

Aperitifs / Aperitifs

Prosecco Carmina / Prosecco

Conegliano Italien
Natur Glas 4,50 Mousse Glas 4,90
nature or with mousse

Steiners Vitamincocktail / Steiners vitamincocktail

Frische Früchte cremig gemixt (alkoholfrei) 5,80
fresh fruits creamy mixed (free of alcohol)

Drinks / Drinks

Hugo / Hugo

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

Hauscocktail / Housecocktail

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

Alkoholfrei / Alcohol free

Steiners Limonade / Steiners limonade

Soda mit Kräutersirup, Melisse, Limette, Eis 0,5 l 3,90
soda water with herbsirup, melissa, lime, 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

Menü

ab 2 Personen

Süßchen vom Jungschwein / Brawn of pork

Vogel Salat – Krenschäum – Zwiebelvinaigrette - Kernöl
rocket salad – red cole – onionvinaigrette - seed oil

€ 80

Maroncremesuppe / Sweet Chestnuts cream soup

Trüffelschaum
truffle foam

€ 80

Geschmorter Schoff & Schulter / Braised pork

Trüffelkruste überbacken – gegrillte Polenta – Zuckerschoten
gratinate crusttruffle – grilled polenta – sugar snap peas

€ 80

Terrine von dreierlei Schokolade / Chocolatemousse

Mangosauce - Banane
mangosauce - banana

Preis pro Person inkl. Gedeck
€ 37,00

...für den kleinen Hunger / Starters

Knoblauchbrot / Garlic bread

3,00

Dreierlei Aufstrich / Spread trio

mit hausgemachtem Weißbrot 4,50

with homemade white bread

Vorspeisen / Appetizer

Sültchen vom Jungschwein /

Brawn of pork

Vogelersalat – Krenschaum – Zwiebelvinaigrette - Kernöl

9,80

rocket salad – red cole – onionvinaigrette - seed oil

Austro Tapas / Austrian tapas

Luftgetrockneter Speck - Trüffelsalami – eingelegtes Gemüse

11,00

air-dried bacon – trufflesalami – pickled vegetables

Vitello Tonnato / Vitello tonnato

vom hauseigenen Freilandschwein – unsere Frenchdressing –

eingelegte Radieschen – Gartengurken

11,00

from own pig – French dressing – radish - cucumbers

Mariniertes Saiblingsfilet / Marinated charfilet

Knuspriges Garnelenröllchen – Zupfsalate - Kräuterdressing

12,00

crispy prawnrolls – rocket salad - herbdressing

Suppen / Soups

Maroncremesuppe / Sweet Chestnut cream soup

Trüffelschaum 6,50
truffle foam

Klare Steinpilzessenz / Porcini mushroom essence

Leberknödel von unserem Schwein
5,90

liver dumpling from our pig

Nudeliges / Pasta

Hausgemachte breite Bandnudeln / Homemade ribbon noodles

Mediterranes Ragout vom Hausschwein
klein 11,00 / 15,00 groß

Mediterranean ragout from our pig
small / big

Vegetarisch / Vegetarian

Spinatknödel / Spinach dumpling

Eierschwammerl – getrüffelte Käsesauce - Blattspinat
klein 12,00 / 16,00 groß

egg-mushrooms – truffle-cheesesauce – leaf spinach
small / big

Trüffel - Schweineweche

vom 5. – 15. Oktober 2017

Wir züchten in Freilandhaltung eine Kreuzung von Duroc und Landschwein, schlachten selbst und bereiten daraus edle Gerichte wie Sülzchen, Braten, Gegrilltes, Geschmortes, Schnitzerl...
...verfeinert mit frischen Herbsttrüffeln, ein Geschmackserlebnis!
Ebenso werden einige Gerichte mit schwarzem Trüffel verfeinert.

Von unseren Hausschwein / from our domestic pig

Gebackenes Sülzchen / Sülzchen of the pork

Eierschwammerl-Käse-Trüffel-Füllung – Kartoffel-Vogerlsalat mit Kernöl 18,00
filled with eggmushroom-cheese-truffle - potatoes-rocketsalad with seedoil

Geschmorkter Schoff & Schulter / Braised pork

Trüffelkruste überbacken – gegrillte Polenta – Zuckerschoten 17,00
gratinate crusttruffle – grilled polenta – sugar snap peas

Knuspriger Bauch / Crispy pork belly

Serviettenknödel – Kürbis - Radieschen 16,00
bread dumpling slice – pumpkin - radish

Gegrilltes Rückensteak / Grilled porksteak

Kräuterjus – Kohlrabi – geröstete Kartoffeln 19,50
herbsauce – kohlrabi – roastet potatoes

Grill-Art / Grill-Art

von Steiners Spezialgrill (Lohberger)

Einzigartig: bei 800°Grad – 1.000°C gegrillt und mit Kräutern verfeinert
Geschmacksvoll: durch das Eigenfett und den konzentrierten Saft im Inneren
Gesund: ohne Öl und Fett und ohne Rauchbildung gegrillt

Herkunft:

Alpenvorland Kalbinnen

Das Stück:

Rinderfiletsteak / Filetsteak

180
g 22,00
250
g 26,00

Dry Aged, 6 Wochen trocken gereift

Beiried / Rumpsteak

180 g 19,00
250 g 23,00

Zu allen Steaks servieren wir:
geröstete Kartoffeln – Zuckerschoten - Zwiebel-Rotweinsauce

To all steaks we serve
roasted potatoes – sugar snap peas – redwinesauce

Fisch / Fish

Alles was schwimmt / everything that floats

Saibling – Forelle – Garnelen – Kalmar
Gegrillte Polenta – Zuckerschoten – Kirschtomaten 23,00
char – trout – prawns – squid
grilled polenta – sugar snap peas - cherry tomatoes

Kinder / Kids

Pizza "Piccolo" / Pizza piccolo

Zur Auswahl – Margherita / Salami / Beinschinken / Funghi 6,00
for choice - margherita / salami / ham / funghi

Kleines Wiener Schnitzel / Schnitzel of the pig

Wedges - Steiners Deluxesauce 8,00
wedges - steiners deluxesauce

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 chicken 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

Hendbruststreifen 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

Steiners Pizzen / Pizza

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

Fisch / Fish

Tonno / Tuna

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

Siciliana / Siciliana

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

Scampi / Scampi

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

~~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

Spezial / Special

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

Pizza von der Jagd / Dear pizza

Wacholderrahmsauce, anschl. belegt mit Hirschschinken, Gamssalami, Wildschweinschinken,
Parmesan, dazu servieren Preiselbeeren 12,20 / 13,50
cream sauce with juniper, salami&ham from deer, chamois, wild boar ham, parmesan, cranberries

Calzone / Calzone

TS, Käse, Schinken, Spinat, Champignon 10,50

Scharf / Sharp

Vulcano / Vulcano

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

Mexicana / Mexicana

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

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

Steiners Pizzen / Pizza

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

Gemischt / Mixed

Salami oder Prosciutto / Salami or ham

TS, Käse, Salami oder Beinschinken 7,100 / 7,80
ts, cheese, salami or ham

Cardinale / Cardinale

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

Capriciosa / Capriciosa

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

Hawai / Hawaii

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

Diavolo / Diavolo

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

Quattro Stagioni / Four seasons

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

Americano / Americano

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

Pizza-Burger / Pizza Burger

TS, Käse, Speck, Beinschinken, Zwiebel, frische Tomaten u. Gurken, Salatherzen, Frenchsauce 9,00
ts, cheese, bacon, ham, onions, fresh tomatoes, cucumber, salad, frenchsauce

Rustica / Rustica

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

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

Steiners Pizzen / Pizza

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

Vegetarisch / Vegetarian (V)

Margherita oder Funghi / Margherita or funghi

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

Mozzarella / Mozzarella

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

Gorgonzola / Gorgonzola

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

Abruzzo / Abruzzo

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

Rucola / Rocket salad

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

Quattro Formaggi / Four cheeses

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

Vegetaria / Vegetarian

Vollkornteig, TS, frisches Gemüse, Gorgonzola 8,70 / 9,50
ts, cheese, fresh vegetables, gorgonzola

Fleisch / Meat

Barbecue / Barbecue

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

Chicken Curry / Chicken curry

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

Dessert / Desserts

Crème Brûlée / Crème brûlée

Joghurteis - Früchte 6,90
frozen yogurt icecream - fruits

Terrine von dreierlei Schokolade / Chocolatemousse

Mangosauce - Banane 6,90
mangosauce - banana

Topfenknödel / Cheese dumpling

Zimtbrösel – Vanillesauce - Hollerröster 6,90
cinnamon crumbs – vanillaicecream - hollermarmalade

Tiramisu-Törtchen / Tiramisutartlet

Schoko - Amarettosauce 6,90
chocolate – amarettosauce

Eis / Icecream

Die kleinen Italiener / The little italians

Sgroppino

Cremig gerührtes Zitroneneis – Prosecco – Wodka 3,00
creamy stirred lemonicecream – prosecco - vodka

Affogato

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

Sorbet des Tages 2,00

daily sorbet

Nussgenuss / Nut delight

Vanilleeis - marinierte Nüsse - Karamelsauce 5,50
vanilla icecream - marinated nuts - sauce caramel

Heiße Liebe / Hot love

Vanilleeis - marinierte warme Himbeeren 5,50
vanilla icecream - marinated warm raspberries

Kuchen / Cakes

Apfelstrudel oder Zwetschkenkuchen /

Applestrudel or plums cake

Vanilleeis 4,80
vanilla icecream

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

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!

Änderungen der Speisekarte vorbehalten!

subject to changes by menucard