewarm cabamarisalat

mit Wurzelgemüse und Petersilienpesto 11,00  
with root vegetables and parsleypesto

### Buratta / Buratta (mozzarella)

mit hausgemachtem warmen Kürbiskompott und Kernöl 9,00  
with homemade pumpkincompote and seedoil

### Carpaccio / Carpaccio

vom Rind mit eingelegten Eierschwammerln und Parmesan 11,00  
of beef with mushrooms and parmesan

### Steiners Vorspeisenturm / Steiners starter tower

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

# 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- & Hüpel Salat Herzen / Lettuce hearts

mit gebackenen Frühlingrollen 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

Hendelbruststreifen 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

# 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

## Maccharoni / Maccharoni

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

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

## Sellerieravioli / Celeryravioli

in Nußbutter, Ruccola, Bergkäse und alten Balsamico  
klein 11,00 / 15,00 groß

in nutbutter, rocket salad, cheese and old balsamicovinegar

## Linguine Asiatisch / Linguine asia

mit Geschnetzelten vom Schwein aus eigener Zucht und Gemüse  
klein 9,00 / 11,50 groß

with shredded pork and vegetables

## Alle Dressings zum Mitnehmen!

All dressings and sauces for take away!

## Steiners Salat & Grillverfeinerung /

Steiners salad and grill refinement

Die „**Cremige**“ Hausdressing / the „**creamy**“ housedressing

0,25l € 2,70, 0,5l € 4,40, 1l € 5,90

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

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

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

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

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

## Lamm / Lamb

### Tom Lamm / Lamb

Geschnetzeltes vom Lamm mit 7 asiatischen Gewürzen und Gemüse,  
dazu Basmati-Reis 16,00  
shredded lamb with 7 asian spices and vegetables, basmati rice

### Lammschlägel - & Rücken / Lamb leg & back

in der Auberginenkruste, mit Rosmarin-Risotto und Rotwein-Scharlotten  
24,00  
in auberginecrust, with rosemary-ristotto and redwine-shallots

## Fisch / Fish

### Steiners Fischplatte / Charfilet

Lachsforelle – Seesaibling – Scampi – Calamari  
mit mediterranen Gemüse, gebratenen Polenta, Pesto und Tomatenkonfit 22,00  
trout – char – scampi – calamari  
with mediterranean vegetables, fried polenta, pesto and tomatoes-compote

## Heimisches / Homley

### Wiener Schnitzel vom Schwein / Wiener Schnitzel

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren  
oder  
hausgemachte Wedges oder Pommes mit Steiners Deluxesauce  
12,90  
with parsley potatoes and cranberries or  
homemade baked wedges or french fries with steiners deluxesauce

### Kräuterknödel / herb dumpling

auf Rahmbeuschel, dazu Kohlrabi und Zupfsalaten 9,80  
on creamy lung, with kohlrabies and rocket salad

# Schwein / Pork

aus eigener Züchtung in Freilandhaltung /  
from our own breeding

**Kreuzung von den Rassen:  
Duroc-Turopolje-Landschwein**

## Burger vom Schwein / Burger from pork

mit Senf-Mayo, Spiegelei, Kren,  
dazu Pommes mit Steiners Deluxe-Sauce 12,00  
with mustard, mayo, fried egg, kren,  
and french fries with Steiners deluxe sauce

## Zarter Schweinebauch / Delicate pork belly

Sour Vide gegart (Niedrigtemperatur)  
danach in Gewürzbutter gebraten, auf Rahmkraut  
mit Speckkräpfen und Grammelknödel 18,00  
low temperature ferment  
fried in spicybutter, on creamy cabbage and austrian dumplings

# Rind / Beef

## Beiried (Rumpsteak) / Spicy rumpsteak

in Whiskey-Pfefferrahmsauce, dazu Kartoffelgratin und Bohnengröstl  
150 g 18,00 / 200 g 22,00 / 250 g 26,00  
with tomatoechutney and grilled cornpolenta

## Geschmorte Ochsenschulter / Braised beef shoulder

mit Rotkraut und Kartoffelpüree 16,00  
with red cabbage and potatpuree

# Klassik-Pizzen / Classic pizza

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

## Margherita / Funghi

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

## Salami / Prosciutto

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

## Siciliana

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

## Mozzarella

TS, Basilikum, Mozzarella, Tomatenscheiben 7,70 / 8,40  
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

## Abruzzan

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

## Diavolo

TS, Käse, Beinschinken, 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 Stagioni

TS, Käse, Champignons, Beinschinken, 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

## 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



# Spezial-Pizzen / Special pizzas

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

## Camembert / Camembert

TS, Käse, Beinschinken, Salami und Camembert 8,90 / 10,10  
ts, cheese, ham, salami and camembert

## Alta Casa / Alta 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

## 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

## Mexicana (scharf)

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

## Americano

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

## Piccolo für Kinder & Senioren / Piccolo for kids & seniors

Zur Auswahl – Margherita / Salami / Beinschinken / Funghi 5,00  
for choice - margherita / salami / ham / funghi

Jede Pizza ist auch mit Vollkorn-Pizzaboden erhältlich, Aufpreis 1,00  
Each pizza with whole grain pizzaground available, extra 1,00

## Dessert / Desserts

### Dunkles Schokomousse / Black chocolate mousse

mit marinierten Gewürzorange 6,50  
with marinated oranges

### Nusstörtchen / Nut tart

mit Eierlikörsahne und Bananeneis 6,50  
with egg liqueur and banana icecreams

### Crème Brûlée / Crème brûlée

mit Früchten der Saison 6,50  
with fresh fruits from the season

### Topfenknödel / Cheese dumpling

auf Marillenragout mit Vanilleeis 6,50  
on apricot ragout and vanilla icecream

### 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 raspberries and vanilla icecream

# Zur Verdauung / Digestif

## Hausbrände / Spirits

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

## Niggbauer, Fam. Quehenberger

Lederapfel 4,50 / apple  
Marille 4,50 / apricot  
Wachholder 4,50 / juniper  
Holler 7,00 / berry  
Vogelbeere 7,00 / rowanberry

## 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

## Reiselbauer, Hausruck

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

# Steiners Warme Küche / Hot meals

12.00 – 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