


## VORSPEISE

WACHTELBRUST <sup>(G/L)</sup>  
BUTTERNUT KÜRBIS / CUMBERLAND SAUCE  
20

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

JACOBSMUSCHELN IN DER SCHALE GRATINIERT  
SPINAT / SAUCE MORNAY / KETA KAVIAR  
20


CARPACCIO VON DER ROTEN BETE <sup>(G)</sup>  
ZIEGENKÄSE / WILDKRAÜTERSALAT/ WALNÜSSE  
20

CARPACCIO VON DER ROTEN BETE <sup>(G/L)</sup>   
VEGANER CAMEMBERT / WILDKRAÜTERSALAT/ WALNÜSSE  
20

## SUPPE

CONSOMME VOM RIND  
GEMÜSE-JULIENNE / KALBSBRÄT STRUDEL  
13

CAPPUCCINO VOM HOKKAIDO-KÜRBIS <sup>(L)</sup>  
FLUSSKREBSE / KERNÖL / GRISSINI  
13

CAPPUCCINO VOM HOKKAIDO-KÜRBIS <sup>(L)</sup>   
KERNÖL / GRISSINI  
13

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

ZU DEN VORSPEISEN  
EMPFEHLEN WIR:

UMATHUM „ROSA“  
BURGENLAND  
45/13/7

## HAUPTGANG

### ZANDER <sup>(G)</sup>

EINGELEGTER KÜRBIS / TROMPETENPILZ-RISOTTO / TOMATENSCHAUM

33

“ PERFECT MATCH  
UNSER STEINBUTT UND  
DAZU: ”

AUFWIND CUVEE  
HENSEL / PFALZ  
38/10,5

### STEINBUTTFILET IN KARTOFFELKRUSTE

RAHMKOHLRABI / ROTWEINSCHALOTTEN / CHAMPAGNERSCHAUM

39

“ EINFACH KÖSTLICH  
RINDERFILET UND DAZU: ”

CABERNET SAUVIGNON  
ALLES VERLOREN/SÜDAFRIKA  
46/14

### GESCHMORTE KALBSBACKEN <sup>(G)</sup>

PASTINAKENCREME / WURZELGEMÜSE

30

### CHAROLAIS RINDERFILET

RÖMISCHE GNOCCHI / KRÄUTERSEITLINGE / ROWEINJUS

49

### BARBARIE-ENTENBRUST

KARTOFFELBUCHTELN / HIMBEERBLAU-KRAUT / KUMQUATS

33

“ PROBIEREN SIE ZU  
DER BARBERIE-  
ENTENBRUST ”

VINHO TINTO  
ROCIM / PORTUGAL  
38/12

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

ERDÄPFEL-VOGELLSALAT / PREISELBEEREN / ZITRONE

27 / 33

### WIRSINGROULADEN <sup>(L)</sup>

SAFRAN-GRAUPEN / SPICY TOMATENCREME


26

### TAGLIOLINI

SCHWARZER TRÜFFEL

24 / 31

## DESSERT

LEBKUCHEN CRÈME BRÛLÉE <sup>(L/G)</sup>   
FRÜCHTE / CASSISSORBET  
13

VALRHONA SCHOKOLADENMOUSSE  
QUITTENRAGOUT / MEXIKANISCHES VANILLEEIS  
13

ZU VINO SAG ICH NIE NO!

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

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

### **DIGESTIF EMPFEHLUNG:**

BRANDY ALEXANDER  
CARLOS GRAN RESERVA / KAFFELIKÖR /  
SAHNE / MUSKATNUSS  
13

## 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

JACOBSMUSCHELN IN DER SCHALE GRATINIERT  
SPINAT / SAUCE MORNAY / KETA KAVIAR

*ROSA*  
*UMATHUM / BURGENLAND*

ODER

CAPPUCCINO VOM HOKKAIDO-KÜRBIS <sup>(L)</sup>  
FLUSSKREBSE / KERNÖL / GRISSINI

ZANDER <sup>(G)</sup>  
EINGELEGTER KÜRBIS / TROMPETENPILZ-RISOTTO / TOMATENSCHAUM

*MASSETTO BIANCO*  
*ENDRIZZI / LOIRE*

ODER

BARBARIE-ENTENBRUST  
KARTOFFELBUCHTELN / HIMBEERBLAU-KRAUT / KUMQUATS

*VINHO TINTO*  
*ROCIM / PORTUGAL*

VALRHONA SCHOKOLADENMOUSSE  
QUITTENRAGOUT / MEXIKANISCHES VANILLEEIS

*BEERENAUSLESE CUVÉE*  
*KRACHER/ILLMITZ*

3-GANG-MENÜ 55 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 BETE <sup>(G/L)</sup>   
VEGANER CAMEMBERT / WILDKRÄUTERSALAT / WALNÜSSE

*PINOT NOIR*  
*MARKOWITSCH / BURGENLAND*

ODER

CAPPUCCINO <sup>(L)</sup>   
VOM HOKKAIDO-KÜRBIS  
KERNÖL / GRISSINI

WIRSINGROULADE <sup>(L)</sup>   
SAFRAN-GRAUPEN / SPICY TOMATENCREME

*WEIßBURGUNDER*  
*POLZ / SÜDSTEIERMARK*

LEBKUCHEN CRÈME BRÛLÉE <sup>(G/L)</sup>   
FRÜCHTE / CASSISSORBET

*BEERENAUSLESE CUVÉE*  
*KRACHER/ILLMITZ*

3-GANG-MENÜ 50 PRO PERSON  
(SUPPE ODER VORSPEISE / HAUPTGANG / DESSERT)

„MAN MUSS AUCH MAL  
„WEIN“  
SAGEN KÖNNEN“

WEINREISE ZUM MENÜ:  
26