

Suppen



Tiroler „Biersuppe“

Diese außergewöhnliche Suppe wird durch Ihre Originalität sicher Ihre Liebhaber finden...

4.20

Die „Frittatensuppe“ darf auf keiner Karte fehlen

3.00

Tiroler Speckknödelsuppe 

3.80

Vorspeisen

Gemischte Salate mit Kräuterdressing  

4.00



Tiroler Graukäse mit Birnenessig und Nussöl 

anbei Zwiebel und Blattsalaten

5.80



Ein Schmankerl des Hauses „Tafelspitzsüßchen“  

auf einer Salatblume und echt Steirischem Kürbisöl

5.90

Aus unserem Fischteich

...unsere Forellen und Saiblinge stammen aus dem Bayrischen Voralpenraum. Die Familie Kiesele von der „Fischzucht am Vogelherd“ versorgt uns mit dem Besten aus Ihren Teichen. Bei uns wird der Fisch nur noch gefangen und bekommt seinen letzten Schließ in der Pfanne...

Frische Bachforelle „Müllerin Art“

dazu Salzkartoffeln und frisches Gemüse der Saison

12.60



Frischer Saibling in Kräutern gebraten

dazu Salzkartoffeln und frisches Gemüse der Saison

14.90

Kross gebratenes Zanderfilet an Zitronengrassjus

auf knackigem Gemüse und Reis

12.90



Geben Sie uns ein Like auf Facebook!!!
unter:
www.facebook.com/gasthaus.steinberg

Gratis
WLAN



Unsere Klassiker

Mit Pfannengarantie „**Wienerschnitzel**“ (vom Schwein) 
mit Salzkartoffeln und Saisongemüse 9.90


Ein Evergreen „**Cordon Bleu**“ (vom Schwein) 
mit Salzkartoffeln und Saisongemüse 10.90

Der spezielle „**Wiener Zwiebelrostbraten**“ 
rosa Rindsentrecôte mit hausgemachten Röstzwiebeln,
begleitet vom Reis, Saisongemüse 14.90

Immer ein Highlight... „**gesottener Tafelspitz**“ 
von österreichischem Rind, langsam gedünstet an einer
Meerrettichrahmsauce, dazu Kartoffeln und Saisongemüse 11.20

Wildspezialitäten aus der Windau

 **Eine Sünde wert "Hirschkalbsbraten"** 
an einer kräftigen Wildsauce mit Semmelknödel,
Apfelrotkraut und hausgemachten Preiselbeeren 14.20

 **Aus alten Töpfen kommt das „Zarte Hirschgoulasch“** 
langsam geschmort mit Semmelknödel, Apfelrotkraut
und hausgemachten Preiselbeeren 11.20

 **Langsam geschmort "Osso Bucco"** 
Beinscheibe von Hirschkalb und Reh
mit Selleriepüree und Wurzelgemüse 14.90

 **Das Beste „Hirschrücken“**  
auf Kräutern, an Amarena - Kirschsauce
dazu Gemüse der Saison und Spätzle 24.90


Eisstockschießen auf unserer Natureisbahn

mit Glühwein und bei Nacht - einfach eine Pracht !!!

Jetzt gleich Reservieren...

Es muss nicht immer Fleisch sein...

 Michaels „**Rahm-Käsespätzle**“
mit hausgemachten Röstzwiebeln 7.90

 „**Tiroler Knödel Trio**“ – Rund und g` sund
Tomaten, - Spinat,- und Käseknödel mit brauner Butter 7.90

Gerne beraten Sie unsere Servicemitarbeiter über das Vegetarisches Tagesangebot!

Das Beste kommt zum Schluss

 Immer gut „**Kaiserschmarrn**“ nach Traditionsrezeptur
in Butter gebraten, serviert mit Apfelmus 7.20

 Winterliches Parfait " **Kirsche - Mandarine - Schokolade**" 
dazu hausgemachtes Sorbet auf Früchtespiegel 5.90

„**Eispalatschinke**“ mit zwei Kugeln Eis,
Schokoladensauce und Schlagobers 5.50

„**Bananenpalatschinke**“ mit Schokoladensauce, Bananenstücke,
Vanilleeis und Schlagobers 5.80

Nougat- Topfenknödel mit flüssigem Kern
auf Früchtespiegel und Vanilleeis 5.50

Brotkörbchen 1.00

Portion Preiselbeeren 0.80

Beilage Extra 1.00

Beilagen Änderung 1.00

Portion Schlagsahne 0.40

 Glutenfrei

 Lactosefrei

Warme Küche: 11.30-14.00 und 18.00 - 20.30 Uhr
Mittwoch Ruhetag
www.gasthaus-steinberg.at

Kleine Mitbringesel

Moosbeere, Vogelbeer, Apfel - Quitte, Pfirsich, Zwetschge, Brombeere, Preiselbeere oder Johannisbeer Marmelade, Ribisel, Schwarzer Holunder, Marille, Apfelmuss, Hausgemacht von cremiger Konsistenz, 250 g	4.60
Hausbrand Obstler 0,5 l	12.90
Hausbrand Vogelbeere 0,5 l	39.00
Hauslikör Moosbeeringer Edler Likör mit Heidelbeeren angesetzt 0,5 l	13.90
Hauslikör Preiselbeere 0,5 L	14.50
Hausgemachter Wermut weiss oder rot 0,5 L	10.90
Löwenzahnschnaps Hausbrand Obstler mit frischen Löwenzahn angesetzt. 0,5L	13.50
Windau - Wadl - Weg Schnaps Hausbrand Obstler mit Kräutern aus unserem Garten... 0,5	13.50
Diverse Kräutertees aus unserem Kräutergarten Innere Kraft, Komm zur Ruhe, Zeit zur Besinnung, Windau Wadl Weg Tee. 30g nur	4.90
KochArt Kräutersalz mit Ursalz und feinsten Kräutern des Brixentals	5.00
Vom Biohof Obertraichl Rosmaringell, Alpenkräuter Gel, Murmeltieröl und Zitrone Thymian Gel	ab 16.50
Almkäse von der Wildalm bei Kitzbühel Bergkäse aus den Kitzbühler Alpen - 100 Gramm um nur	1.50
Windauer Wildbuxel Feinste Jausenwurst aus Windauer Hirschfleisch. Je Stück	1.50
KochArt Essensgutscheine Schenken Sie ein kulinarisches Erlebnis.	25.00
Hausgemachter Holunder oder Brombeeressig von Hand gesammelt und verlesen 0,5 L	6.20
Eingelegter Knoblauch, Kürbis, Pfifferlinge oder diverse Pesto herrlich auch im Winter...	4.90
Kräuteressig feiner Obstessig mit Kräutern aus unserem Garten 0,5 L	6.20
Honigschnaps Hausbrand Obstler mit Honig aus der Windau 0,5L	14.20
Met - Honigwein von der Familie Hölzel aus der Kelchsau 0,5 L	7.20
Getrocknete Steinpilze selbst gesammelt, aus der Windau 50g	8.00