

*Mit dem Essen ist es wie mit dem Leben -
Nicht wie lange es dauert, sondern
wie gut es war, ist ausschlaggebend!*

Aperitif

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

€ 4

Hugo / Helga

€ 5,5

Ramazotti Rosato

Tonic, Limette, Eis

€ 5,5

*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!*

zum Ofong

Buttermilch Kräuterschaumsuppe

| Schlutzkrapferl

€ 7

Knackiger Salatteller

€ 8

Kräuter-Kaspressknödel

oder Kräuterfrittaten

in Rindssuppe oder Gemüsesuppe mit

€ 6

Steeger Ziegenfrischkäse

Kräutersalat | Kernöl | Kirschparadeiser

| Weißer Balsamico

€ 17

iatz geaht's weiter...

Sterawirts Grillteller

Gustostückerl vom Schwein & Rind aus nachhaltiger Landwirtschaft

| Pommes frites | knackiges, frisches Gemüse

Alpenkräuterbutter vom Steeger Senn

€ 23

Stearawirt's Jägertoast

Rückensteak vom Überioschweinderl | Steeger Toastbrot

Schwammle | Speckscheiben | original Stearawirts Sandwichsauce

€ 12

Rosa Entrecôte in Scheiben

Löwenzahnblätter | Beeren | Erdäpfelnocken

| Basilikum

€ 30

„Der Klassiker“

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb

Kräutererdäpfel | Granta

€ 25

vom Überioschwein

Kräutererdäpfel | Granta

€ 19

Filet vom Überioschweinderl
Eierspätzle | Kräuterseitlinge | junges Gemüse
€ 21

Heimisches Forellenfilet
Kräuterpüree | Veltlinersauce
€ 28

Knackiger Salatteller
gebackene österreichische Hühnerbrust
€ 22

Gegrillter Roppener Schafskäse
Tomate | Zwiebel | Knoblauch | Oliven | Pfefferoni |
getoastetes Weißbrot vom Steeger Bäck
€ 18

Tagliolini | Bolognese | al arrabiata
€ 10

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 Keller,
entdeckt ihr nette Mitbringsel wie z.B.

Metzler Kosmetikprodukte, Zirbenkissen...

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

Eppas Siaßas

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

Stearawirt's Kaiserschmarren

Vanilleeis oder Äpfelmuas

€ 12

Apfelstrudel | Topfenstrudel

€ 4

mit Vanillesauce oder Schlag

€ 5

Je 2 Stück Topfenzwetschken,
Marillen- oder Nougatknöderl
mit Butterbrösel

€ 7

Kuchen des Tages € 3

mit Schlagobers € 4



Löwenzahn

Die Blätter, Stängel und Blüten eignen sich als Grundlage für **Löwenzahnsuppe**.

Eine halbe Zwiebel würfeln und in Öl leicht anbraten.

2-3 Handvoll Löwenzahnblätter hinzugeben und unter Rühren kurz mit erhitzen.

Nach Geschmack Lauch, Tomaten, Karotten oder andere Wildpflanzen dazugeben, kurz mitdünsten lassen und dann mit Wasser auffüllen.

Die Suppe für 20-30 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Mit einem Pürierstab oder Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

a Schnapsle

vom Lechtaler Bauern

„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

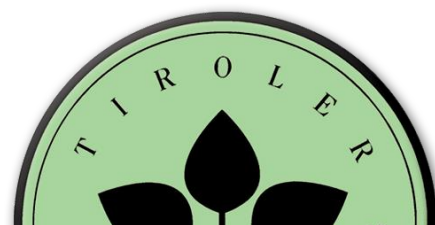
Der Echte Lechtaler Enzian wird aus den Wurzeln der gelben Enzianpflanze gebrannt. Da die Pflanze geschützt ist, dürfen sie nur auf dem eigenen Grund und auch nur eine bestimmte Menge gegraben werden. Es ist ein aufwendiges und traditionelles Lechtaler Produkt in dem viel Herzblut steckt.

Liebe Einheimische, Freunde und Gäste von der Stearawirts Hauserei

Wir freuen uns sehr euch bei uns verwöhnen zu dürfen.
Wieder ist gibt es einiges Neues bei uns im Stern zu sehen. Wir haben nun
unserem Stammhaus einen Lift verpasst und den Speisesaal ein wenig
aufgehübscht und das Herzstück unseres Hauses die Küche umgebaut, damit
alles leichter von der Hand geht. Unser leckeres Frühstücksbuffet kann sich
endlich ein wenig ausbreiten und findet genügend Platz.
Wir freuen uns riesig, dass wir euch nun endlich wieder
bewirten dürfen und heißen euch herzlich

willkommen

Und plötzlich weißt du es ist
Zeit etwas Neues zu beginnen
und dem Zauber des
Augenblicks zu vertrauen.



Auf Vorbestellung

bieten wir euch ab 2 Personen - Preise pro Person

Fleischfondue

mit Verschiedenen Dipsaucen
Beilage & Salat € 26

Käsefondue

mit Steeger Weißbrot
Gemüse & Salat € 26

½ Grillhähnchen

mit beliebiger
Beilage & Salat € 24

Schweinschaxe

mit Sauerkraut und
Beilage nach Wahl € 18

Steirisches Bäckhendl

mit Erdäpfelsalat € 20

Guntram`s Spareribs special

mit verschiedenen Saucen und
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 –*

LOACG

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

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

