



# 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                                       | 11 18   |
| Gekochte Gustostückerl ( Tafelspitz, Schulter, Beinfleisch ) vom Kitzbühler Almochsen mit Röstkartoffeln, Rahmspinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren | 21      |
| Glasierte Kalbsleber mit Zweigelt-Schalotten, Speck und Thymianpolentataler   | 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      |

## 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                     | 14      |
| Kotelett vom Tiroler Milchkalb mit Topinambur, Schwammerl und Zitronenthymian           | 30      |
| Gebratenes und Ragout vom heimischen Berglamm mit Ratatouille-Gnocchi und grünen Bohnen | 29      |
| 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                 | 12      |
| Gebratener Kabeljau mit knusprigem Erbsengemüse und Selleriecreme          | 25      |
| Tournedos Rossini mit Gänseleber, Trüffelsauce und Erdäpfelschmarrn        | 35      |
| Kalbfleischpflanzerl mit leichter Senfkornsauce und Petersilienwurzelpüree | 16      |

## „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  |
| Cremige Kräuter-Gnocchi                  | 4  |
| Steak Fries                              | 4  |
| Petersilienwurzelpüree                   | 4  |
| Garnelen-Krautfleckerl                   | 6  |
| Grillgemüse                              | 4  |
| Blattsalat mit Hausdressing              | 5  |
| Gemischter Salat mit Hausdressing        | 5  |

## 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 mediterranen Aromen gegarter Saibling mit Zitronen - Kräuter - Couscous     | 23      |
| Gebratenes Kalbsschnitzel mit Rucola, Grana Padano und Rosmarinkartoffeln      | 23      |

## DRY AGED PORTERHOUSE STEAK VON DER HEIMISCHEN KALBIN

PRO 100 GRAMM 11