

Steiners Salate

Steiners "cremige" **French-Dressing** geben wir zum

Gemischten Salatteller

Blattsalate - Radieschen - Gurke - frisch gehobelte Karotten
klein 4,50 mittel 7,00 groß 10,00

Steiners "feine" **Kräuter-Dressing** geben wir zum

Bunter Salatteller

Blattsalate - Radieschen - Gurke - frisch gehobelte Karotten - Ei
10,00

Dazu empfehlen wir:

Gebackenes Huhn in der Sesamkruste

Aufpreis 6,00

Rosa Beiriedscheiben

Aufpreis 8,00

Steiners "fruchtige" **Honig-Balsamico-Dressing** geben wir zum

Herbstsalat

Blattsalate - marinierte Birnen-Äpfel-Nüsse - Trauben - Kirschtomaten
11,00

Dazu empfehlen wir:

Gebrahene Hühnerbrust

Aufpreis 6,00

Fischfilet & Scampi

Aufpreis 7,00

Steiners "nußige" **Kernöl-Dressing** geben wir zum

Regionalen Salat

Blattsalate - Vogerlsalat - rote Rüben - schwarze Linsen - vegan & glutenfrei
11,00

Dazu empfehlen wir:

Schinken-Speckkräffert

Aufpreis 4,00

Bratkartoffeln & Ziegenkäse

Aufpreis 4,00

Like us:

www.steiners.at

www.facebook.com/steiners.eben

Instagramm: [steiners_eben](https://www.instagram.com/steiners_eben)

Aperitifs & Drinks

Aperol Spritz

Prosecco - Soda - Aperol - Orangenscheibe 6,90

Mango Spritz

Prosecco Carmina - Mango-Mousse 6,90

Blackberry Spritz

Prosecco Carmina - Schwarzbeermousse 6,90

Lillet rosé

Lillet rosé - Soda - Beeren 6,90

Gin & Tonic

Infused Gin mit Schwarzbeeren - Tonic Lobster - Beeren 7,80

Raffiniert & Einfach

Wild Tapas

Wildschweinschinken - Hirschsalami - Wurzelspeck - Gansschmalz -
- süß-saures eingelegtes Gemüse - Kürbissuppe - rote Rübentatare
Ideal zum Teilen
18,00

Geiste Rehroulade

Himbeeren - Zupfsalate
17,00

Geschmorter Kürbis

Humus - Granatapfel
12,00

Pastinakenterrine

Feigen - Walnusspesto - Cranberries
12,00

Steiners Vorspeisenturm

Fünf verschiedene im Turm serviert
warme und kalte Leckereien von der Jagd
22,00

Suppen

Rindsuppe mit dreierlei Einlage

Kaspressknödel - Frittatten - Schinkenschöberl
7,80
(mit einer Einlage 4,50)

Maroniacremesuppe

Eierschwammerltravioli - Pilze
6,50

Kürbisschaumsüppchen

Kürbisbruschetta
6,50

Klassiker

Wiener Schnitzel

Zweierlei Kartoffelsalat - mariniert mit Steiners French- u. Apfeldressing
vom Schwein 16,50
vom Huhn 18,50

Seesaiblingsfilet

Sauerrahmkartoffel - Mangold - Basilikumpesto
29,00

Maccharoni

Beiriedwürfel - Parmesansauce - Rucola
klein 13,00 / 15,50 groß

Linguine Fisch

Frische Süßwasserfische - Scampi - junger Spinat - Tomaten -
Gemüse - gelbe Weißweinsauce
klein 14,00 / 16,80 groß

Allergene

Unser Serviceteam informiert Sie gerne
über alle **Allergene Zutaten** in den Speisen!

Alles vom Wild & Gansl

Moosvierter Bio-Weidegans

vom Meierhof
Kartoffelknödel - Rotkraut - Selleriepüree - Bratapfel - Preiselbeer
36,00

Wildschweinroulade

Böhnengröstl - Süßkartoffelstampf
28,00

Hirschkalbsrückensteak

Rote Rübenknocchi - Wurzelgemüse - Pfeffersafterl
34,00

Rehschlägel

Selleriepüree - Gorgonzolabirne - Traubenjus
32,00

BBQ vom Hirsch

mit allerlei Kräutern gewürzt - bei Niedertemperatur 24 Stunden geschmort -
danach gegrillt - kräftige Sauce - Rotkraut - Kartoffelbällchen - Schwarzbeeren
24,00

Marinierte Maishenderbrust

Gegrillte Aubergine - Tomaten-Kürbissalsa - Wedges
24,00

Steinzipfbrisoletto

Wachtelbrüstchen im Speckmantel
klein 18,00 / 24,00 groß

Herbstpizza

Feigen - Gorgonzola - Birnen - Walnüsse
12,70 / 13,90

Pizza von der Jagd

Wacholdersauce - Hirschsalami - Wildschweinschinken - Parmesan - Preiselbeeren
13,20 / 15,40