

TÄGLICH AB 17:00 BIS 20:30

SAMSTAGS, SONNTAGS UND FEIERTAGE AB 12:00 BIS 20:30

## VORSPEISE

### CARPACCIO VOM HIRSCHRÜCKEN <sup>(G)</sup>

RUCOLA / CRANBERRIESZWIEBEL RELISH / WALNUSSÖL / PARMESAN  
20

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

KARTOFFELRÖSTI / SAUERRAHM-LIMETTEN-DIP / SALATSTRÄUSERL  
20

### GARTENSALAT

PARMESAN / CROÛTONS / HAUSDRESSING  
10

### CARPACCIO VON DER ROTEN BETE <sup>(G/L)</sup>

VOGERLSALAT / EINGELEGTER KÜRBIS / WALNÜSSE  
18

## SUPPE

### PASTINAKEN-APFEL CRÈMESUPPE

KRÄUTER  
13

### WALDPILZ ESSENZ <sup>(G/L)</sup>

GEMÜSEJULIENNE  
11

### BOUILLABAISSE <sup>(G/L)</sup>

EDELFISCHE / JAKOBSMUSCHEL / RIESENGARNELE / SAUCE ROUILLE  
20/29

ZU DEN VORSPEISEN  
EMPFEHLEN WIR:

WEIßBURGUNDER 

ERICH WALTER POLZ /  
SÜDSTEIERMARK  
39/10,5

## HAUPTGANG

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

GEMÜSERISOTTO / SAFRANSCHAUM / SERRANO SCHINKEN

36

” PERFECT MATCH  
UNSER FISCH UND DAZU:  
WEISSBURGUNDER POLZ

39/10,5

### EDELWILDGULASCH

AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

HIMBEERBLAUKRAUT / SEMMELKNÖDEL / PREISELBEEREN

34

### KALBSTAFELSPITZ <sup>(G/L)</sup>

BOUILLONGEMÜSE / BABY SPINAT / FRISCHER MEERRETTICH

32

EINFACH KÖSTLICH  
HIRSCHRÜCKEN UND DAZU:

PINOT NOIR

MARKOWITSCH/CARNUNTUM

42/12

### BARBARIE-ENTENBRUST

TAGLIOLINI / BIRNE / PREISELBEEREN / BROCCOLI

35

” PROBIEREN SIE ZU  
DER RINDERLENDE  
CABERNET  
SAUVIGNON „ALLES  
VERLOREN“

14/46

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

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT / PREISELBEEREN / ZITRONE

27 / 33

### BAYERISCHE RINDERLENDE <sup>(G)</sup>

ROSMARINKARTOFFELN / GESCHORTE ZWIEBELN / WINTERGEMÜSE

42

### TAGLIOLINI

SCHWARZER TRÜFFEL

24 / 31

### GEMÜSERISOTTO <sup>(G/L)</sup>

SCHWAMMERL / WILDER BROCCOLI

28

STEG 37


RESTAURANT & LOUNGE

## DESSERT

CRÈME BRÛLÉE <sup>(G)</sup>  
CASSISSORBET  
13

ZU VINO SAG ICH NIE NO!

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

AVOCADO-SCHOKO MOUSSE <sup>(L)</sup>   
HIMBEERSORBRT  
11

DAS LEBEN IST ZU KURZ UM  
SCHLECHTEN WEIN ZU  
TRINKEN.

## KÄSE

KÄSETELLER VOM ANDECHSER  
BIO-HOFLADEN SCHEITZ  
17

DARUM ZUM KÄSE:  
PINOT NOIR  
MARKOWITSCH/CARNUNTUM  
42/13

FEINE NASCHEREI IN MINI  
GEHT NOCH, AUCH WENN EIGENTLICH NIX MEHR GEHT!  
8

ESPRESSO N´ICE <sup>(G)</sup>  
VANILLEEIS / ESPRESSO  
6

### DIGESTIF EMPFEHLUNG:

ESPRESSO MARTINI  
KAHLUA/ESPRESSO/WODKA/ZUCKER  
12,5

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

STEG 32

RESTAURANT & LOUNGE

## 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 WARTZEIT... KENNEN  
WIR NICHT:



STEG 32

RESTAURANT & LOUNGE

„STEG 32“  
3-GANG-GENUSS MENÜ

PASTINAKEN-APFEL CRÈMESUPPE  
KRÄUTER

*UMATHUM ROSA*  
*JOSEPH UMATHUM / BURGENLAND*

BAYERISCHE RINDERLENDE <sup>(G)</sup>  
ROSMARINKARTOFFELN / GESCHMORTE ZWIEBELN / WINTERGEMÜSE

*CABERNET SAUVIGNON*  
*ALLES VERLOREN SÜDAFRIKA*

CRÈME BRÛLÉE <sup>(G)</sup>  
CASSISSORBET

*BEERENAUSLESE CUVÉE*  
*KRACHER/ILLMITZ*

3-GANG-MENÜ 65 PRO PERSON  
(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 (G,L)   
VOGERLSALAT/ EINGELEGTER KÜRBIS / WALNÜSSE

*PINOT NOIR*  
*MARKOWITSCH / BURGENLAND*

GEMÜSERISOTTO (G,L)   
SCHWAMMERL / WILDER BROCCOLI

*LUGANA*  
*BULGARINI / LOMBARDEI*

AVOCADO-SCHOKO MOUSSE (G,L)   
HIMBEERSORBRT

*BEERENAUSLESE CUVÉE*  
*KRACHER/ILLMITZ*

3-GANG-MENÜ 54 PRO PERSON  
(VORSPEISE / HAUPTGANG / DESSERT)

MAN MUSS AUCH MAL  
„WEIN“  
SAGEN KÖNNEN

WEINREISE ZUM MENÜ:

26