

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 ^{250G}

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 „Fliederbeerbush“ 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 ♥

