

# SPEISEKARTE

## TYPISCH | REGIONAL | TRADITIONELL

VS | HS

Bergkaspessknödel in der leichten Zwiebelsuppe	6	
Klachsuppe (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 und Kartoffelpüree	24	
Wiener Schnitzel vom Schwein	17	
Kalb mit Preiselbeeren und wahlweise Kartoffel-Endiviensalat oder Petersilienkartoffeln	26	
Täglich ofenfrischer Schweinsbraten (Schopf und Bauch) mit Weinkraut und Semmelknödel	17	

## UNSERE EMPFEHLUNG

Hausgeräucherte Forelle nach Altsteirischem Rezept mit Petersilienkartoffeln und Oberskren	21
--	----

## „STEUERBERG BEEF“

Rumpsteak 300g	31
400g	37
Filetsteak 150g für Dirndl	25
250g	34
350g	39
<u>dazu gibts:</u>	
Knoblauchbutter	2
Pfeffersauce	3
Trüffelsauce	5
gebratene Gänseleber	8
Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahm	4
Bratkartoffeln	4
Steak Fries	4
Petersilienwurzelpüree	4
Garnelen-Krautfleckerl	6
Grillgemüse	4
Cremige Trüffel-Gnocchi	6
Spinatrisotto	5
Blattsalat mit Hausdressing	5
Gemischter Salat mit Hausdressing	5

## MODERN | KREATIV | JUNG

VS | HS

Pikante Hühnersuppe mit Curry, Koriander, Kokos und Limette	7
Tartar „Steuerberg“ Rind & Thunfisch mit Avocadocreme und Gewürzmayonnaise	16
Marinierte rote Rüben mit geschmolzenem Ziegenkäse und Trüffelhonig	15
Gebratener Rehrücken mit Schupfnudeln, Rotkraut, Kohlsprossen und schwarzen Nüssen	32
Geschmortes Weißkraut mit Fleckerl und gebratenen Garnelen	29

## KLASSIKER UNSERER NACHBARN

VS | HS

Fischsuppe Steuerberg mit Knoblauchbrot	11	21
Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikum und Grana Padano	15	
Polposalat mit Oliven, getrockneten Tomaten und Kartoffeln	14	
Gegrillter Kabeljau mit getrüffelter Spinatcreme und Nusspesto	27	
Tournedos Rossini mit Gänseleber, Trüffelsauce und Kartoffelaufbau	38	
Kalbfleischpflanzerl mit leichter Senfkornsauce und Petersilienwurzelpüree	16	

## G'SUND | VITAL | BELEBEND

VS | HS

Bulgursalat mit Apfel, Mandarine, Maroni, Nuss, Chiasamen und Gojibeere	11	
Hausgeräucherte Forelle mit Apfel, Kren und eingelegtem Kürbis	17	
Spinatrisotto mit Rucola, Oliven, getrockneten Tomaten und Grana Padano	11	16
Gelbes Gemüsecurry mit gebratenen Riesengarnelen und Basmatireis	21	29
Gebratenes Bachsailblingsfilet auf Kartoffel-Kohlrabigemüse	24	
Gegrilltes Paillard vom Kalb mit Rucola, Grana Padano und Rosmarinkartoffeln	24	