

Raffiniert & Einfach

Wild Tapas

Wildschweinschinken - Hirschsalami - Wurzelspeck -
Gansschmalz - süß-saures eingelegtes Gemüse -
Kürbissuppe - rote Rübensalat

Ideal zum Teilen
18,00

Tatare vom Reh

Wachtel - schwarze Nüsse - Zupfsalate - alter Balsamico -
Nussbutter - Toast
18,00

Kürbistörtchen

Glacierter Chicoreè - Quitten - eingelegte grüne Tomaten - Bachkresse
13,00

Gänseleberterrine

Quitten - eingelegte Feigen - Bratapfeleis
14,00

Allergene

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über alle **allergene Zutaten** in den Speisen!

Like us:

www.facebook.com/steiners.eben
Instagram: steiners_eben

Desserts

Topfen-Mohnknödel

Schwarzbeeren - Vanilleeis
8,90

Schwarzbeer - Griefflammerie

Zitroneneis - Beeren
8,90

Schokomousse-Törtchen

Banane - Nüsse - Schokoblatt
8,90

Crème Brûlée

Kirschen - Schokokuchen
8,90

Cheesecake

Marillen-Zitroneneis
8,90

Apfelstrudel oder Topfenstrudel

Vanilleeis
6,90

Käse

Steiners Käseteller

Chutneys
klein 8,00 / 14,00 groß

Empfehlungen Weißwein

aus der 0,7l Qualitätsflasche

Gelber Muskateller 2023

Weingut Hebenstreit
1/8 | 5,00 Flasche 30,00

Grüner Veltliner 2023

Weingut Markus Huber
1/8 | 6,00 Flasche 36,60

Sauvignon Blanc 2022

Weingut Domaine Ciringa (Weingut Tement)
1/8 | 8,50 Flasche 51,00

Wiener Chardonnay 2023

Weingut Wieneringer
1/8 | 6,90 Flasche 42,60

Empfehlungen Rotwein

aus der 0,7l Qualitätsflasche

Rosé vom Zweigelt 2022

Weingut Hebenstreit
1/8 | 5,90 Flasche 35,40

Pinot Noir Breiten 2020

Weingut Hebenstreit
1/8 | 7,00 Flasche 42,00

Cabernet Sauvignon Reserve 2020

Weingut Payer
1/8 | 8,80 Flasche 52,80

Big John 2022 (ZW/CS/PN)

Weingut Scheiblhofer
1/8 | 7,30 Flasche 43,80

100 Days Shiraz 2020

Weingut Keringer
1/8 | 8,20 Flasche 52,80

Alles vom Wild & Gans

Bio-Weidegans

vom Ortnergut aus Eben
Kartoffelknödel - Rotkraut - Selleriepüree - Bratapfel - Quitten
39,00

Gansknödel

Kartoffelknödel mit Gänsehack - Rotkraut - Knusperspeck
16,00

Wildschweintrüben

Süßkartoffelstampf - Rosenkohl
32,00

Hirschkalbsrückensteak

Kartoffelbällchen - Rotkraut - Pfeffersafterl
34,00

Rehrücken

Sellerieravioli - Pilze
42,00

Cordon Bleu vom Reh

Pilzgröstl und Käse gefüllt - Erdäpfel Vogerlsalat - Preiselbeeren
24,00

Pizzen

Herbstpizza

Feigen - Gorgonzola - Birnen - Walnüsse
12,70 / 13,90

Pizza von der Jagd

Wacholdersauce - Hirschsalami - Wildschweinschinken - Parmesan - Preiselbeeren
16,20 / 18,40

Schnäpse

Zirbenlikör

2cl 3,50

Alter Apfel oder alte Zwetschke

vom Eichenfass, Gölles
2cl 5,00

Gelbe Williamsbirne

2cl 5,80

Digestif

Grappa Novino

Vendemmia
2cl 4,50

Whiskey - Single malt

The Glenlivet 12
2cl 7,20

Rum Dominicano

Barcelo Imperial
2cl 4,80

Blanco 43

Milch - Liquor 5,80

Ramazotti / Averna sour

Zitrone & Eis
6,90

Aperitifs & Drinks

Hugo

Prosecco - Soda - Kräutersirup - Zitrone - Minze
7,40

Aperol Spritz

Prosecco - Soda - Aperol - Orangenscheibe
7,40

Mango Spritz

Prosecco Carmina - Mango - Soda - Orangenscheibe - Minze
7,40

Steiners Spritz

Rosenlimonade - Martini Rosato - Crème de Cassis - Zitrone - Beeren
7,40

Steiners "wilder" Spritzer

Grüner Veltliner - Soda - Schwarzbeeren - Crème de Cassis - Zitrone
5,60

Lillet rosé

Lillet rosé - Schweppes Wildberry - Beeren
7,40

Kir Royale

Prosecco Carmina - Crème de Cassis
6,40

Hausgemachtes

Heilkräuter Limonade

Soda - Kräutersirup - Minze - Zitrone
0,5l 4,70

Eistee "fruchtig"

Beerig, fruchtiger Eistee - Beeren - Orangenscheibe
0,5l 4,70

Eistee "grün"

Grüntee mit Zitronengras u. Ingwer - Minze - Zitrone
0,5l 4,70

Steiners Salate

mit hausgemachtem Dressing aus unserer Manufaktur

Steiners "cremige" **French-Dressing** geben wir zum

Gemischten Salatteller

Blattsalate - Radieschen - Gurke - frisch gehobelte Karotten
klein 5,50 mittel 7,50 groß 12,00

Steiners "feine" **Kräuter-Dressing** geben wir zum

Herbstsalat

Blattsalate - Vogerl- u. Zupfsalate - Kürbis - Körnermix - Polentaschnitten
12,00

Steiners "nußige" **Kernöl-Dressing** geben wir zum

Regionalen Salat

Blattsalate - Vogerlsalat - rote Rüben - schwarze Linsen - vegan & glutenfrei
12,00

Zu unseren Salaten empfehlen wir:

Gebackenes Huhn in der Sesamkruste

Aufpreis 7,00

Rosa Rehscheiben

Aufpreis 8,00

Gebatene Hühnerbrust

Aufpreis 6,00

Fischfilet & Scampi

Aufpreis 7,00

Bratkartoffeln & Schafskäse im Speckmantel

Aufpreis 5,00

Suppen

Klare Rehkraftbrühe

Eierschwammerlnockerl
9,00

Marowicremesuppe

Gänseteigtaschen
7,50

Kürbisschaumsüppchen

Kürbisbruschetta
6,50

Klassiker

Wiener Schnitzel

Zweierlei Kartoffelsalat - mariniert mit Steiners French- u. Apfeldressing
vom Schwein 16,50
vom Huhn 18,50

Seesablingsfilet

Sauerrahmkartoffel - junger Spinat - Basilikumpesto
29,00

Pasta

Hausgemachte feine Trüffelnudeln

Parmesansauce - frischer Sommertrüffel
klein 16,00 / 19,50 groß

Linguine Fisch

Frische Süßwasserfische - Scampi - junger Spinat - Tomaten - Gemüse -
gelbe Weißweinsauce
klein 16,00 / 18,50 groß