



Mein Lieber Gast sei nicht verdrossen,
weil hier am **Montag und Dienstag** ist geschlossen.

Nach 5 Tagen Arbeit, Müh und Plag
braucht auch der Wirt die **Ruhetag.**

Auch bitten wir,
reservier rechtzeitig ein Tischlein hier,
denn wenn du bei uns angerufen hast,
haben **wir sicherlich ein Platz!** für unseren verehrten Gast!

Da wir immer sehr bedacht sind regional und saisonal einzukaufen und zu kochen hier ein kleiner Auszug aus unserer
Lieferantenliste

-unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir aus der Metzgerei Meier in Schönthal

-unsere Kartoffeln kommen vom Lenzenhof aus der Schäferei bei Waldmünchen

-unsere Forellen kommen von Ernst Schultes aus Tiefenbach

-unser Gemüse bzw die Kräuter und unseren Salat bauen wir größtenteils selbst an

-unser Geflügel stammt vom Geflügelhof Haberzeth aus Mitterkreith

-unser Wild beziehen wir aus den umliegenden Wäldern, größtenteils erlegt vom Schneider Franz

Wir hoffen diese brutale Regionalität schmeckt man am Teller oder im Glas. Viel Spaß beim durchstöbern der
Speisekarte

Sollten Sie Fragen zu unsere Gerichten haben (Allergene/ Unverträglichkeiten) sprechen sie uns an - wir finden das
passende Essen für Sie

Ihre Familie

und das Steiner Wirt-Team



Vorspeisen und Suppen:

Leberknödelsuppe in kräftiger Boullion	5,40
Schwäbische Maultaschensuppe	5,40
Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrot und Käse überbacken	6,20
Feines Tatar von der heimischen Färse, handgeschnitten, klassisch mariniert, mit Salatbouquet und Röstbrot	
dazu Senfeis	12,50
-als Hauptgang mit Bratkartoffeln	17,50
Essenz von der Strauchtomate mit einem mediterranen Auberginentascherl (VEGAN)	6,50
Feines aufgeschlagenes Kohlrabicremesüppchen mit Kaspressknödelchen	6,50



Fischgerichte:

Gebratene Bachforelle „Müllerin“ aus Tiefenbach mit Kräuterkartoffeln und Beilagensalat	14,40
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter, Kräuterkartoffeln und gemischten Salat	17,50
Gedämpfte und gebläunte Scheibe Schnitte von der Eismeerforelle und Garnele Fregula Sarda, Tomatencreme und Krustentiersoße	21,90

Hauptgerichte:

Schnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachten Kartoffelsalat und Salatteller	11,90
Steiner Schnitzel unser Klassiker -Meerrettichpanierung- Bratkartoffeln und Beilagensalat	13,10
Rahmgeschnetzeltes mit gemischten Pilzen, geschmelzte Spätzle und Beilagensalat	13,90



Geschmorte Ochsenbackerl a la Bouef Bourginon

mit einer kräftigen Rotweinsauce,

glacierten Wurzelgemüse und Zwiebel-Kartoffelringen

19,50

Rosa gebratener Rinderrücken mit Zitronengrassauce

Variation von Mais, Jalapeno und Lauch

25,10

Gezupftes Schmorfleisch von der Diepoltsrieder Färse,

Sofrito, hausgemachte Fettucine und Morcheln

19,50

Tiroler Cordon Bleu -Schnitzel mit Tiroler Speck und Raclettekäse gefüllt-

dazu Bratkartoffelsalat

16,50

Backendl in der Knusperpanade

vom Freilandhendl / Geflügelhof Haberzeth

mit hausgemachten steirischen Kartoffelsalat

18,50

Andis Überraschungsmenü -

„Gegessen wird, was auf den Tisch kommt!“(3 Gänge nach Wahl des Koches inkl. Brötchen und Butter und nur **abends**)

38,50



Unser Monatsburger

CAMEMBERT-BEEF

Rinderpatty von der Diepoldsrieder Färse, schwarze Walnussmayonnaise, karamellierte Walnüsse
Feigen und Camembert
-im Wellnhofer-Bun- dazu Parmesanfritten 19,50

Vegetarisch:

Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und gemischten Beilagensalat 11,50

„Kartoffelknödelgeröstel“ mit Apfelmus oder Salatteller 8,90

Hausgemachte Fettucine mit Sofrito

Bärlauchsoße und Morcheln 15,50

Crispy Polenta mit Mais-Jalapenocreame,

Lauch, Datteltomaten (auch VEGAN möglich) 17,50



Zur Brotzeit

Hausgemachte Fleischstülze

mit Bratkartoffeln oder Brot (bitte fragen ob vorrätig)

8,50

Schweizer- oder Bayrischer Wurstsalat mit Brot

7,50

Brotzeitbrett`l mit verschiedenen Wurst- und Käsespezialitäten

9,50

Warmer Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat

8,50

Tom´ s Rehbratwürstl mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

9,50