

Steg 73

RESTAURANT



ABENDMENÜ

GEDECK NACH SAISON

Spargeltopfen/geräucherte Bio-Butter/Jourgebäck

5 €

Vorspeisen

BEEF-TATAR VOM BIO-OCHSEN

Hausgemachtes Brioche/gebeiztes Bio-Eigelb/geräucherte Bio-Butter/Senfkaviar

22 €

KALT GEGARTES REINANKENFILET

Fermentierter Fenchelsalat/Dillöl/Bauernbrot

17 €

WEIßE SPARGEL PANNA COTTA

Marinierter grüner Spargel/Grüner Veltlinerschaum/Blätterteiggebäck

14 €

GEBACKENES KALBSBRIES UND GEGRILLTE KALBSZUNGE

Pastinakenpüree/Dörrfrucht-Chutney/Kalbsjus

17 €

Suppen

LEICHT GESCHÄUMTE WOLFGANGER FISCHSUPPE

Räucherfisch-Ravioli/Safran-Hechtnocker/Beizsaibling

16 €

KLASSISCHE RINDSUPPE

Gebackene Kalbsleberknödel

7 €

CREMESUPPE

vom Marchfelder Spargel

7 €

Hauptspeisen

ZARTES ZANDERFILET MIT ZITRONEN-HANFSAMENKRUSTE

Buchweizen-Risotto/gedämpfter grüner Spargel/Apfelbalsam-Hollandaise/Kerbelessenz
27 €

EIN STÜCK DES MAIBOCKS

Maibockfilet/geschmortes Wurzelgemüse/Frühlingszwiebel/Kartoffel Pavé/Wilde Portweinjus
35 €

BÄRLAUCH TRIFFT ABERSEER SCHAFKÄSE

Gefüllte Schlutzkrapfen/Bärlauch/Walnussbutter/Tomatenreduktion
19 €

LAUWARMER MARCHFELDER SPARGELSALAT

Quinoa/Karotten/Zuckerschoten/Champignons/cremigtes Zitronendressing

Wahlweise mit:

gratiniertem Ziegenkäse

oder

hausgemachtem Beizsaibling

19 €

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

Petersilienkartoffeln/Preiselbeeren
26 €

ABENDMENÜ

Vom Grill

RINDERFILET VOM BIO-WEIDEOCHSEN

Rotwein-Schalottensauce

150 g 26 €

250 g 38 €

WOLFGANGSEEER LACHS'L

Petersilien-Zitronensauce

24 €

BEILAGEN

Süßkartoffel-Pommes mit Dip 5 €

Gratin nach Saison 5 €

Gedämpfter Bio-Reis 4 €

Grillgemüse nach Saison 5 €

Speckbohnen 5 €

Blattsalat 4 €

ABENDMENÜ

Etwas Süßes

NOUGAT UND SCHOKOLADE

Nougat-Parfait/Schoko-Brownie/Rhabarbersorbet

14 €

SÜßE MASCARPONE-CREME

Marinierte Erdbeeren/kandierte Minze/Schokoladen-Schwamm

14 €

KÄSE AUS DER REGION

Feigensenf/Apfel-Chutney/Traubengelee/hausgemachtes Nussbrot

16 €

HAUSGEMACHTE SORBETS

Zitrone

Rhabarber

Lavendelblüte

Wahlweise mit:

Pura Vida Gin

Organic Premium Vodka, BIO

Hirschsecco

Je Kugel 4 €

Mit Schuss 8 €

ABENDMENÜ

Kaffee

Verlängerter	3,60 €
Kleiner Espresso	3,30 €
Großer Espresso	4,60 €
Cappuccino	4,40 €
Latte Macchiato	4,80 €
Affogato	6,40 €
Heiße Schokolade	4,20 €

Tee

HOCHWERTIGE BIO TEES AUS DER CHIEMGAUER TEE MANUFAKTUR

Bioteaque diverse Sorten (Kamillenblüten, Pfefferminze, Schwarztee, Früchte, Bergkräuter)	4,50 €
--	--------

ABENDMENÜ

Apéritifs

Hirsch-Secco	5,30 €
Hirsch-Secco mit Holundersirup	5,80 €
Martini (bianco, dry, rosso)	4,50 €
Sherry (medium oder trocken)	4,50 €
Portwein	5,00 €
Pernod	5,00 €
Campari Soda	5,00 €
Campari Orange	5,80 €
Lillet Berry	7,50 €
Aperol – Veneziano	7,30 €
Bellini	7,90 €

Alkoholfreie Getränke

0,25 l Sodawasser	1,70 €
Frucade 0,35 l	3,50 €
Almdudler 0,35 l	3,50 €
Tirola Kola, Tirola Kola leicht 0,33 l	3,70 €
Mineral mit oder ohne Kohlensäure 0,33 l	3,20 €
Mineral mit oder ohne Kohlensäure 0,75 l	5,80 €
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Wild Berry Tonic 0,2 l	3,70 €

Balis Limonaden 0,25 l

Basilikum-Ingwer/Cranberry-Rosmarin/Ananas-Minz	5,30 €
---	--------

Natur-Fruchtsäfte 0,25 l

Pago Apfelsaft Naturrüb	3,70 €
Pago Orange	3,70 €
Pago Johannisbeere	3,70 €
Urtaler Apfel-Holunder	3,70 €

ABENDMENÜ

Bier frisch vom Fass

Zipfer Märzen 0,3l	4,10 €
Zipfer Märzen 0,5l	5,20 €
Schladminger Bio-Zwickl 0,3l	4,30 €
Schladminger Bio-Zwickl 0,5l	5,70 €
Weihenstephan Weizen 0,3l	4,40 €
Weihenstephan Weizen 0,5l	5,70 €

Aus der Flasche ^{0,5l}

Gösser Naturradler	5,20 €
Edelweiss Alkoholfrei	5,60 €
Zipfer Hell Alkoholfrei	5,10 €

ABENDMENÜ

Offene Weißweine & Rosé ^{(o) 1/8 l}

GRÜNER VELTLINER „RIED NUSSBERG“	4,90 €
Weingut Woeber, Weinbaugebiet Weinviertel	
CHARDONNAY LEITHAKALK	7,20 €
Weingut Kollwentz-Römerhof, Großhöflein	
FRÄULEIN ROSE VON DÖBLING	5,40 €
Weingut Mayer Am Pfarrplatz, Wien	
WIENER GEMISCHTER SATZ DAC	5,40 €
Weingut Rainer Christ, Jedlersdorf/Wien, Bio Wein	
BEERENAUSLESE	4,90 €
Weingut Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee-Hügelland	

Offene Rotweine ^{(o) 1/8 l}

ZWEIGELT MOSER	4,90 €
Weingut Hans Moser, Neusiedlersee – Hügelland	
BLAUFRÄNKISCH GFANGER	5,00 €
Mittelburgenland DAC Weingut Paul Lehrner, Horitschon/Mittelburgenland	
CABERNET MERLOT	6,50 €
Weingut Hans Moser, Neusiedlersee – Hügelland	
HEIDEBODEN	7,20 €
Weingut Anita & Hans Nitnaus Gols/Neusiedlersee, Bio Wein	