

*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 Ofonga

**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 Oberioschweinderl | 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 Oberioschwein**

**Kräutererdäpfel | Granta**

**€ 19**

**Filet vom Öberioschweinderl**  
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

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

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...

# 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 Äpflmuas

€ 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 Chef 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 eins 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 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

### Schweinshaxe

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 Guest, 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** ❤

