

# 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*