

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 04.08.24

Salatteller

Lammhüfte | Artischocken-Risotto

32,80 €

-

Montag, 05.08.24

Kalbfleischküchle | Gurken-Kartoffelsalat

13,80 €

-

Dienstag, 06.08.24

Puten-Piccata | Tomatenspaghetti | Blattsalate

13,80 €

-

Mittwoch, 07.08.24

Tafelspitz-Carpaccio |

Tomatenvinaigrette | Schwenkkartoffeln

13,80 €

-

Donnerstag, 08.08.24

Paniertes Schweineschnitzel Kartoffel- & Bohnengemüse

13,80 €

-

Freitag, 09.08.24

Tagesfisch in Eihülle gebraten |

Sauce Remoulade | Kartoffelsalat | Salat

17,90 €

oder

Lachssteak | Salatteller

17,90 €

-

Sonntag, 11.08.24

Salatteller

Geschnetzeltes vom Landschwein

Spinatknödel | Pilzragout | Bergkäse

29,80 €

Mittagstisch - vegetarisch

Sonntag, 04.08.24

Salatteller

Artischocken-Risotto | wilder Broccoli

24,80 €

-

Montag, 05.08.24

Kartoffelküchle | Kräuterquark | Gurkensalat

12,80 €

-

Dienstag, 06.08.24

Tomatenspaghetti | Blattsalate

12,80 €

-

Mittwoch, 07.08.24

Auberginen-Carpaccio |

Tomatenvinaigrette | Schwenkkartoffeln

12,80 €

-

Donnerstag, 08.08.24

Sellerieschnitzel paniert Kartoffel- & Bohnengemüse

12,80 €

-

Sonntag, 11.08.24

Salatteller

Spinatknödel | Pilzragout | Bergkäse

26,80 €

Unsere Schließtage im Sommer

28. August – 02. September 2024

Inklusivpreise | Änderungen vorbehalten

RESTAURANT STEINHALDE



À la carte – Mittag

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	6,90 €
Pfifferling Cremesuppe Croûtons	9,00 €

Für den kleinen Hunger

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,00 €
...mit gebratenen Maultaschenscheiben	14,90 €
...mit Schweinerücken Kräuterbutter	15,80 €
...mit Hähnchenbrust	16,80 €

Hauptgang

Käsespätzle Bergkäse Schnittlauch Röstzwiebeln (vegetarisch)	14,00 €
Geschmelzte Maultaschen Zwiebeln Speck Kartoffelsalat	16,90 €
Schweinskopfsülze Zwiebeln Kräutervinaigrette Röstkartoffeln	17,80 €
Auberginen Cordon Bleu Ratatouille Tagliatelle (vegetarisch)	19,80 €
Pfifferling Risotto wilder Broccoli (vegan möglich)	23,80 €
Saibling Pfifferling Risotto wilder Broccoli Kräuterschaum	34,50 €
Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken Pommes frites	18,00 €
„Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert Pommes frites	26,80 €
Ochsenbäckle Lembergerjus Spätzle	26,50 €
Rostbraten vom heimischen Weiderind Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle	29,80 €
Filetsteak vom heimischen Weiderind „Café de Paris“ Kräuterbutter Pommes frites	34,80 €

Dessert

Himbeemousse & Zitronensorbet Crumble	9,80 €
---	--------

À la carte – Abend

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	6,90 €
Pfifferling Cremesuppe Croûtons	9,00 €

Für den kleinen Hunger

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,00 €
Burrata Tomaten Basilikum	13,80 €
Gebratene Hähnchenbrust Sommersalat Crôtons	16,80 €

Hauptgang

Auberginen Cordon Bleu Ratatouille Tomaten Mozzarella Gnocchi (vegetarisch)	19,80 €
Pfifferling Risotto wilder Broccoli (vegan möglich)	23,80 €
Saibling Pfifferling Risotto wilder Broccoli Kräuterschaum	34,50 €
Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken Pommes frites	18,00 €
„Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert Pommes frites	26,80 €
Kalbsbäckle Lembergerjus Safran-Sellerie-Püree Macairekartoffeln Marktgemüse	28,00 €
Rostbraten vom heimischen Weiderind Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle	29,80 €
Filet vom Weiderind Sommertrüffel-Pommes frites Parmesan Sommertrüffel-Mayonnaise	35,80 €
Kalbsmedaillon Tagliatelle Pfifferlinge à la Creme	36,00 €

Dessert

Himbeemousse & Zitronensorbet Crumble	9,80 €
Rote Grütze mit Sommerbeeren hausgemachtes Vanilleeis	9,80 €

RESTAURANT STEINHALDE



M-Menü im August

Begeben Sie sich auf eine genussvolle Reise mit Matthias K. und seinen außergewöhnlichen Kreationen.

02. Juli - 09. August 2024

03. September - 20. September 2024

16. Oktober - 20. Dezember 2024

immer Dienstag - Freitag ab 18:30 Uhr

Rindertatar
Seeigel | Alge | Yuzu

Entenleber
Tomate Kumato | Mizuan | Anchovis

Seezunge
Spicy Gazpacho | Meereswasserperlen | Exotische
Mousseline

Zweierlei vom Schwarzfederhuhn
Onsenei | Mais | Spinat | Curry

Brillat - Savarin
Paprika | Aprikose | Szechuan

Dill | Nektarinen | Buchweize

Menüpreise

3-Gang Menü 62,00€ | 4-Gang Menü 78,00 €

5-Gang Menü 89,00 € | 6-Gang Menü 98,00 €

Weinbegleitung 0,1 l p. Gang

3-er 32,00 € | 4-er 40,00 € | 5-er 47,00 € | 6-er 56,00 €

Bitte vorab reservieren - auf Vorbestellung können wir Ihnen auch ein vegetarisches Menü zubereiten.

Vorschau

Unsere Schließtage im Sommer

28. August - 02. September 2024

9. November 2024 um 18:30 Uhr

Weingut Alois Lageder, Südtirol

3 X Löwengang mit einem 6-Gänge-Menü

Apero

Entenleber
Cafe Arabica | Piemontesische Haselnuss | Sauerkirschen

Lachsforelle
Kaviar | Wirsing | Chardonnay

Kabeljau
Rosenkohl | Speck | Kaper | Birne

Freilande | Spinat | Champignon | Miso

Büffel
Sanshobeere | Schwarzer Knoblauch | Bernstein

Kampotpfeffer | Schokolade | Banane

159,00 € inkl. Apero, korrespondierenden Weinen & Wasser

Wir bitten um eine rechtzeitige Reservierung vorab!
Auf Vorbestellung können wir Ihnen auch ein vegetarisches Menü zubereiten.

*Liebe Gäste, bei Lebensmittelunverträglichkeiten bitten wir Sie uns in Kenntnis zu setzen.
Eine Speisekarte mit Allergenkennzeichnung bringen Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne an den Tisch.
Gewisse Speisen erhalten sie auch als kleinere Portion. abzüglich 1 €*

Inklusivpreise | Änderungen vorbehalten