

Aperitif

Bellini | Pfirsichsekt mit oder ohne Alkohol

€ 6

Cranberry Sprizz | Aperol | Cranberry Saft | Prosecco

€ 7,5

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

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

*Natürlich werden all
unsere Gerichte mit
unseren
hauseigenen*

Zum Ofong

Stearawirts' Tagessuppe

€ 7,5

Tomaten Basilikum-Suppe
feine Basilikumaromen | Croutons

€ 7,5

Rinds- oder Gemüsesuppe
Klare Brühe | Hausgemachte Kräuterflädle

€ 7

Carpaccio vom Rind
Rucola | Parmesan | Zitrone | Walnussöl

€ 16,5

Steeger Ziegenfrischkäse
Feiner Salatmix | Kirschtomaten |
Honig-Holzappel-Balsamico-Dressing

€ 17,5

Knackige Salate, pikante Naschereien
u. Dressings vom Buffet

€ 8,5

Kräuterbaguette

€ 4

Hauptspeisen

Medaillons vom Überioschweinderl
Kräuterseitlinge | hausgemachte Spätzle | Breite Bohnen
€ 25

Stearawirts Klassiker
Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb
Petersilkartoffel | Preiselbeeren | Zitrone
€ 28

Wiener Schnitzerl vom Überioschweinderl
Petersilkartoffel | Preiselbeeren | Zitrone
€ 20

Cordon Bleu vom Überioschweinderl
Salat vom Buffet | Preiselbeeren | Zitrone
€ 23

Rosa Rostbraten am Spieß vom Österreichischen Rind
knusprig gestampfte Erdäpfel | Glasierte Portwein-Zwiebel
€ 38

Jägertoast Hauserei's Legendärer Klassiker Rückensteak vom Überioschweinderl Steeger Toast
frische Schwammerl | Stearawirt's Sandwichsauce
€ 16

Stearawirts Grillteller | Gustostückerl vom Schwein & Rind aus nachhaltiger Landwirtschaft
Pommes frites
knackiges, frisches Gemüse Alpenkräuterbutter vom Steeger Senn
€ 26

Vegetarisch

Spaghetti Aglio e Olio | Mit Knoblauch, Chili und frischem Basilikum in Olivenöl geschwenkt
Tiroler Alpengarnelen (Local Exotic aus Tirol)
€ 20

Gegrillter Oberländer Schafskäse | Tomate | Zwiebel | Knoblauch
Pfefferoni | Oliven | Steeger Toast
€ 19

Risotto | Cremiges Risotto nach deiner Wahl
Gemüse, Pilze, Tomate, Rote Rüben, such dir was aus (auch Vegan möglich)
€ 19

Fisch

Gegrilltes Ötztaler Forellenfilet | mit Gremolata, Kartoffelpüree und wildem
Kohlgemüse
€ 29

EIN Tag
mit Freunden,
leckerem
Essen und Trinken,
das IST EIN
guter Tag!

An der Rezeption im
Nebenhaus gibt es nette
Mitbringsel zu entdecken wie
z.B. Metzler Kosmetikprodukte,
Zirbenkissen, Bücher ...

Eppas Süßes

**Stearawirts Kaiserschmarren | Vanilleeis oder Äpfelmuas (20 min. Wartezeit)
€ 14**

**Tonkabohnenparfait | Schokoküchlein | Cassissauce
€ 10**

**Apfelstrudel | Topfenstrudel
€ 6**

**Mit Vanillesauce oder Schlag
€ 7,5**

**Je 2 Stück Zwetschken-, Marillen- oder
Nougatknöderl mit Butterbrösel
(20 min. Wartezeit)
€ 8,5**

**Kuchen des Tages
€ 4**

**mit Schalgängers
€ 5,5**

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.

Auguste Escoffier

Wein ist das einzige Kunstwerk, das man trinken kann...

...darum bringen wir euch sehr gerne unsere Weinkarte 😊

a Schnapsle

Steeger Gebirgsenzian | Original Lechtaler Wurzeln schnaps | sehr bekömmlich nach einem opulenten Mahl

2cl € 12

Lechtaler Vogelbeer | mild, wohltuend, im Abgang schmeckt man Mandeln

2cl € 12

oder...

Grappa di Moscato | Ein milder und fruchtiger Traubendestillat aus Italien

2cl € 12

Kräuterschnapsle hausgemacht von Tanja

2cl € 4,9

Lust auf einen Absacker - wir erwarten euch gerne in der Bar nebenan in der Hauserei!



Wochablatte

Mantig (Montag)

Tiroler Gröstl | Spiegelei

€ 16

Aftermantig (Dienstag)

Doa hoaba mir frei (Ruhetag) nur Hausgäste

Miktig (Mittwoch)

Kasspatzle | Steeger Kasmischung | Röstzwiebel

€ 15

Dorschtig (Donnerstag)

Filet vom österreichischen Rind | Portweinsauce

Rosmarinkartoffeln | Buttergemüse

€ 45

Freitag (Freitag)

Hausgemachte Schlutzkrapfen | Steeger Bergkräuterbutter | Parmesan

€ 18

Samstig (Samstag)

Spareribs vom steirischen vom Oberioschweinderl

Wedges | verschiedene Dips

€ 26

Sunntig (Sonntag)

Coq au Vin vom Hühnergut

In Rotwein und Gemüse geschmorte Hähnchenbrust

€ 26

Auf Vorbestellung

bieten wir euch ab 2 Personen - Preise pro Person

Fleischfondue
mit Verschiedenen Dipsaucen
Beilage & Salat
€ 32

Steirisches Bäckhendl
mit Erdäpfelsalat
€ 23

Käsefondue
mit Steeger Weißbrot
Gemüse & Salat
€ 28

Schweinshaxe
mit Sauerkraut und
Beilage nach Wahl
€ 20

1/2 Grillhähnchen
mit beliebiger
Beilage & Salat
€ 24

Guntram's Spareribs Special
Dipsaucen, beliebiger Beilage & Salat
€ 26

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 –*

LOACG

Wie schon gesagt, informieren dich unsere geschulten Mitarbeiter bei Bedarf gerne.

Denn die Tiroler Wirtshauskultur steht für
echten Genuss und wahre Gaumenfreuden!

Herzlichst, deine Wirtshausfamilie

Guntram & Tanja mit den Mädels

Lara-Maria, Lea und Eva ♥

