

SPEISEKARTE

TYPISCH | REGIONAL | TRADITIONELL

VS | HS

Bergkaspressknödel in der leichten Zwiebelsuppe	6
Klachlsuppe (Schweinshaxlsuppe) mit Sauerrahm und Majoran	6
Bio Backhendl mit Kartoffel-Endiviensalat, steirischem Kürbiskernöl und Apfelmostessig	13 19
Tafelspitz vom Kitzbüheler Almochsen mit Röstkartoffeln, Rahmspinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren	24
Glasierte Kalbsleber mit Rotweinschalotten, Speck, Knollenselleriepüree und Staudensellerie	24
Wiener Schnitzel vom Schwein	16
Kalb mit Preiselbeeren und wahlweise Kartoffel-Endiviensalat 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
<u>dazu gibts:</u>	
Knoblauchbutter	2
Pfeffersauce	3
Trüffelsauce	5
gebratene Gänseleber	8
Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahm	4
Knuspriges Erbsengemüse	4
Steak Fries	4
Petersilienwurzelpüree	4
Garnelen-Krautfleckerl	6
Grillgemüse	4
Cremige Trüffel-Gnocchi	6
Kürbisrisotto	5
Blattsalat mit Hausdressing	5
Gemischter Salat mit Hausdressing	5

MODERN | KREATIV | JUNG

VS | HS

Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Curry und hausgeräucherter Forelle	7
Tartar „Steuerberg“ Rind & Thunfisch mit Avocadocreme und Gewürzmayonnaise	16
Marinierte rote Rüben mit geschmolzenem Ziegenkäse und Trüffelhonig	15
Kräuterferkel Kotelett mit Schwammerl-Zartweizen und glasierten Karotten	24
Gebratener Rehrücken mit Schupfnudeln, Rotkraut, Kohlsprossen und glasierten Maroni	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	15
Polposalat mit Oliven, getrockneten Tomaten und Kartoffeln	14
Gegrillter Kabeljau mit Kürbiscreme und knusprigem Erbsengemüse	26
Tournedos Rossini mit Gänseleber, Trüffelsauce und Kartoffelauflauf	38
Kalbfleischpflanzerl mit leichter Senfkornsauce und Petersilienwurzelpüree	16

G'SUND | VITAL | BELEBEND

VS | HS

Quinoasalat mit Trauben, Nüssen, Chiasamen und Gojibeeren	11
Hausgeräucherte Forelle mit Apfel, Kren und eingelegtem Kürbis	17
Kürbisrisotto mit Rucola, Walnüssen und Grana Padano	11 16
Gelbes Gemüsecurry mit gebratenen Riesengarnelen und Basmatireis	21 29
Gebratenes Bachsailblingsfilet auf Beluga-Speck-Linsen	24
Gegrilltes Paillard vom Kalb mit Rucola, Grana Padano und Rosmarinkartoffeln	24