

Zur Verdauung

Steiners Brände

Obstler / Williams / Marille / Zwetschke / Zirbe
je 3,50

Vogelbeere
7,50

Edelbrände

Alter Apfel vom Eichenfass, Gölles
Alter Apfel Zwetschke vom Eichenfass, Gölles
je 5,00

Herzkirsche, Gölles
Rote Williams Reserve, Gugelhof
Marillenbrand, Gugelhof
je 7,00

Himbeerbrand Reserve, Gugelhof 8,00

Wildkirschbrand Reserve, Gugelhof 11,00

Grappa

Nonino - Merlot / Chardonnay / Moscato je 4,50

Scarpa di Poli 4,50

Poli, amorosa 4,50

Antinori 5,50

Averna oder Ramazotti

Zitrone - Eis 5,80

Bierspezialitäten

Gösser vom Fass

0,3l 3,70 0,5l 4,80

Pinzga Bräu

aus der Bügelflasche 0,5l

Pale Ale (Starkbier) - Zwickel hell - Weizen dunkel je 4,90

Phönix 5,10

Weizenbier

Paulaner naturtrüb 0,5l € 4,90

Edelweiss alkoholfrei 0,5l € 4,90

Aperitifs & Drinks

Campari

Soda 5,90
frisch gepressten Orangensaft 6,90

Hugo

Prosecco Carmina - Kristallsoda - Kräutersirup - Limette - Minze

Aperol Spritz

Prosecco Carmina - Kristallsoda - Aperol - Orangenscheibe - Eis

Mango Spritz

Prosecco Carmina - Mango-Mousse - Eis

Blueberry Spritz

Prosecco Carmina - Schwarzebeermousse - Eis

Lillet rosé

Lillet rosé - Rosenlimonade - Kristallsoda - Beeren

Rosata Spritz

Aperitivo Rosata - Prosecco Carmina - Kristallsoda - Basilikumwürfel

je 6,90

Hausgemachte Limonaden

Heilkräuter

Kristallsoda - Kräutersirup - Minze - Limette - Eis
0,5l 4,50

Eistee "grün"

Grüner Tee - Zitrone - Limette - Minze - Eis
0,5l 4,50

Eistee "fruchtig"

Früchtetee - Beeren - Eis
0,5l 4,50

Einfach & Raffiniert

Vittello Tonnato "Salzburger Art"

Pouchierte Kalbsrückenscheiben - Seesaiblingscreme - Spargel - gerösteter Hanfsamen
12,00

Bärtauchterrine

Rollmops von der Forelle - Frühlingszwiebel - Zupfsalate
12,00

Tatare vom Spargel

Sauerrahm - Wachtelspiegelei - Scampi
12,00

Suppen

Spargelcremesuppe

Forellenroulade - Croutons - Schnittlauch
5,80

Bärtauchschaumsuppe

Belegte Sesamcracker
5,80

Zwischengerichte

Brennesselravioli

Geröstete Mandeln - braune Butter - Bergkäse - Babyspinat
klein 12,00 / 16,00 groß

Bärtauchknödel

Limettencreme - wilder Brokkoli - Petersilienwurzel
klein 12,00 / 16,00 groß

Wiener Schneckenragout

Majoran - Gnocchi - junger Spinat
klein 12,00 / 16,00 groß

Hauptgerichte

Geschmezzelte Lammleber

Gemischte Pilze - Bärlauchspätzle - Rahmsauce
16,00

Schweinskotelett

vom Hüttauer Freilandschwein, ca. 400 g
mit Fettrand kross gebraten - Kartoffelschnee - gebackener Karfiol - Senfsauce
24,00

Lammrücken & Schlägel

Gebatene Polenta - Ratatouille
26,00

Lammbrust & Haxe BBQ

Glaciert & Gegrillt
Orientalischer Couscous - Wurzelgemüse
19,00

Alpentachs

Frühlingskräuterrisotto - Gemüse - Limettenschaum
25,00

Seezunge "Mediterrane Art"

Aubergine - Fenchel - Kapern - Limetten - Gnocchi
28,00

Frischer Spargel

Spargel

Heurige Kartoffel - Sauce Hollandaise - Kräutervinaigrette
16,00

Auf Wunsch mit

kleinen Wiener Schwitzel vom Kalb

Aufpreis 7,00

Seesablingsfilet

Aufpreis 9,00

Maishendlbrust

Aufpreis 8,00

Klassik-Pizzen

TS=Tomatensauce klein | Ø 26 cm groß Ø 32 cm

Margherita

TS - Mozzarella 8,10 / 8,80

Funghi

TS - Mozzarella - frische Champignons 8,40 / 9,10

Salami / Prosciutto

TS - Mozzarella - Salami oder Beinschinken 8,40 / 9,10

Siciliana

TS - Mozzarella - Sardellen - Kapern - Oliven 8,40 / 9,10

Mozzarella

TS - Mozzarella - Basilikumpesto - Kirschtomaten 10,60 / 11,30

Cardinale

TS - Mozzarella - Beinschinken - Champignons 9,20 / 9,90

Capriciosa

TS - Mozzarella - Beinschinken - Champignons - Oliven - Artischocken 9,50 / 10,20

Hawai

TS - Mozzarella - Beinschinken - Ananas 9,50 / 10,20

Gorgonzola

TS - Mozzarella - Gorgonzola - Ananas 9,30 / 10,00

Abruzzien

TS - Mozzarella - Spinat - Oliven - Knoblauch - Schafskäse 9,60 / 10,40

Diavolo mild

TS - Mozzarella - Beinschinken - Salami - Pfefferoni - Zwiebel
Auf Wunsch scharf 9,70 / 10,50

Tonno

TS - Mozzarella - Thunfisch - Zwiebel - Oliven 9,70 / 10,50

Quattro Stagioni

TS - Mozzarella - Champignons - Beinschinken - Salami - Thunfisch - Oliven 9,70 / 10,50

Americano

TS - Mozzarella - Beinschinken - Salami - Zwiebel - Ei 9,50 / 10,30

Rustica

TS - Mozzarella - Speck - Spinat - Zwiebeln - Mais - Knoblauch 9,90 / 10,70

Spezial-Pizzen

TS=Tomatensauce klein | Ø 26 cm groß Ø 32 cm

Camembert

TS - Mozzarella - Beinschinken - Salami - Camembert
10,20 / 11,10

Parma

TS - Mozzarella gebacken - anschließend belegt mit Parmaschinken
13,00 / 14,20
Auf Wunsch mit Rucola, Aufpreis 1,00

Scampi

TS - Mozzarella - Scampi - Knoblauch
13,20 / 14,40

Rucola

TS - Mozzarella - Basilikumpesto - Kirschtomaten - Rucola – Parmesan
12,60 / 13,30

Mexicana

TS - Mozzarella - Kidneybohnen - Mais - scharfe Salami - rote Zwiebeln - Paprika
12,20 / 13,40

Die edle Fischpizza

Veltliner-Rahmsauce - Mozzarella - edle Fische - Scampi-Stücke - Basilikumpesto
13,20 / 14,40

A la casa

TS - Mozzarella - Speck - Salami - Zwiebeln - Mais - Pfefferoni - Paprika - Gorgonzola
10,20 / 11,40

Vulcano

TS - Mozzarella - scharfe Pfefferoni – scharfe Salami - rote Zwiebel
9,50 / 10,20

Barbecue

Barbecuesauce - Mozzarella - Speck - Salami - Pute - rote Zwiebel
12,20 / 13,40

Cazone

TS - Mozzarella - Beinschinken - Spinat - Champignons
12,00

Spargelpizza

Veltlinerrahmsauce - Mozzarella - Spargel – Schinken - Schnittlauch
14,00 / 16,00

Steiners Salate

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

Gemischten bunten Salatteller

klein 4,50 mittel 6,00 groß 9,00

Großen bunten Salatteller

Auf Wunsch mit
gebratenen Hühnerbruststreifen

12,00

mit

Rinderfiletspitzen

16,00

mit

Fischfilet & Scampi

15,50

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

Sesam-Huhn-Salat

Salatherzen - Hendlbruststreifen in einer knusprigen Sesam-Panade -
Gurken - Tomaten - Radieschen - Kräuter - Preiselbeeren

12,50

Steiners "süß-saure" **Apfel-Dressing** geben wir zum

Frühlingssalat

Blattsalate - Spargel - Erdbeeren - Rhabarber - Brennesselkrapferl

14,00

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

Superfoodsalat

Blattsalate - Couscous - Heidelbeeren - Granatapfel - Avocado

14,00

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

Bauernsalat

Blattsalate - Schafskäse im Speckmantel - Bratkartoffeln

12,00

Desserts

Heiße Liebe

Vanilleeis - marinierte warme Himbeeren - Waffeln
klein 5,50 / 7,00 groß

Affogato

Heisser Espresso - Vanilleeis - Schlagobers - Waffeln
klein 4,50 / 6,50 groß

Panna Cotta

Erdbeeren - Rhabarber
7,40

Cheesecake

Erdbeeren
7,40

Brownie

Vanilleeis - Nüsse - Schokosauce
7,40

Apfelstrudel oder Topfenstrudel

Vanilleeis
4,80

Allergene

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

Like us:

www.facebook.com/steiners.eben
Instagramm: steiners_eben