

Dessert

Tiroler Strauben

Preiselbeeren
A C G

7,50

Crêpe Soufflee

Birne
A C G O

8,00

Steinhart Menü “your choice”

4 Gänge

82,00

inkl. Amuse, Brotgang & Pré Dessert

Wähle eine Vorspeise & Zwischengang:

Kalb / Rote Rübe / Sonnenblume / Zitronenthymian

A O C

Erdäpfel / Paprika / Salatcreme

G F M O

Forelle / Buttermilch / Rettich

N D G O F O

Wähle einen Hauptgang:

Fasan / Guanciale / Schwarztee / Brokkoli

A G O L

Tiroler Alpenwels / Eigelb / Kohl / Pastinake

A C D O L

Karfiol / Brot / Kamille

A O

Wähle ein Dessert:

Apfel / Kürbiskern / Vanille

A C O O

Cheesecake / Brombeere / Erdnuss

A C O E

Weinbegleitung

39,00

Butterweich à la Carte

Wirf einen Blick in
die Vitrine für weitere
Schmankerl



Vorweg

Gedeck mit Hausbrot, Fassbutter & Aufstrich <small>AG</small>	4,50
Eingelegtes Gemüse nach der Saison <small>ACM</small>	4,50
Charcuterie von der Fleischerei <small>LM</small> von der Sennerei <small>G</small>	10,20 10,20
Geräucherter Rinderschinken dünn aufgeschnitten von Geißbüchler	9,00

Vorspeisen

Selleriecremesuppe <small>vegan</small> Wacholder, Birne, Croutons <small>LAO</small>	7,20
Rindssuppe <small>AF</small> mit Kräuterfrittaten <small>AF</small> mit Kaspessknödel <small>ACGF</small>	5,50 0,50 1,00
Goldforellenroulade Dille, Kren, Brotchip <small>DELO</small>	16,50
Beef Tatar <small>klein 17,50 / groß 23,50</small> Sauce Hollandaise, eingelegte Senfkörner, Piment d'Espelette <small>AMCOG</small>	

Hauptspeisen

Türkensterz <small>vegan</small> Topinambur, Kraut <small>O</small>	12,50
Käsespätzle Röstzwiebel <small>ACG</small> mit Blattsalat <small>MO</small>	14,50 3,50
Steirischer Wurzelfisch Wurzelgemüse, Kren <small>DOL</small>	19,50
Blunzenknödel Sauerkraut, Bratensaft <small>ACGO</small>	17,00
Altwiener Backfleisch von der Rinder-Fledermaus, Gurkenrahmsalat <small>ACGOM</small>	18,50

Dessert

Tyrolean "Strauben"

Lingonberry sauce

ACG

7,50

Crêpe Soufflee

Pear

ACGO

8,00

Steinhart menu "your choice"

4 courses

82,00

incl. amuse, bread course & pré dessert

Choose your first & second course:

Veal / beetroot / sunflower / lemon thyme

AOC

Potato / bell pepper / lettuce cream

GFMO

Trout / buttermilk / radish

NDGOFD

Choose your main course:

Pheasant / guanciale / black tea / broccoli

AGOL

Tyrolean alp cat fish / yolk / cabbage / parsnip

ACDOL

Cauliflower / bread / chamomile

AO

Choose your dessert:

Apple / pumpkin seeds / vanilla

ACGO

Cheesecake / blackberry / peanut

ACGE

Wine pairing

39,00

Butterweich à la Carte

Have a look in our
showcase for more
delicacies



Appetizer

Complimentary bread service 4,50
with house bread, butter & spread
AG

Pickled vegetables 4,50
seasonal
ACM

Charcuterie
from the butchery LM 10,20
from the alpine dairy G 10,20

Smoked beef ham 9,00
thinly sliced from Geissbüchler

Starter

Celeriac cream soup vegan 7,20
Juniper, pear, croutons
LAO

Beef soup 5,50
AF
with herb cut up pancakes AF 0,50
with cheese dumpling ACGF 1,00

Gold trout roulade 16,50
Dill, horseradish, bread chip
DELO

Beef Tatar small 17,50 / large 23,50
Sauce Hollandaise, preserved mustard seeds, piment d'Espelette
AMCOG

Main course

Türkensterz vegan 12,50
Jerusalem artichoke, cabbage
O

Cheese spaetzle 14,50
Crispy onions
ACG
with leaf salad 3,50
MO

Styrian root fish 19,50
Root vegetables, horseradish
DOL

Blood sausage dumpling 17,00
Sauerkraut, gravy
ACGO

Old viennese beef escalope 18,50
Cucumber salad
ACGOM