

# Steg 73

RESTAURANT



ABEND

# Unsere Lieferanten

Wir verwenden vorwiegend regionale & österreichische Produkte von unseren Lieferanten:

FISCHEREI HÖPLINGER, SANKT WOLFGANG

BÄCKEREI & LEBZELTEREI GANDL, SANKT WOLFGANG



BÄCKEREI HAUBIS, PETZENKIRCHEN

BIO-SCHAFKÄSE, FAMILIE EISL ABERSEE



HÜTTHALER FLEISCH, SCHWANENSTADT

SCHWAIGHOFER OBST & GEMÜSE, WALS-SIEZENHEIM



BIO-KÄSESORTIMENT, MATTIGTALER KÄSE

🌱 = vegetarisch

🌱🍃 = vegan

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

NATÜRLICH AM SEE

## ABEND

### GEDECK ZUM STARTEN A,C,G,H

Mit Schnittlauchbutter, Aufstrich, Tiroler Rohschinken und Gebäck

5 €

## Vorspeisen

### TATAR VOM ÖSTERREICHISCHEN RIND A,C,G,M

Klassisch angerichtet mit Dottercreme, Salzbuttermilch und Kapern

23 €

### VITELLO TONATO - ÖSTERREICHISCH INTERPRETIERT A,D,G,L,M

Zartes Kalbfleisch mit Räucherfischsauce, Kapern, Rucola und hausgemachtes Brot

18 €

### GEBEIZTER & KURZ GEFLÄMMTER WOLFGANGSEE-SAIBLING C,D,L

Erbesen, Pilze, kräftiger Fischsud und Zitronenmayonnaise

19 €

### 🌿 TATAR VON DER MELANZANI & TOMATE A,G,M

Mit Kräutern aus dem Garten, vegane Salzbuttermilch und Kapern, klassisch mariniert

16 €

### 🌿 LAUWARMER KARFIOL N

Auf Kichererbsen Creme, Schnittlauch Öl und fruchtiger Himbeer-Vinaigrette

16 €

## Suppen

### KRÄFTIGE RINDSUPPE A,C,G,L

Gebackene Kalbsleberknödel **oder** Grießnockerl **oder** Frittaten

7 €

### LEICHT GESCHÄUMTE WOLFGANGER FISCHSUPPE D,L

Mit Räucherfisch Tortellini, Fischfarce Roulade und Beizsaibling

16 €

### 🌿 FEINE SELLERIECREMESUPPE G,O

Mit Kerbel und Apfel

8 €

ABEND

# Hauptspeisen

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL A,C,G**

Mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

29 €

**„ALT WIENER“ TAFELSPITZ A,C,G**

Mit Röstkartoffeln, cremigen Blattspinat, Wurzelgemüse, Schnittlauchsauce und Apfelkren

28 €

**KALBSFLEISCHPFLANZERL A,C,G,M**

Mit Kartoffelpüree und Röstzwiebel

24 €

**CLUBSTEAK VOM WEIDERIND 300G O**

Mit Mini-Bratkartoffeln und Gemüse

39 €

**MAISHENDL-SALTIMBOCCA A,G,L**

Mit cremiger Polenta und Wurzel-Orangengemüse

27 €

**GEBRATENES LACHS ´ L A,G,L**

Cremiges Risotto mit Wolfgang See Gin-Rosinen und Butter Gemüse

34 €

**FREGOLA SARDA A,D,G,L**

Sardische Pasta mit heimischem Räucherfisch und eingelegtem Radi

25 €

**🍷 BLUMENWIESE G**

Bunter Blattsalat mit Apfel Chutney, Beeren, Zitronenabrieb und karamellisiertem Schafskäse

23 €

ABEND

## Beilagen & Kleine Schmankerl

**KNUSPRIGE ERDÄPFEL G**

Mit Bergkäse und Frischkäse-Dip

9 €

**WILDER BROKKOLI G,H**

Auf Bauernjoghurt mit karamellisierten Nüssen und Blaubeeren

10 €

**CREMIGES RISOTTO G**

7 €

**ROSMARIN-GRILLGEMÜSE**

7 €

**BUNTER BLATTSALAT**

Mit weißem Balsamico Dressing

5 €

ABEND

## Desserts

### SCHOKOLADEN BROWNIE A,C,E,G,H

Erdnuss Karamell, Bananen Eis

13 €

### GEEISTE CRÈME BRÛLÉE A,C,G

Beeren

13 €

### APFELSTRUDEL A

5 €

Mit Schlagobers/Mit Vanilleeis

5,80€

7 €

### TORTEN NACH ANGEBOT

5 €

Mit Schlagobers

5,80 €

### „ABERSEER“ BIO SCHAFMILCHEIS IM GLAS (130 ML) G

Schoko / Erdbeer / Cookies-Karamell / Joghurt-Himbeer

Je Glas

7,90 €

### HAUSGEMACHTE SORBETS

Zitrone / Basilikum / Lavendelblüte

**Wahlweise mit:**

Pure Vida Gin / BIO-Organic Premium Vodka / Hirschsecco

je Kugel / mit Schuss

4 €

8€

### VARIATION VOM „MATTIGTALER“ BIO - KÄSE ACG

Feigensenf/Apfel-Chutney/hausgemachtes Walnussbrot

16 €

ABEND

## Kaffee

Verlängerter	4,00 €
Kleiner Espresso	3,80 €
Großer Espresso	5,00 €
Cappuccino	4,80 €
Latte Macchiato	5,00 €
Affogato	6,80 €
Heiße Schokolade	4,70 €
Heiße Schokolade mit Schlagobers	5,50 €

## Tee

HOCHWERTIGE BIO TEES AUS DER CHIEMGAUER TEE MANUFAKTUR

BIO Schwarztee   Assam	5,50 €
BIO Früchtetee   Waldfrucht-Himbeer Geschmack	5,50 €
BIO Kräutertee   Pfefferminze	5,50 €
BIO Grüntee   Ingwer-Limone	5,50 €
BIO Kräutertee   Bergkräutertee	5,50 €
BIO Roobios   Lemone-Vanille	5,50 €

## ABEND

# Apéritif

Hirsch-Secco	6,00 €
Hirsch-Secco mit Holundersirup	6,50 €
Martini (bianco, dry, rosso)	6,50 €
Sherry (medium oder trocken)	6,50 €
Portwein	6,50 €
Pernod	6,50 €
Campari Soda	7,50 €
Campari Orange	8,00 €
Lillet Berry	9,40 €
Aperol - Veneziano	8,60 €
Bellini	8,40 €

# Alkoholfreie Getränke

Quellwasser 0,25 l / 0,5 l / 1 l	1 € / 2 € / 4 €
Sodawasser 0,25 l / 0,5 l / 1 l	2 € / 3 € / 5 €
Frucade 0,35 l	4,50 €
Almdudler 0,35 l	4,50 €
Tirola Kola, Tirola Kola leicht 0,33 l	4,50 €
Mineral mit oder ohne Kohlensäure 0,33 l	4,00 €
Mineral mit oder ohne Kohlensäure 0,75 l	7,00 €
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Wild Berry Tonic 0,2 l	5,30 €

# Rauch Eistee 0,33 l

Zitrone/Pfirsich/Grüntee	4,50 €
--------------------------	--------

# Natur-Fruchtsäfte 0,25 l

Pago Apfelsaft Naturtrüb	4,20 €
Pago Orange	4,20 €
Pago Johannisbeere	4,20 €
Urtaler Apfel-Holunder	4,20 €

ABEND

## Bier frisch vom Fass

Zipfer Märzen 0,3 l	4,80 €
Zipfer Märzen 0,5 l	6,20 €
Schladminger Bio-Zwickl 0,3 l	5,00 €
Schladminger Bio-Zwickl 0,5 l	6,70 €
Weihenstephan Weizen 0,3 l	5,50 €
Weihenstephan Weizen 0,5 l	7,00 €

## Aus der Flasche <sup>0,5l</sup>

Gösser Naturradler	6,00 €
Edelweiss Alkoholfrei	6,50 €
Zipfer Hell Alkoholfrei	6,00 €

## ABEND

### Offene Weißweine & Rosé <sup>(o) 1/8 l</sup>

<b>GRÜNER VELTLINER „RIED NUSSBERG“</b>	6,20 €
Weingut Woeber, Weinbaugebiet Weinviertel	
<b>SAUVIGNON BLANC</b>	7,50 €
Weingut Neumeister, Weinbaugebiet Südsteiermark	
<b>CHARDONNAY LEITHAKALK</b>	8,00 €
Weingut Kollwentz-Römerhof, Großhöflein	
<b>WIENER GEMISCHTER SATZ DAC</b>	6,50 €
Weingut Rainer Christ, Jedlersdorf/Wien, Bio-Wein	
<b>FRÄULEIN ROSE VON DÖBLING</b>	6,50 €
Weingut Mayer Am Pfarrplatz, Wien	
<b>BEERENAUSLESE Süßwein 1/16 l</b>	6,00 €
Weingut Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee-Hügelland	

### Offene Rotweine <sup>(o) 1/8 l</sup>

<b>ZWEIGELT MOSER</b>	6,20 €
Weingut Hans Moser, Neusiedlersee – Hügelland	
<b>BLAUFRÄNKISCH GFANGER</b>	6,20 €
Mittelburgenland DAC Weingut Paul Lehrner, Horitschon/Mittelburgenland	
<b>CABERNET MERLOT</b>	7,50 €
Weingut Hans Moser, Neusiedlersee – Hügelland	
<b>HEIDEBODEN</b>	8,00 €
Weingut Anita & Hans Nittnaus Gols/Neusiedlersee, Biowein	