

Steinhart Abendkarte

Wir kochen mit Zutaten bester Qualität.

Butterweich “á la Carte”

oder

Butterweich “Chef’s Choice” Menü in 3 Gängen

inkl. Gedeck & süßer Abschluss

Weinbegleitung

€ 58,-

€ 25,-

Wirf einen Blick in
die Vitrine für weitere
Schmankerl



Zum Start

Gedeck

mit Hausbrot, Fassbutter & Aufstrich

AG

4,50

Eingelegtes Gemüse

nach der Verfügbarkeit

ACM

4,50

Charcuterie

von der Fleischerei ^{LM}

von der Sennerei ^{GA}

10,20

10,20

Prosciutto vom Ötscherblickschwein

dünn aufgeschnitten

11,00

Vorweg, Dazwischen oder zum Teilen

Wiener Schnecken vom Gugumuck

6 Stück gratiniert, Café de Paris Butter, Sauerteigbrot

AGDO

14,00

Patatas Bravas

Erdäpfel, Paprika, Salatcreme

FO

11,00

Tataki vom arktischen Saibling

Rhabarber, Ziegenkäse, Estragon

CG

13,00

Kaninchensalsiccia hausgemacht

Pharaonenkorn, Ananaskirsche

GAO

15,00

Schweineleberparfait hausgemacht

Eingelegte Zwiebel, geröstetes Sauerteigbrot

ACGO

7,50

Chili-Käsekrainer vom Höllerschmid

Senf, Kren, Sauerteigbrot

AGM

8,00

Beef Tatar

Dottercreme, Sauerteigbrot

ACDG

14,00

Vorspeisen

Rindssuppe

<small>AF</small>	5,50
mit Kräuterfrittaten <small>AF</small>	0,50
mit Kaspressknödel <small>ACGF</small>	1,00

Karfiolcremesuppe

mit Karfiolknödel	7,20
<small>ACG</small>	

Caesar Salat

Parmesan, Croutons	12,50
<small>ACDGO</small>	
mit gebratener Hühnerbrust <small>G</small>	5,00

Burrata

Melanzani, Bärlauch, Crostini	16,50
<small>AG</small>	

Schweinebauch-Forello

Geräucherte Forelle, Kapern, Rucola	13,50
<small>CDGO</small>	

Hauptspeisen

Emmerkorn

Granny Smith, Pfefferoni, Basilikum	17,00
<small>AOG</small>	

Adlerfisch

Buttermilch, Marille, Parmesan	21,00
<small>ACDG</small>	

Surschnitzel vom Ötscherblickschwein

Spargelsalat, Preiselbeeren	19,00
<small>ACGO</small>	

Short-Ribs vom Höllerschmid

Erdäpfel-Speckpüree, spicy beef Jus	20,00
<small>AFGON</small>	

Rostbraten Kernstück 6 Wochen Dry aged

Schmorzwiebel	28,00
<small>G</small>	

Beilagen

Kalbjus	3,00
<small>GO</small>	
Café de Paris Butter	3,00
<small>GDMO</small>	
Pfeffersauce	3,00
<small>GO</small>	
Sellerie-Trüffel-Creme	6,00
<small>AG</small>	
Erdäpfel-Speckpüree	5,00
<small>G</small>	
Grillgemüse	6,00
<small>GL</small>	
Gemischter Blattsalat	5,00
<small>M</small>	

ZUM ABGANG NOCH
EINE SÜSSE NOTE

Dessert

Mandelkuchen

Zitronencurd, Heidelbeere, Kaffee

CG

12,00

Cheesecake

Brombeere, Erdnuss

ACGE

10,50

Rhabarber

Tonkabohne, Sauerrahm

ACGO

9,50

Eisvariation

3 Kugeln

5,50

Grüner Apfel

1 Kugel

2,00

Weisser Pfirsich

Heidelbeere

Sauerrahm G

Popcorn G

Steinhart Dinner Menu

We cook with the best quality ingredients.

À la Carte

or

Chef's Choice menu in 3 courses

incl. Couvert & sweet finish

Wine pairing

€ 58,-

€ 25,-

Take a look at our
Showcase!



To start

Couvert

with house bread, salted butter & spread

AG

4,50

Preserved vegetables

According to availability

ACM

4,50

Charcuterie

from the butcher LM

from the dairy G

10,20

10,20

Prosciutto from Austria

thinly sliced

11,00

In advance, between or to share

Snailles from Vienna

6 pieces gratinated, Café de Paris butter, sourdough bread

AGDO

14,00

Patatas bravas

Potatoes, bell pepper, Salatcreme

FO

11,00

Tataki from arctic char

Rhubarb, goat cheese, tarragon

CG

13,00

Rabbit salsiccia home made

Pharaoh grain, physalia

GAG

15,00

Pork liver parfait home made

Preserved onions, roasted sourdough bread

ACGO

7,50

Chili cheese sausage

Mustard, horse radish, sourdough bread

AGM

8,00

Beef Tatar

Egg yolk cream, sourdough bread

ACDG

14,00

Starters

Beef soup

<small>A F</small>	
with herbal cut up pancakes <small>A F</small>	0,50
with cheese dumpling <small>ACGF</small>	1,00

Cauliflower cream soup

with cauliflower dumpling	7,20
---------------------------	------

A C G

Caesar salad

Parmesan cheese, croutons	12,50
---------------------------	-------

A C D G O

with seared chicken breast <small>G</small>	5,00
---	------

Burrata

Eggplant, wild garlic, crostini	16,50
---------------------------------	-------

A G

Porkbelly-forello

Smoked trout, capers, arugula	13,50
-------------------------------	-------

C D G O

Main course

Emmer wheat

Granny Smith, pepperoni, basil	17,00
--------------------------------	-------

A O G

Eaglefish

Buttermilk, apricot, parmesan cheese	21,00
--------------------------------------	-------

A C D G

Corned pork cutlet

Asparagus salad, lingonberries	19,00
--------------------------------	-------

A C G O

Short-Ribs

Mashed potato with bacon, spicy beef jus	20,00
--	-------

A F G O N

Rib Eye Steak “Core piece” 6 weeks dry aged

Braised onions	28,00
----------------	-------

G

Sides

Veal jus	3,00
----------	------

G O

Café de Paris butter	3,00
----------------------	------

G D M O

Pepper sauce	3,00
--------------	------

G O

Celeriac truffle cream	6,00
------------------------	------

A G

Mashed potatoes with bacon	5,00
----------------------------	------

G

Grilled vegetables	6,00
--------------------	------

G L

Mixed lettuce	5,00
---------------	------

M

Something sweet at the end?

Dessert

Almond cake

Lemon curd, blueberries, coffee
CG

12,00

Cheese cake

Brombeere, Erdnuss
ACGE

10,50

Rhubarb

Tonka bean, sour cream
ACGO

9,50

Ice cream variation

3 Kugeln

5,50

Granny smith apple

1 Kugel

2,00

White peach

Blueberry

Sour cream G

Popcorn G