

SOMMERMENÜ 2019

vom 25. Juli bis zum 25. August

BROT & BUTTER

URTOMATEN, AVOCADO & BUFFEL-MOZZARELLA

mit gebratenen Riesengarnelen & Graubrotchips

16 EUR

TOMATENESSENZ

mit mit Texturen & Grießnockerln

7 EUR

DUETT VOM GRÄFLICHEN REH

Feines Ragout & Rosa gebratene Keule

mit getrüffeltem Kartoffelmoussline, Bimi & Pfifferlinge

32 EUR

EXOTISCHER TRIFFLE

mit weißer Schokolade, gelber Grütze & Sorbet

9 EUR

MENÜ komplett 56 Euro

VORWEG

„VITELLO-TONNATO“	12 EUR
Carpaccio vom Kalb mit Thunfischsauce, Karpennäpfel & Bittersalate	
BEEF TATAR	16 EUR
vom Black Angus Rinderfilet mit Crème fraîche & Schnittlauch	
STEINERS ALPEN-TAPAS FÜR ZWEI	10 EUR/PERSON
Herzhafte & pikante Schmankerln auf einer Etage	
WIENER BACKHENDEL	13 EUR
mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren & steirischem Kürbiskernöl	
kleine Portion	10 EUR
SOMMERLICHE-BLATTSALATE	8 EUR
mit Kernen, Croûtons & Hausdressing (V)	

ZWISCHENDURCH

PIFFERLINGS-SCHAUMSUPPE	7 EUR
mit Thymianmilch & Croutons	
Kokoscurryschaumsüppchen	9 EUR
mit Edelfischen und Zuckerschoten	
WESTFÄLISCHE FESTTAGSSUPPE	6 EUR
Rinderkraftbrühe mit ländlicher Einlage	

MITTENDRIN

DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

VOM KALBSRÜCKEN **22 EUR**

zwei ganz dünne, in Butterschmalz gebratene Schnitzel
mit kaltgerührten Wildpreiselbeeren, Gurkensalat & Bratkartoffeln

kleine Portion **18 EUR**

GEGRILLTES SIRLOIN STEAK

VOM BLACK ANGUS ca. 330g **26 EUR**

..... ca. 220g **22 EUR**

vom besten Hochlandrind, mit Fettrand, saftig marmoriert

GEGRILLTES FILET STEAK

VOM BLACK ANGUS ca. 250g **36 EUR**

vom besten Hochlandrind das Nonplusultra

- dazu kleiner Beilagensalat mit Hausdressing **4 EUR**
- dazu Mühlenfritten & Kräuterbutter **5 EUR**
- dazu unsere kleinen Mühlen-Ofenkartoffeln & Pfeffersauce **7 EUR**
- dazu Süßkartoffelpommes & pikante Mayo..... **7 EUR**

FEINE BANDNUDELN **16 EUR**

mit sautierten frischen Pfifferlingen & Thymian (V)

dazu eine gebratene MAISHENDELBRUST **19 EUR**

„KÄRNTNER SCHWEINSBARTERL“

bestes Jungschweinebauch vom Freilandschwein **19 EUR**

Schnibbelbohnen, Bratkartoffeln, Spitzkohlsalat & Schweinsbratensafterl

ORIGINAL KÄRNTNER NUDELN	15 EUR
mit verschiedenen Bröseltopfenfüllungen & Beilagensalat (V)	
kleine Portion (2 Stück).....	12 EUR
ALMER BACHFORELLE NACH MÜLLERIN ART	19 EUR
mit Zitronen-Kapernbutter, Blattspinat & Salzkartoffeln	
EDELFISCH VARIATION	22 EUR
mit Tomatenrisotto, wilder Brokkoli & Hummerschaumsauce	

DANACH

EXOTISCHER TRIFFLE	9 EUR
mit weißer Schokolade, gelber Grütze & Sorbet	
MARTIN STEINERS	
SÜSSER SCHMANKERLTeller	10 EUR
KAFFEE „GOURMET“	8 EUR
eine Kaffeespezialität Ihrer Wahl mit drei kleinen Schmankerln	
KÄRNTNER BUA	7 EUR
Vanilleiscreme, Kernöl, karamellisierte Kürbiskerne & Tahiti Vanillesahne	
KLEINE KÄSEAUSSWAHL.....	9 EUR
mit Früchtesenf & Bauernbrot	
“AB 2 PERSONEN“	
KAISERSCHMARRN.....	9 EUR
mit Zwetschgenröster & Vanilleeis	pro Person

Gerne überraschen wir Sie
mit einem von uns
zusammengestellten Menü.

3 - G A N G - M E N Ü 37 EUR

Weinbegleitung 12 EUR
(0 , 1 l / G a n g)

4 - G A N G - M E N Ü 45 EUR

Weinbegleitung 16 EUR
(0 , 1 l / G a n g)

5 - G A N G - M E N Ü 56 EUR

Weinbegleitung 20 EUR
(0 , 1 l / G a n g)