



SPEISEKARTE

Menu | Carte | Menu

TYPISCH | REGIONAL | TRADITIONELL

VS | HS

Bergkaspressknödel in der leichten Zwiebelsuppe	5
Klachsuppe mit wildem Majoran und abgeschöpftem Rahm	5
In Rosmarinbutter gebackenes Bio Hendl mit Kartoffel-Endiviensalat, steirischem Kürbiskernöl und Apfelmostessig	9 16
Gekochte Gustostückerl (Tafelspitz, Schulter, Beinfleisch) vom Kitzbühler Almochsen mit Röstkartoffeln, Rahmspinat, Schnittlauchsauce und Apfelfren	21
Glasierte Kalbsleber mit Zweigelt-Schalotten, Speck und Thymianpolentataler	23
Wiener Schnitzel vom Schwein	16
Kalb mit Preiselbeeren und wahlweise Kartoffel-Endiviensalat oder Petersilienkartoffeln	24
Täglich Ofenfrischer Schweinsbraten (Schopf und Bauch) mit Weinkraut und Semmelknödel	16

MODERN | KREATIV | JUNG

VS | HS

Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit Curry und confierter Lachsforelle	6
Tartar „Steuerberg“ Rind & Thunfisch mit Avocado creme und Gewürzmayonnaise	16
Marinierte Rote Rüben mit geschmolzenem Ziegenkäse und Trüffelhonig	13
Tiroler Milchkalb Mal 2 (Schulter und Filet) mit Blumenkohl, Zitronenthymian und Schwammerl	29
Gebratenes und Ragout vom heimischen Reh mit Rotkrautpolenta, Kastanien und grünen Bohnen	30
Geschmortes Weißkraut mit Fleckerl und gebratenen Garnelen	29

KLASSIKER UNSERER NACHBARN

VS | HS

Fischsuppe Steuerberg mit Knoblauchbrot	9 18
Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikum und Grana Padano	14
Polposalat mit Oliven, getrockneten Tomaten und Kartoffeln	12
In Lugana geschmorter Seeteufel, dazu Zucchini-Kapern-Risotto	24
Tournedos Rossini mit Gänseleber, Trüffelsauce und Erdäpfelschmarrn	32
Kalbfleischpflanzerl mit leichter Senfkornsauce und Petersilienwurzelpüre	

„STEUERBERG BEEF“



Rumpsteak 300g	27
400g	35
Filetsteak 150g für Dirndln	23
250g	31
350g	39
dazu gibts:	
Knoblauchbutter	2
Pfeffersauce	3
Trüffelsauce	5
gebratene Gänseleber	6
Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahm	4
Cremige Kräuter-Gnocchi	4
Steak Fries	4
Zucchini-Kapern-Risotto	4
Garnelen-Krautfleckerl	6
Grillgemüse	4
Blattsalat mit Hausdressing	4
Gemischter Salat mit Hausdressing	4

G'SUND | VITAL | BELEBEND

VS | HS

Quinoasalat mit Trauben, Nüssen, Chiasamen und Gojibeeren	9
Kräuter-Hirselaibchen mit cremiger Bergtopfencreme	12
Gelbes Gemüsecurry mit Kokos, Limette, knuspriger Steingarnele und Basmatireis	19 29
In Butterpapier gegarter Saibling mit mediterranen Aromen und Tomaten-Couscous	23
In Gewürzöl gebratenes Kalbsschnitzel mit Rucola, Grana Padano und Rosmarinkartoffeln	23

TÄGLICH BIS 12.00 UHR

Original Münchner Weißwürste mit Händlmaier Senf und ofenfrischer Brezn dazu ein König Ludwig Weißbier 0,3	9
--	---