

VORSPEISE

GLEN DOUGLAS WILD LACHS ^(G/L)
KETA KAVIAR / AVOCADO / ZITRONE
20

ZU DEN VORSPEISEN
EMPFEHLEN WIR: ”


STUDIO BY MIRAVAL
PERRIN/PROVENCE
44/13

BEEF TATAR „STEG32“ ^(G)
ARTISCHOCKE / WACHTELEI / SENF
20/28

”

” VEGANEN WEIN KÖNNEN WIR
AUCH! ”

CUVÉE REBSPIEL
HILZ/PFALZ
33/10,5


GRATINIERTER ZIEGENKÄSE ^(G)
ROTE BEETE / WALNUSS / FEIGEN
ODER MIT
VEGANEM FRISCHKÄSE ^(G,L) 
19

CAESER SALAD
ROMANAHERZEN / BACON / PARMESAN
20

GARTENSALAT
CROÛTONS / PARMESAN / FRUCHTIGES DRESSING
8 / 11

SUPPE

OCHSENSCHWANZ CONSOMMÉ ^(L)
GRIESNOCKERL / GEMÜSEJULIENNE
12

TOPINAMBUR CAPPUCINO ^(G,L) 
TRÜFFEL
13

BOUILLABASSE ^(G,L)
EDELFISCHE / JAKOBSMUSCHEL / RIESENGARNELE / SAUCE ROUILLE
20 / 29

HAUPTGANG

POCHIERTES SEESAIBLINGSFILET ^(G)
BABYSPINAT / SALZKARTOFFELN / SCHNITTLAUCHSAUCE
33

PERFEKT MATCH
UNSER SAIBLING UND DAZU:
MASETTO BIANCO
ENDRIZZI/TRENTINO
42/12

SKREIFILET ^(G)
SELLERIE-SAFRAN-CRÈME / WILDER BROKKOLI / MIESMUSCHELRAGOÛT
33

KALBSTAFELSPITZ ^(G)
BOULLIONGEMÜSE / MEERRETTICHSAUCE
29


TOMAHAWK STEAK ^(G)
FÜR 2 PERSONEN
GRILLGEMÜSE / KARTOFFELGRATIN / ROTWEINJUS
99

BAYRISCHE RINDERLENDE ^(G)
GRILLGEMÜSE / KARTOFFELGRATIN / ROTWEINJUS
36

LAMMCARÉE ^(G)
RATATOUILLE / ROTWEINRISOTTO
36

PROBIEREN SIE ZUM
TOMAHAWK STEAK:

HERDADE DO ROCIM TINTO
HERDADE DO ROCIM/PORTUGAL
38/11

ROTWEINRISOTTO ^(G/L) 
GRÜNER SPARGEL / KRÄUTERSEITLINGS
26

PROBIEREN SIE ZU
UNSERER RINDERLENDE:


CABERNET SAUVIGNON
ALLES VERLOREN/SÜDAFRIKA
46/14

WIENER SCHNITZEL ^(L)
ERDÄPFEL-VOGERLSALAT / PREISELBEEREN / ZITRONE
24 / 28

TAGLIOLINI
SCHWARZER TRÜFFEL
24 / 31


DESSERT

TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE ^(G)
 EINGELEGTE KIRSCHEN / SCHOKOEIS
 13

SCHOKOBROWNIE ^(L) 
 HIMBEER SORBET / KARAMELLCRÈME
 13

ZU VINO SAG ICH NIE NO!

DARUM ZUM DESSERT:
 BEERENAUSLESE CUVÉE
 KRACHER/ILLMITZ
 49,5

SORBET VARIATION ^(G/L) 
 ANANASCARPACCIO
 16

KÄSE

KÄSETELLER VOM ANDECHSER
 BIO-HOFLADEN SCHEITZ
 17

DAS LEBEN IST ZU KURZ UM
 SCHLECHTEN WEIN ZU
 TRINKEN.

DARUM ZUM KÄSE:
 SPÄTBURGUNDER
 RINKLIN/BADEN
 42/12

FEINE NASCHEREI IN MINI
 GEHT NOCH, AUCH WENN EIGENTLICH NIX MEHR GEHT!
 5

ESPRESSO N'ICE ^(G)
 VANILLEIS / ESPRESSO
 6

KIDS

WIENER SCHNITZEL ^(L)

POMMES FRITES

15

PASTA

FRUCHTIGE TOMATENSAUCE / PARMESAN

10

ODER

ZERLASSENE BUTTER / PARMESAN

9

FISH & CHIPS

BACKFISCH / POMMES FRITES

10

EISBIENE

VANILLEEIS / SCHOKOSAUCE

7

LANGeweile WÄHREND
DER WarteZEIT... KENNEN
WIR NICHT:



„STEG 32“
3-GANG-GENUSS MENÜ

GLEN DOUGLAS WILD LACHS ^(G,L)
KETA KAVIAR / AVOCADO / ZITRONE

WEIßBURGUNDER
POLZ/SÜDSTEIERMARK

ODER

TOPINAMBUR CAPPUCCINO ^(G,L) 
TRÜFFEL

GRÜNER VELTLINER PFARRWEINGARTEN
SCHMID/KREMSTAL

SKREIFILET ^(G)
SELLERIE-SAFRAN-CRÈME / WILDER BROKKOLI / MIESMUSCHELRAGOÛT

MASETTO BIANCO
ENDRIZZI/TRENTINO

ODER

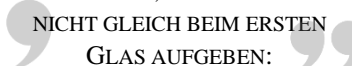
BAYRISCHE RINDERLENDE ^(G)
GRILLGEMÜSE / KARTOFFELGRATIN / ROTWEINJUS

CABERNET SAUVIGNON
ALLES VERLOREN/SÜDAFRIKA

TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE ^(G)
EINGELEGTE KIRSCHEN / SCHOKOEIS

BEERENAUSLESE CUVÉE
KRACHER/ILLMITZ

3-GANG-MENÜ 57 PRO PERSON
(SUPPE ODER VORSPEISE / HAUPTGANG / DESSERT)

WER DIE WAHRHEIT IM WEIN
FINDEN WILL, DARF DIE SUCHE
NICHT GLEICH BEIM ERSTEN
GLAS AUFGEBEN: 

WEINBEGLEITUNG
ZUM MENÜ:

26

„STEG32“
3-GANG-GENUSS MENÜ
VEGAN



CARPACCIO VON DER ROTEN BEETE (G/L) 
VEGANER FRISCHKÄSE / WALNUSS / FEIGEN

*WEIßBURGUNDER
POLZ/SÜDSTEIERMARK*

ODER

TOPINAMBUR CAPPUCINO (G/L) 
TRÜFFEL

*GRÜNER VELTLINER PFARRWEINGARTEN
SCHMID/KREMSTAL*

ROTWEINRISOTTO (G/L) 
GRÜNER SPARGEL / KRÄUTERSEITLINGE

*STUDIO BY MIRAVAL
PERRIN / PROVENCE*

SCHOKOBROWNIE (L) 
HIMBEER SORBET / KARAMELLCRÈME

*BEERENAUSLESE CUVÉE
KRACHER/ILLMITZ*

3-GANG-MENÜ 47
(SUPPE ODER VORSPEISE / HAUPTGANG / DESSERT)

MAN MUSS AUCH MAL
„WEIN“
SAGEN KÖNNEN

WEINREISE ZUM MENÜ:

26