

Kulinarische Auszeit mitten in Favoriten

Aperitivo Time

ALKOHOLFREI

Rhabarber - Himbeere - Verjus - Soda
0,25 l € 4,00

Apfel - Zitronenverbene - Minze - Soda
0,25 l € 4,00

SPRITZER

“Steinhart Bellini” mit Pfirsichnektar - Secco
0,125 l / € 5,90

Wiener Dirndl Spritzer
0,25 l € 6,10

Rhabarber-Himbeer- Secco Spritzer
0,25 l € 5,90

SCHAUMWEIN-FREEFLOW

Steinhart Secco
€ 24,- pro Person

Pat Nat, Georg Nigl, Perchtoldsdorf
€ 29,- pro Person

Steinhart Brunchkarte

jeden Samstag von 10:00 - 14:00 Uhr

Wir kochen mit Zutaten bester Qualität.

Wirf einen Blick in
die Vitrine für weitere
Schmankerl



Hausbrot

4 Scheiben vom Krustenlaib	4,50
Dinkelwecken	4,50
Fassbutter	2,50
Aufstrich des Tages	3,00

Croissants

natur	ACG	4,00
gefüllt	ACG	4,50

Butterbrot

mit Schnittlauch	ACG	3,50
mit Radieschen	ACG	4,00

Gabelbissen im Glas

nach der Saison

4,70

Charcuterie

von der Fleischerei	LM	10,20
von der Sennerei	G	10,20

Instagram
@dassteinhart

Unsere pikanten
Schmankerl aus der
Küche



Rührei oder Spiegelei

aus 2 Freilandeiern
mit Bauernspeck
mit Käse

G

5,50

1,50

1,50

Shakshuka

mit 2 pochierten Eiern & Joghurt

C G P

11,00

Egg Benedict/Florentine

mit 2 pochierten Eiern, Beinschinken, Sauce Hollandaise
mit 2 pochierten Eiern, Blattspinat, Sauce Hollandaise

A C G

A C G

11,00

11,50

Patatas Bravas

Erdäpfel, Paprika, Salatcreme

F O

11,00

Tataki vom arktischen Saibling

Rhabarber, Ziegenkäse, Estragon

C G

13,00

Kaninchensalsiccia

Pharaonenkorn, Ananaskirsche

G A O

15,00

Frisch gepresster Saft

5,50

aus verschiedenen Früchten & Gemüse
Powershot mit Ingwer, Zitrone & Dirndl

L

2,50

Zum Abschluss noch
was Süßes?



Pancakes

7,50

mit Maiwipferlhonig & Sauerrahmeis

A G C

Frenchtoast

6,50

mit hausgemachter Marmelade

A G C

Dessert im Glas

5,40

nach der Saison

Müsli

4,50

mit Joghurt, Marmelade, Granola, Trockenfrüchte

A G

Cookie

2,50

mit Schokolade

A G

Obst

1,00

nach der Saison

Culinary time out in the middle of Favoriten

Aperitivo Time

ALKOHOLFREE

rhubarb - raspberry - verjus - soda
0,25 l € 4,00

apple - lemonverbena - mint - soda
0,25 l € 4,00

SPRITZER

“Steinhart Bellini” with peach juice - secco
0,125 l / € 5,90

Viennese dirndl spritzer
0,25 l € 6,10

rhabarber-raspberry- secco spritzer
0,25 l € 5,90

SPARKLING WINE-FREEFLOW

Steinhart secco
€ 24,- per person

Pat Nat, Georg Nigl, Perchtoldsdorf
€ 29,- per person

Instagram
@dassteinhart

Steinhart brunch menu

every saturday from 10:00 - 14:00 h

We cook with the best quality ingredients.

Take a look at our
showcase



House bread

4 slices from the crust loaf	4,50
Spelt bread	4,50
Salted butter G O	2,50
Spread of the day G	3,00

Croissants

natur A C G	4,00
filled A C G	4,50

Butter bread

with chives A C G	3,50
with radish A C G	4,00

Bite in the glass

saisonal

4,70

Charcuterie

from the butcher L M	10,20
from the dairy G	10,20

a variety of things to try
and taste

our dishes from the
kitchen



Scrambled egg or fried egg

from 2 eggs

with farmers bacon

with cheese

G

5,50

1,50

1,50

Shakshuka

with 2 poached eggs & yoghurt

C G P

11,00

Egg Benedict/Florentine

with 2 poached eggs, ham, sauce hollandaise

A C G

11,00

with 2 poached eggs, spinach, sauce hollandaise

A C G

11,50

Patatas Bravas

Potato, bell pepper, salad cream

F O

11,00

Tataki from arctic char

Rhubarb, goat cheese, tarragon

C G

13,00

Rabbit salsiccia

Pharao barley, physalis

G A O

15,00

a variety of things to try
and taste

Fresh juice

directly from different fruits & vegetables

L

5,50

Powershot with ginger, lemon & dirndl

2,50

At the end something
sweet?



Pancakes

with spruce tops & sour cream ice cream

A G C

7,50

Frenchtoast

with homemade jam

A G C

6,50

Dessert in the glass

saisonal

5,40

Muesli

with yoghurt, granola, jam, dried fruits

A G

4,50

Cookie

with chocolate

A G

2,50

Fruits

saisonal

1,00