


SteiraWirt

DIE ÖSTERREICHISCHE WIRTSHAUSKÜCHE

Vorspeisen und Suppen

„Unser Frühlingssalat“ Zupfsalat / Schafkäse / Radieschen / Rapsöl / Spargel Brennnesseln	€ 11,50
Beef Tatar 160g Eingelegtes Sauresgemüse / Wachtelei / Mark / Kresse (Aufpreis 10g Störkaviar pro Portion 25€)	€ 18,00
Trautmannsdorfer Hochzeitssuppe Rindssuppe mit 4 verschiedenen Einlagen	€ 7,50
Spargelsuppe Erbsen / Schaffrischkäse / Kräuter	€ 7,50
Hausgemachte Erdäpfel- Gnocchi Bärlauchpesto / geräucherter Schafskäse / Kohlrabi	Kl. € 15,50 Gr. € 19,50

Zwischengerichte

Gebratene Lachsforelle Bärlauch- Hartweizenrisotto / wilder Brokkoli / Zuckererbsen	Kl. € 17,50 Gr. € 24,50
Geröstete Milchlammeleber Zitronenthymian / Rhabarber / Erdäpfelpüree	Kl. € 15,00 Gr. € 23,00

Über ein zusätzliches Innereien Angebot wissen unsere Servicemitarbeiter Bescheid.

Hauptspeisen

Wiener Schnitzerl vom Freilandschwein Wahlweise Butterschmalz oder Schweineschmalz oder Pflanzenöl	€ 18,50
Erbsenreis / Gurken-Dillsalat / Preiselbeeren / Erdäpfel- Käferbohnsensalat / hausgemachte Pommes Frites 2 Beilagen nach Wahl	
Geschmorte Rindsbackerl Topfenserviettenknödel / Jungzwiebel / grüner Spargel	€ 22,00
Lamm ² - „Rosa und Geschmort“ Bärlauchpesto / Spargel- Kohlrabigemüse / Grießknödel	€ 28,50
Glasierte Lammstelze Schalotten / Bärlauchspinat / Senf / cremiger Polenta	€ 24,50
Gekochter Spargel vom Reicher Sauce Hollandaise / Butterkartoffeln / Beinschinken / Paradeiser-Vinaigrette	Kl. € 14,50 Gr. € 21,50

Vom Holzkohlegrill

Kotelett vom Freilandschwein 48 Tage gereift- 350g (mit Fett durchzogen, so wie wir es mögen)	€ 26,00
Filet „Men's Cut“ 48 Tage gereift- 280g	€ 36,00
Filet „Lady's Cut“ 48 Tage gereift- 200g	€ 28,00
Kotelett vom Kalb – für Einsteiger ;-) 21 Tage gereift- ca. 300g	€ 32,00

Beilagen:

Caesars-Hauptelsalat / gereifter Parmesan	€ 4,50
Gekochter Spargel / Sauce Hollandaise	€ 7,50
Warmes Speck- Bohnengemüse	€ 5,00
Trüffel- Erdäpfelpüree	€ 7,00
Rosmarin Erdäpfel	€ 3,50
Hausgemachte Pommes frites & Gewürz-Ketchup	€ 6,00
Sauce Béarnaise	€ 3,00
Kräuterbutter	€ 2,00
Pfefferrahmsauce	€ 3,00

Nachspeisen

Karamellierter Nussschmarrn Eingelegte Physalis / Kürbis- Passionsfruchtsorbet	€ 14,00
Topfenknödel Rumtopf / Butterbrösel / Graumohneis	€ 14,00
Schokolademousse von der „Zotterschokolade“ Rhabarber / Bananensorbet / Zitrone	€ 14,00
Sorbetvariation Knusperhippe	€ 12,00
Trautmannsdorfer Kürbiskerntorte Schokolade / Apfel- Sanddorneis	€ 7,00
Käse 5x (von heimischen Produzenten) Grissini / Früchtebrot / Chutney	€ 16,00
GEDECK pro Person	€ 3,90

Bitte geben Sie unseren Servicemitarbeitern bekannt, wenn es Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten gibt.
Gerne nehmen wir darauf Rücksicht.