


VORSPEISE

MARINIERTER SPARGEL ^(G/L) 
PINIENKERNE / RADIESCHEN / BASILIKUM
19

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

CAESAR SALAD ^(L)
ROMANAHERZEN / KRÄUTERCROÛTONS / PARMESAN
18
MIT MAISPOULARDENBRUST
25
MIT GEGRILLTEN GARNELEN
25

PERFEKT ZUM
VITELLO TONNATO:

GRÜNER VELTLINER
PFARRWEINGARTEN
SCHMID/KREMSTAL
36/11

VITELLO TONNATO ^(G/L)
THUNFISCH / KALBSRÜCKEN / KAPERN
22

GARTENSALAT
CROÛTONS / PARMESAN / FRUCHTIGES DRESSING
8 / 11

SUPPE

OCHSENSCHWANZ CONSOMMÉ ^(L)
GRIESNOCKERL / GEMÜSEJULIENNE
12

SPARGEL-CRÈMESUPPE
FLUSSKREBSE / KRÄUTERCROÛTONS
13

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

ZU DEN VORSPEISEN
EMPFEHLEN WIR:

WEIßBURGUNDER
POLZ / SÜDSTEIERMARK
39/12

HAUPTGANG

SALTIMBOCCA VOM SEETEUFEL ^(G)
SEPIA RISOTTO / LAUCHGEMÜSE / SAFRANSCHAUM
35

” PERFECT MATCH
UNSER SEETEUFEL UND DAZU:

SANCERRE AC ”
SALMON/LOIRE
59/18

ELSÄSSER SAIBLINGSFILET ^(G)
RHABARBER / ERBSEN-MINZ-CRÈME / VELOUTÉ
33


GESCHMORTE KALBSHAXE ^(G)
WURZELGEMÜSE / KARTOFFELGRATIN / MORCHELN
30

RINDERFILET VOM CHAROLAIS RIND (200 GRAMM) ^(G)
WURZELGEMÜSE / KARTOFFELGRATIN / MORCHELN
45

MAISPOULARDENBRUST ^(G)
BASMATI-WILDREIS / GESCHMORTER CHICORÉE / CURRY-MANGO-SAUCE
28

LAMMKARRÉE ^(G)
GRAUPEN / AUBERGINENCRÈME / PISTAZIEN
45

” EINFACH KÖSTLICH
LAMM UND DAZU:
CABERNET SAUVIGNON ”
ALLES VERLOREN/SÜDAFRIKA
46/14

GESCHMORTER CHICORÉE ^(G/L)
GRAUPEN / MORCHELN / SPINAT 
26

WIENER SCHNITZEL ^(L)
ERDÄPFEL-VOGERLSALAT / PREISELBEEREN / ZITRONE
27 / 33

TAGLIOLINI
SCHWARZER TRÜFFEL
24 / 31

” PROBIEREN SIE ZU
UNSEREN TAGLIOLINI:
PINOT NOIR ”
MARKOWITSCH/CARNUNTUM
42/13

DESSERT

RHABARBER-ERDBEER-TIRAMISU

13

SCHOKOBROWNIE ^(L) 

HIMBEER SORBET / KARAMELLCRÈME

13

ZU VINO SAG ICH NIE NO!

DARUM ZUM DESSERT:
BEERENAUSLESE CUVÉE
KRACHER/ILLMITZ
49,5/10,5

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:
PINOT NOIR
MARKOWITSCH/CARNUNTUM
42/13

FEINE NASCHEREI IN MINI

GEHT NOCH, AUCH WENN EIGENTLICH NIX MEHR GEHT!

5

ESPRESSO N´ICE ^(G)

VANILLEEIS / 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

VITELLO TONNATO ^(G/L)
THUNFISCH / KALBSRÜCKEN / KAPERN

*GRÜNER VELTLINER PFARRWEINGARTEN
SCHMID/KREMSTAL*

ODER

MARINIRTER SPARGEL ^(G/L)
PINIENKERNE / RADIESCHEN / BASILIKUM

*RIESLING FIONA
MOLITOR/MOSEL*

ELSÄSSER SAIBLINGSFILET ^(G)
RHABARBER / ERBSEN-MINZ-CRÈME / VELOUTÉ

*MASSETTO BIANCO
ENDRIZZI/LOIRE*

ODER

MAISPOULARDENBRUST ^(G)
BASMATI-WILDREIS / GESCHMORTER CHICORÉE / CURRY-MANGO-SAUCE

*SAUVIGNON BLANC GAMLITZ
DOMAINE KILGER/TRENTINO*

RHABARBER-ERDBEER-TIRAMISU

*BEERENAUSLESE CUVÉE
KRACHER/ILLMITZ*

3-GANG-MENÜ 59 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



MARINIERTER SPARGEL ^(G/L) 
PINIENKERNE / RADIESCHEN / BASILIKUM

*RIESLING FIONA
MOLITOR/MOSEL*

GESCHMORTER CHICORÉE ^(G/L) 
GRAUPEN / MORCHELN / SPINAT

*GELBER MUSKATELLER GALGENBERG
SCHMID/KREMSTAL*

SCHOKOBROWNIE ^(L) 
HIMBEER SORBET / KARAMELLCRÈME

*BEERENAUSLESE CUVÉE
KRACHER/ILLMITZ*

3-GANG-MENÜ 55 PRO PERSON
(SUPPE ODER VORSPEISE / HAUPTGANG / DESSERT)

MAN MUSS AUCH MAL
„WEIN“
SAGEN KÖNNEN

WEINREISE ZUM MENÜ:

26

SCHROBENHAUSENER

SPARGEL

PORTION SPARGEL ^(G)
SAUCE HOLLANDAISE / NEUE KARTOFFELN
25

PROBIEREN SIE ZU
UNSEREM SPARGEL:

RIESLING FIONA
MOLITOR/MOSEL
42/13

RINDERFILET VOM CHAROLAIS RIND (150 GRAMM) ^(G)
SPARGEL / SAUCE HOLLANDAISE / NEUE KARTOFFELN
59

PERFECT MATCH

RINDERFILET UND DAZU:

CABERNET SAUVIGNON
ALLES VERLOREN/SÜDAFRIKA
46/14

ELSÄSSER SAIBLINGSFILET ^(G)
SPARGEL / SAUCE HOLLANDAISE / NEUE KARTOFFELN
43

WIENER SCHNITZEL ^(G)
SPARGEL / SAUCE HOLLANDAISE / NEUE KARTOFFELN
48