

## Aperitif

**Crodino/Sanbitter mit Tonic,  
Eis und Zitrone/alkoholfrei**

€ 5

*Alle unsere Speisen  
erhaltet ihr auch als kleine  
Portion!*

*Wenn ihr es wünscht  
ändern wir die Beilage  
gerne!*

*Natürlich werden all unsere  
Gerichte mit unseren  
hauseigenen Kräutern  
verfeinert!*

**Hugo / Helga**

€ 7,5

**Ramazotti Rosato  
Tonic, Limette, Eis**

€ 7,5

## zum Ofong

**Stearawirt's Tagessuppe**

€ 7

**Kräuter-Kaspressknödel  
oder Kräuterfrittaten**

in Rindssuppe oder Gemüsesuppe

€ 6

**Knackiger Salatteller**

€ 8

**Oberländer Schafskäse**

Kirschparadeiser | Kresse | Olivenöl | Kapern  
Holzapfel-Balsamico (der Beste) | Oliven

€ 17

**Alpengarnelen** (Local Exotic aus Tirol)

Kirschparadeiser | Knoblauch | Olivenöl | Steeger Weißbrot

€ 19

iatz geht's weiter...

### **Sterawirts Grillteller**

Gustostückerl vom Schwein & Rind aus nachhaltiger Landwirtschaft  
| Pommes frites | knackiges, frisches Gemüse  
Alpenkräuterbutter vom Steeger Senn

€ 25

### **Stearawirt's Jägertoast**

Rückensteak vom Überioschweinderl | Steeger Toastbrot  
Schwammle | Speckscheiben | original Stearawirts Sandwichsauce

€ 14

### **Rosa Rostbraten am Spieß**

knusprig gstampfte Erdäpfel | Glasierte Portwein-Zwiebel

€ 30

### **Steak vom Almochs <sup>250G</sup>**

Chimichurri | Hausgemachten Bauernpommes

€ 38

„Der Klassiker“

### **Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb**

Kräutererdäpfel | Granta

€ 26

vom **Überioschwein**

Kräutererdäpfel | Granta

€ 19

**Filet vom Überioschweinderl**

Demi Glace | Eierspätzle | Kräuterseitlinge | Wilder Kohl

€ 22

**Heimisches Forellenfilet**

Erdäpfelstampf | Pinienkerne | Gremolata

€ 28

**Großer knackige Salatteller**

mit österreichischen Hühnerbruststreifen

€ 22

oder

mit Kräuterkaspressknödel

€ 20

Passend dazu...

Kräuter- Knoblauch Baguette

€ 4

**Gegrillter Roppener Schafskäse**

Tomate | Zwiebel | Knoblauch | Oliven | Pfefferoni |

getoastetes Weißbrot vom Steeger Bäck

€ 18

**Schlutzkrapfen**

mit Steeger Almkräuterbutter | Parmesan

€ 15

*Eppas SiasBas*

## Stearawirt's Kaiserschmarren

Vanilleeis oder Äpfelmuas

€ 12

## Alpenchurros mit Verschiedenen Dips

€ 12

## Apfelstrudel | Topfenstrudel

€ 5

mit Vanillesauce oder Schlag

€ 6

## 2 Stück Topfenzwetschken, Marillen- oder Nougatknöderl

In Butterbrösel

€ 7

**Kuchen des Tages** € 3

mit Schlagobers € 4

Unser  
Servicepersonal  
verrät euch gerne  
was es heute für  
Kuchen gibt -  
Lust auf Eis,  
verlangt einfach  
nach unserer  
Eiskarte 😊

**Gerne bieten wir euch**

*Gutscheine* für einen feinen Abend bei uns im Restaurant oder für einen

**Aufenthalt bei uns im Hotel an.**

In unserer Vitrine im Verbindungsgang,  
entdeckt ihr nette Mitbringsel wie z.B.  
Metzler Kosmetikprodukte, Zirbenkissen...

*a Schnapsle*

vom Lechtaler Bauern

Der Echte Lechtaler Erzian wird  
aus den Wurzeln der gelben

„Echter Enzianer“  
oder  
Vogelbeerschnaps  
2cl € 12

Diplomatico Rum  
2cl € 4,2

Diplomatico Single Vintage Rum  
2cl € 6,7

Kräuterschnapsle hausgemacht von Chefin Tanja  
2cl € 3,7

## Unser Heilkräut des Jahres Holunder

Die **Holunder** (*Sambucus*) bilden eine Pflanzengattung in der Familie der Moschuskrautgewächse (*Adoxaceae*). Die Gattung enthält weltweit etwas mehr als zwanzig Arten, von denen drei in Mitteleuropa heimisch sind. Am bekanntesten von diesen drei Arten ist der Schwarze Holunder, der im heutigen Sprachgebrauch meist verkürzt als „Holunder“, in Norddeutschland oft auch als „Fliederbeerbusch“ und in der Pfalz, Altbayern und Österreich als „Holler“ oder in der Schweiz und im Schwäbisch-Alemannischen als „Holder“ bezeichnet wird. Daneben gibt es den ebenfalls strauchförmigen Roten Holunder und den staudenförmigen Zwerg-Holunder. Die Arten wachsen im gemäßigten bis subtropischen Klima und in höheren Lagen von tropischen Gebirgen.

Die Früchte des Holunders sind botanisch betrachtet kein Beerenobst, sondern Steinobst. Du wirst den Holunder in irgend einer Form immer wieder auf deinem Teller oder Glas entdecken. ...

*Liebe Einheimische, Freunde  
und Gäste von der Steirerwirt's Hauserei*

Wir freuen uns riesig, dass wir euch nun  
wieder bewirten dürfen und heißen euch herzlich

*willkommen*

wir sehen dem kommenden Sommer mit viel Elan und Schwung entgegen  
und freuen uns schon wenn sich unsere Gäste bei uns im Gastgarten einfinden,  
leckere, regionale Schmankerl genießen und sich bei dem einen oder anderen  
Getränk von der Sonne an der Nase kitzeln lassen oder in unserer urig-gemütlichen  
Gaststube Platz nehmen.

## *Die Botschaft der uralten Pflanze Holunder*

Der Holunder steht für die Urmutter, die den Prozess des ständigen Wandels von Entstehung, Wachstum und Vergehen begleitet. Die Namensähnlichkeit von Holda, die Muttergöttin aus der germanischen Mythologie, ist nicht zufällig. Der Name Holda (auch Holla oder Hohe, in Grimms Märchen: Frau Holle) bedeutet die Strahlende.

Holda wurde als Hausgöttin verehrt. Man brachte ihr Opfergaben zum Holunderbusch. Holda war die Schutzpatronin für Menschen und Pflanzen. Sie vermochte Menschen von Krankheiten zu heilen. In ihr verkörperte sich die Güte von Mutter Erde und das Strahlen des Himmelslichts.



### **Auf Vorbestellung**

**bieten wir euch ab 2 Personen - Preise pro Person**

**Fleischfondue**  
mit Verschiedenen Dipsaucen  
Beilage | Salat € 28

**1/2 Grillhähnchen**

mit beliebiger  
Beilage | Salat € 24

**Steirisches Bäckhendl**  
mit Erdäpfelsalat € 20

**Käsefondue**  
mit Steeger Weißbrot  
Gemüse | Salat € 26

**Schweinshaxe**  
mit Sauerkraut

Beilage nach Wahl € 20

**Guntram`s Spareribs special**  
mit verschiedenen Saucen  
beliebiger Beilage | Salat € 25

*Wir servieren euch auch gerne verschiedene Wild- oder Lammgerichte - oder hast du eine andere Idee, wir erfüllen euch gerne eure Wünsche!*

Geschätzter Gast, lieber Freund der Tiroler Wirtshauskultur!

**Deine Gesundheit liegt uns am Herzen - ebenso wie dein uneingeschränkter Genuss! Daher informieren wir auf Nachfrage gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen.**

Falls du an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leidest, beraten wir dich bei der Speisen- und Getränkeauswahl. Mit Sicherheit finden sich in unserem reichen Angebot - mit Schwerpunkt auf Tiroler Küche und frischen heimischen Zutaten erster Qualität - vielerlei Köstlichkeiten, die auch du ohne jede Bedenken voll und ganz genießen kannst.

Auf eine schriftliche Information über die laut EU mit Buchstaben zu kennzeichnenden 14 Hauptallergene verzichten wir, um nicht zur Verwirrung statt zur Aufklärung beizutragen und unseren Gästen keine „Lebensmitteltechnische Speisekartenlektüre“ zuzumuten. Kostprobe: *Schweinsbraten mit Natursaftl, Sauerkraut und Serviettenknödel –*

**LOAGG**

Wie schon gesagt, informieren dich unsere geschulten Mitarbeiter bei Bedarf gerne. Denn die Tiroler Wirtshauskultur steht für echten Genuss und wahre Gaumenfreuden!  
Herzlichst, deine Stearawirts Hauserei Familie

**Guntram & Tanja mit den Mädels  
und Team ♥**

