

TÄGLICH AB 17:00 BIS 20:30


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


VORSPEISE

RINDERTATAR ^(L)

MALZBROTCHIP / ARTISCHOCKE
22

COUSCOUS-SALAT

ROTE BETE / COUSCOUS / FETA
ODER VEGAN OHNE FETA 
16/18

ZUR BUDDHA BOWL:
DALIS BIANCO 
ENDRIZZI
10,5/32

BUDDHA BOWL

ROTE BETE / AVOCADO / KICHERERBSEN / RÄUCHERLACHS / POCHIERTES EI
20

GARTENSALAT

PARMESAN / CROÛTONS / HAUSDRESSING
10

VOR DEM HAUPTGANG:

GRÜNER APFEL SORBET
AUFGEGOSSEN MIT PROSECCO

8,5

SUPPE

PASTINAKEN-APFEL CRÈMESUPPE ^(G)
KRÄUTER
13

BOUILLABAISSE ^(G,L)

EDELFISCHE / SAUCE ROUILLE
20/29

Steg 32

RESTAURANT & LOUNGE

HAUPTGANG

WINTER KABELJAU ^(G)

PERLGRAUPENRISOTTO / KARAMELLISIERTE KAROTTEN / NOILLY-PRAT SAUCE

36

PERFECT MATCH
UNSER KABELJAU DAZU

MASETTO BIANCO
ENDRIZZI

12/42

LINGUINE

WILD-BOLOGNESE/ WALDPILZE / PARMESAN

28

EINFACH KÖSTLICH
ZU DEN LINGUINE

RUMPSTEAK ^(G/L)

SPÄTBURGUNDER RINKLIN ZWIEBELMARMELADE / ROSMARINKARTOFFELN / GRILLGEMÜSE

38

12/42

MAISPOULARDE

THYMIAN-POLENTA / SCHINKEN-CHIP / KARAMELLISIERTE KAROTTEN

26

WIENER SCHNITZEL ^(L)

BRATKARTOFFELN / ZITRONE / PREISELBEEREN

27 / 33

WÜRZIGES THAI CURRY ^(L,G)

KNACKIGES BUNTES GEMÜSE / QUINOA

26

DESSERT

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

VANILLEIS / BEEREN

13

ZU VINO SAG ICH NIE NO!

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

DUETT VON FRUCHTIGEM SORBET (L)

BEEREN CRUMBLE


13

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
13/42

FEINE NASCHEREI IN MINI

GEHT NOCH, AUCH WENN EIGENTLICH NIX MEHR GEHT!

8

ESPRESSO N'ICE (G)

VANILLEIS / ESPRESSO

6

DIGESTIF EMPFEHLUNG:

ESPRESSO MARTINI

KAHLUA/ESPRESSO/WODKA/ZUCKER LIKÖR

12,5

STEG 32

RESTAURANT & LOUNGE

KIDS

WIENER SCHNITZEL ^(L)
POMMES FRITES ODER BRATKARTOFFELN
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

RESTAURANT & LOUNGE

„STEG 32“
3-GANG-GENUSS MENÜ

PASTINAKEN-APFEL CRÈMESUPPE
KRÄUTER

CUVEE NACHSCHLAG / STAHL

RUMPSTEAK ^(G/L)
ZWIEBELMARMELADE / ROSMARINKARTOFFELN / GRILLGEMÜSE

SPÄTBURGUNDER
BADEN / RINKLIN

SCHOKOLADENSOUFFLÉ
VANILLEEIS / BEEREN

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



COUSCOUS-SALAT (L) 
ROTE BETE / COUSCOUS

PINOT NOIR
MARKOWITSCH / BURGENLAND

WÜRZIGES THAI CURRY 
KNACKIGES BUNTES GEMÜSE / QUINOA
KANTE/ MALVASIA

DALIS BIANCO
ENDRIZZI / TRENTO

DUETT VON FRUCHTIGEM SORBET (G,L) 
BEEREN CRUMBLE

BEERENAUSLESE CUVÉE
KRACHER/ILLMITZ

3-GANG-MENÜ 52 PRO PERSON
(VORSPEISE / HAUPTGANG / DESSERT)

MAN MUSS AUCH MAL
„WEIN“
SAGEN KÖNNEN

WEINREISE ZUM MENÜ:

26