

## VORSPEISE

SOMMERSALAT MIT PFIFFERLINGEN <sup>(G/L)</sup>  
BURRATA / RADIESCHEN / WIESENKRÄUTER  
20

BEEF TATAR „STEG32“ <sup>(G)</sup>  
ARTISCHOCKE / WACHTELEI / SENF  
20/28

CAESAR SALAD <sup>(L)</sup>  
ROMANAHERZEN / KRÄUTERCROÛTONS / PARMESAN  
18  
MIT MAISPOULARDENBRUST  
25  
MIT GEGRILLTEN GARNELEN  
25

PERFEKT ZUM  
VITELLO TONNATO:


GRÜNER VELTLINER  
PFARRWEINGARTEN  
SCHMID/KREMSTAL  
36/11

VITELLO TONNATO <sup>(G/L)</sup>  
THUNFISCH / KALBSRÜCKEN / KAPERN  
22



GARTENSALAT  
CROÛTONS / PARMESAN / FRUCHTIGES DRESSING  
8 / 11

## SUPPE

PFIFFERLING CRÉMESUPPE  
SCHINKEN-GRISSINI  
12

GAZPACHO TRADITIONELL <sup>(G/L)</sup>   
GARNELE / MANGOSORBET  
12

BOUILLABASSE <sup>(G/L)</sup>  
EDELFISCHE / JAKOBSMUSCHEL / RIESENGARNELE / SAUCE ROUILLE  
20 / 29

ZU DEN VORSPEISEN  
EMPFEHLEN WIR:   
WEIßBURGUNDER  
POLZ / SÜDSTEIERMARK  
39/12 

## HAUPTGANG

STEINBUTTFILET IN KARTOFFELKRUSTE <sup>(G)</sup>  
BABYSPINAT / PFIFFERLINGE / CHAMPAGNERSCHAUM 39

” PERFECT MATCH  
UNSER STEINBUTT UND DAZU:

SANCERRE AC ”  
SALMON/LOIRE  
59/18

SAIBLINGSFILET <sup>(G)</sup>  
SÜSSKARTOFFEL / ARTISCHOKENGEMÜSE / KORIANDERSAUCE  
33

LOUP DE MER <sup>(G)</sup>  
RATATOUILLE / GNOCCHI / BASILIKUMSCHAUM  
35

BAYERISCHE RINDERLENDE <sup>(G)</sup>  
PFIFFERLINGE / KARTOFFELGRATIN / WILDER BROKKOLI  
39

” EINFACH KÖSTLICH  
RINDERLENDE UND DAZU:

CABERNET SAUVIGNON  
ALLES VERLOREN/SÜDAFRIKA  
46/14 ”

MAISPOULARDENBRUST <sup>(G)</sup>  
PAK CHOI / BESMATI WILDREIS / MANGO-CURRY-SAUCE  
28

KALBSRÜCKEN <sup>(G)</sup>  
SERVIETTENKNÖDEL / WURZELGEMÜSE / PFIFFERLINGE Á LA CRÈME  
36

PAK CHOI GEGRILLT <sup>(G/L)</sup> ♻️  
MANGO-CURRYSAUCE / BASMATI WILDREIS  
26

WIENER SCHNITZEL <sup>(L)</sup>  
ERDÄPFEL-VOGERLSALAT / PREISELBEEREN / ZITRONE  
27 / 33

TAGLIOLINI  
PFIFFERLINGE / KIRSCHTOMATEN / PARMESAN  
22 / 27


” PROBIEREN SIE ZU  
UNSEREN TAGLIOLINI:


PINOT NOIR ”  
MARKOWITSCH/CARNUNTUM  
42/13

DESSERT

TOPFENMOUSSE <sup>(G)</sup>  
KIRSCHEN / SCHOKOEIS  
13

MARINIERTE ERDBEEREN <sup>(G)</sup>  
GRAND MARNIER / VANILLEEIS  
12

SCHOKOBROWNIE <sup>(L)</sup>   
HIMBEER SORBET / KARAMELLCRÈME  
13

SORBET VARIATION <sup>(G/L)</sup>   
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 <sup>(G)</sup>  
VANILLEEIS / ESPRESSO  
6

## KIDS

WIENER SCHNITZEL <sup>(L)</sup>

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

SOMMERSALAT MIT PFIFFERLINGEN <sup>(G/L)</sup>  
BURRATA / RADIESCHEN / WIESENKRÄUTER

*RIESLING FIONA  
MOLITOR/MOSEL*

ODER

GAZPACHO TRADITIONELL <sup>(G/L)</sup>   
GARNELE / MANGOSORBET

LOUP DE MER <sup>(G)</sup>  
RATATOUILLE / GNOCCHI / BASILIKUMSCHAUM

*MASSETTO BIANCO  
ENDRIZZI/LOIRE*

ODER

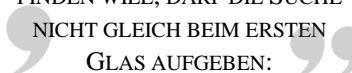
MAISPOULARDENBRUST <sup>(G)</sup>  
PAK CHOI / BESMATI WILDREIS / MANGO-CURRY-SAUCE

*SAUVIGNON BLANC GAMLITZ  
DOMAINE KILGER/TRENTINO*

TOPFENMOUSSE <sup>(G)</sup>  
KIRSCHEN / SCHOKOEIS

*BEERENAUSLESE CUVÉE  
KRACHER/ILLMITZ*

3-GANG-MENÜ 50 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



SOMMERSALAT MIT PFIFFERLINGEN (G/L)   
RADIESCHEN / WIESENKRÄUTER

*RIESLING FIONA  
MOLITOR/MOSEL*

ODER

GAZPACHO TRADITIONELL (G/L)   
MANGOSORBET

PAK CHOI GEGRILLT (G/L)   
MANGO-CURRYSAUCE / BASMATI WILDREIS

*GELBER MUSKATELLER GALGENBERG  
SCHMID/KREMSTAL*

SCHOKOBROWNIE (L)   
HIMBEER SORBET / KARAMELLCRÈME

*BEERENAUSLESE CUVÉE SOMM  
KRACHER/ILLMITZ*

3-GANG-MENÜ 45 PRO PERSON  
(SUPPE ODER VORSPEISE / HAUPTGANG / DESSERT)

MAN MUSS AUCH MAL  
„WEIN“  
SAGEN KÖNNEN

WEINREISE ZUM MENÜ:

(G) = GLUTENFREI (L) = LACTOSEFREI  = VEGAN