

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.

Auguste Escoffier

Aperetif

*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 Kräutern
verfeinert!*

**Aperol
€ 6,5**

**Gin Tonic
€ 12**

**Hot Aperol
€ 7**

Zum Aufganga

**2er G'spann - Rinds oder Gemüsesuppe mit Kräuterfrittaten | Omas Erdäpfelsuppa
€ 6**

**Lecht'ler Krautsuppa
€ 6**

**Steeger Goas-Frischkas | Tomate | Rucola | Apfel-Balsamessig | Kürbiskernöl
€ 17**

**Salate vom Buffet
€ 8**

Fisch & Fleisch

Stearawirt's Grillteller | Gustostückerl vom Überioschwein | österreichisches Rind |
Pommes | Gemüsebouquet | Steeger Kräuterbutter
€ 23

DER Sternklassiker - Wienerschnitzel vom österreichischen Kalb
| Kräutererdäpfel | Granta
€ 26

Vom österreichischem Überioschwein
€ 19

Cordon Bleu - vom österreichischen Überioschwein | Schinken | Steeger Kas |
Knackiger Salat vom Buffet
€ 22

Sandwich mit österreichischer Hendlbrust | Salatvariation
€ 18

Filet vom Österreichischen Schweinderl aus Nachhaltiger Landwirtschaft |
Schalottensauce | Eierspätzle | Wilder Broccoli
€ 23

Österreichisches Beiried auf Zweigeltsauce | Gebackene Erdäfelpaunzen |
Wurzelgemüse
€ 30

**Stearawirt's Jägertoast | Rückensteak österreichischen Schweinderl aus
Nachhaltiger Landwirtschaft | Steeger Toastbrot | Schwammle | Speck |
Sandwichsauce**

€ 14

Tiroler Forellenfilet | Gremolata | Pinienkerne | Erdäpfelstampf

€ 29

IT Fisch | IT Fleisch

Pasta je nach Angebot | Bolognese (doch Fleisch)

Al arabiata

oder

Napoli

€ 10

**Gegrillter Roppener Schafskäse | Tomate | Zwiebel | Knoblauch | Pfefferoni |
Steeger Toastbrot**

€ 18

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

In unserer Vitrine im Keller,
entdeckt ihr nette Mitbringsel
wie z.B.

Metzler Kosmetikprodukte,
Zirbenkissen, Bücher ...

Eppas Sjaßes

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

€ 13

Steirische Apfelknödel mit Vanilleeis

€ 10

Apfelstrudel | Topfenstrudel

€ 4

Mit Vanillesauce oder Schlag

€ 5

Je 2 Stück Zwetschken-, Marillen- oder

Nougatknödel mit Butterbrösel

(20 min. Wartezeit)

€ 7

Kuchen des Tages

€ 3

mit Schalobers

€ 4

a Schnapsle vom Lechtaler Bauern

„Echter Enzianer“ oder Vogelbeerschnaps 2cl € 12

Diplomatico Rum 2cl € 4

Diplomatico Single Vintage Rum 2cl € 6,5

Kräuterschnapsle hausgemacht von Tanja 2cl € 3,5

Wochablatte

Mantig (Montag)

**Schlutzkrapfen mit Kürbisfülle | Steeger Kräuterbutter | Parmesan
€ 14**

Aftermantig (Dienstag)

Doa hoaba mir frei (Ruhetag) nur Hausgäste

Miktig (Mittwoch)

**Kasspatzle | Steeger Kasmischung | Röstzwiebel
€ 13**

Dorschtig (Donnerstag)

**Sternburger vom Steeger Almochs | Cole Slaw | Pommes
€ 17**

Freitag (Freitag)

**Spareribs vom steirischen Oberioschweinderl | Wedges | verschiedene Dips
€ 23**

Samstig (Samstag)

**Krustenbraten vom Steeger Durocschweinderl | Knödel & Kraut
€ 18**

Sunntig (Sonntag)

**Hirschrücken auf Portweinsauce | Kräuter-Birnen-Risotto
€ 31**

Auf Vorbestellung

bieten wir euch ab 2 Personen - Preise pro Person

Fleischfondue

mit Verschiedenen Dipsaucen

Beilage & Salat € 28

Käsefondue

mit Steeger Weißbrot

Gemüse & Salat € 28

Steirisches Bäckhendl

mit Erdäpfelsalat € 20

Schweinshaxe

mit Sauerkraut und

Beilage nach Wahl € 18

1/2 Grillhähnchen

mit beliebiger

Beilage & Salat € 22

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 ♥

