

# SPEISEKARTE

## TYPISCH | REGIONAL | TRADITIONELL

	VS	HS
Bergkaspessknödel in der leichten Zwiebelsuppe	5,50	
Schwammerlsuppe mit Sauerrahm und Majoran	5,50	
In Rosmarinbutter gebackenes Bio Hendl mit Kartoffel-Krauthäuptlsalat, steirischem Kürbiskernöl und Apfelmostessig	12	18
Tafelspitz vom Kitzbühler Almochsen mit Röstkartoffeln, Rahmspinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren		24
Glasierte Kalbsleber mit Pfefferkirschen, Speck, Knollenselleriepüree und Staudensellerie		24
Wiener Schnitzel vom Schwein		16
Kalb mit Preiselbeeren und wahlweise Kartoffel-Krauthäuptlsalat oder Petersilienkartoffeln		25
Täglich Ofenfrischer Schweinsbraten (Schopf und Bauch) mit Weinkraut und Semmelknödel		16

## UNSERE EMPFEHLUNG

Hausgeräucherte Forelle nach Altsteirischem Rezept mit Petersilienkartoffeln und Oberskren	19
--	----

## „STEUERBERG BEEF“

Rumpsteak 300g	29
400g	37
Filetsteak 150g für Dirndl	24
250g	34
350g	39
dazu gibts:	
Knoblauchbutter	2
Pfeffersauce	3
Trüffelsauce	5
gebratene Gänseleber	8
Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahm	4
gebratene Eierschwammerl	6
Steak Fries	4
Petersilienwurzelpüree	4
Garnelen-Krautfleckerl	6
Grillgemüse	4
Cremige Kräuter-Gnocchi	5
Schwammerl-Gemüserisotto	5
Blattsalat mit Hausdressing	5
gemischter Salat mit Hausdressing	5

## MODERN | KREATIV | JUNG

	VS	HS
Pikante Hühnersuppe mit Koriander, Sprossen und Kokosmilch	6	
Tartar „Steuerberg“ Rind & Thunfisch mit Avocado-creme und Gewürzmayonnaise	16	
Marinierte bunte Tomaten mit geschmolzenem Ziegenkäse und Rucola	14	
Steak und gebackenes Bries vom Tiroler Milchkalb mit Kräuter-Gnocchi und Eierschwammerl		28
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		15
Polposalat mit Oliven, getrockneten Tomaten und Kartoffeln		13
Sanft gegartes Goldbrassenfilet im Fenchelsud mit Babyspinat		25
Tournedos Rossini mit Gänseleber, Trüffelsauce und Kartoffelaufbau		36
Kalbfleischpflanzerl mit leichter Senfkornsauce und Petersilienwurzelpüree		16

## G'SUND | VITAL | BELEBEND

	VS	HS
Quinoasalat mit Trauben, Nüssen, Chiasamen und Gojibeeren	9	
Hausgeräucherte Forelle mit fermentiertem Sommergemüse, Kren und Wassermelone	17	22
Schwammerl-Gemüserisotto mit Rucola und Grana Padano	10	16
Sommerhafte Blattsalate mit Radieschen, Sprossen und Rinderfiletspitzen		23
Geschmorter Pak Choi mit Sojasprossen, gebratenen Garnelen und Basmatireis	19	29
Gebratenes Bachsailblingsfilet mit Eierschwammerl-Kartoffel-Gulasch		23
Gegrilltes Paillard vom Kalb mit Rucola, Grana Padano und Rosmarinkartoffeln		23