

Aperitif

Crodino/Sanbitter

mit Tonic, Eis und Zitrone/alkoholfrei

€ 6,5

Floradora

Biber & Engel Gin | Himbeer Sirup

Limetten Saft | Ginger Ale

€ 7,5



- Zirben Cocktail

Zirben Cocktail | Schuss Zitronensaft | Kräuterlimonade

€ 7,5

zum Ofong

Rinds- oder Gemüsesuppe

mit Grießnockerl oder Kräuterfrittaten

€ 7,5

Sommerliche Karotten-Ingwercremesuppe

Zitronen-Kürbiskern -Crumble

€ 7,5

Tagessuppe

€ 7,5

Burrata

fruchtiger Salat | Honig-Apfelbalsamicodressing | Basilikum

€ 14,5

Ötztaler Räucherforellentatar

Gurkencarpaccio | Kräuter-Erdäpfel-Espuma

€ 16,5

Gemischter Salatteller (am Abend vom Buffet)

€ 8,5

*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 Kräutern
verfeinert!*

Jetzt geht's weiter . . .

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb

Petersilkartoffel Preiselbeeren | Zitrone

€ 29,5

Wiener Schnitzel vom Öberioschweinderl

Petersilkartoffel | Preiselbeeren

€ 18

Cordon Bleu vom Öberioschweinderl

Salat vom Buffet | Preiselbeeren | Zitrone

€ 24

Rumpsteak vom österreichischen Rind

Eierspätzle | Glasierte Portwein-Zwiebelsauce | gebratenes Sommergemüse | Dost

€ 39

Jägertoast Hauserei's legendärer Klassiker

Rückensteak vom Öberioschweinderl | Steeger Toast | frische Schwammerl | Speck
Stearawirt's Sandwichsauce

€ 14

Sterawirts Grillteller

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

€ 27

Hauserei's Clubsandwich

saftige Hühnerbrust | Speck | Tomaten | Salat | Gurken | Cocktailsauce

€ 21

koa Fleisch über Fisch

Gegrilltes Öztaler Lachsforellenfilet

Dill-Zitronenrisotto | Blumenkohl

€ 29

Linguine

Kräuter -Tomatenpesto | Alpengarnelen Local Exotic aus Tirol

€ 23

Gegrillter Roppener Schafskäse

Tomate | Zwiebel | Knoblauch | Pfefferoni |

Steeger Toastbrot

€ 19

Cremiges Risotto nach deiner Wahl

Gemüse, Pilze, Tomaten, Kräuter, such dir was aus (auch Vegan möglich)

€ 19

Essen soll zuerst die Augen erfreuen
und dann den Magen

Johann Wolfgang v. Goethe

Eppas Sias

Stearawirt's Kaiserschmarren

Vanilleeis oder Äpfelmuas

€ 14

Dukatenbuchteln mit Vanillesauce

€ 12

Apfelstrudel | Topfenstrudel

€ 6

mit Vanillesauce oder Schlag

€ 7,5

Topfenzetschen, Marillen- oder Nougatknöderl

In Butterbrösel

€ 8,5

Kuchen des Tages

€ 4

mit Schlagobers

€ 5,5

Unser Servicepersonal verrät euch gerne die aktuelle Kuchenauswahl.

Lust auf Eis? Schmökert in unserer Eiskarte 😊

Gutscheine

für einen feinen Abend bei uns im Restaurant oder für einen Aufenthalt bei uns im Hotel,
machen wir euch gerne an der Rezeption

Schon unseren Shop an der Rezeption besucht?

Hier findest du allerhand regionale und nachhaltig produzierte Mitbringsel die deinen Liebsten zu Hause, oder dir selbst, bestimmt gefallen.

Wochablattle

Mantig (Montag)

Tiroler Gröstl (nach Oma Frieda) | mit Spiegelei

€ 16

Åftermantig (Dienstag)

Doa hoaba mir frei (Ruhetag)

Miktig (Mittwoch)

Steeger Kasspatzle | Röstzwiebel

€ 15

Dorschtig (Donnerstag)

Pulled Pork Burger

Cole Slaw | Bauernpommes

€ 16

Freitig (Freitag)

Hausgemachte Schlutzkrapfen

Steeger Bergkräuterbutter | Parmesan

€ 18

Samstig (Samstag)

Short Rips vom irischen Rind

| Ofenkartoffel | Wilder Broccoli | glasierte Karotten | pikante Dips

€ 30

Sunntig (Sonntag)

Knusprige Schweinshaxe mal anders

Sweet & Spicy | Eingelegte Zwiebel | Teriyaki Sauce | Krautsalat | Gurkensalat | Wedges

€ 29 pro Person

a Schnapsle

vom Lechtaler Bauern
„Echter Enzianer“

oder

Vogelbeerschnaps

2cl € 12

Diplomatico Rum

2cl € 4,2

Rochelt Mirabelle 2009

2cl € 14

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.

Rochelt Schnäpse aus Tirol sind mittlerweile weltbekannt. Sicherlich gehören diese Schnäpse nicht zu den günstigsten ihrer Art. Wer jedoch bereit ist, den Preis zu bezahlen, erhält ein einzigartiges Produkt, welches, wie die Mirabelle sofort zu überzeugen weiß.

Kräuterschnapsle hausgemacht von Chefin Tanja

2cl € 3,7

Heilpflanze des Jahres 2025

Die Linde im Fokus



Die Linde, genauer gesagt die Sommerlinde (*Tilia platyphyllos* L.) und Winterlinde (*Tilia cordata* L.), wurde zur Heilpflanze des Jahres 2025 gewählt. Diese beeindruckt nicht nur durch ihre majestätische Erscheinung, sondern auch durch ihre vielfältigen medizinischen Anwendungsmöglichkeiten.

Die Blüten der Linde sind seit jeher bekannt für ihre beruhigende, fiebersenkende und schweißtreibende Wirkung. Darüber hinaus zeigen sie leichte blutdrucksenkende sowie entzündungshemmende Effekte. In der

Phytotherapie kommen die getrockneten Blütenstände (*Tiliae flos*) traditionell bei Erkältungskrankheiten und leichten stressbedingten Beschwerden zum Einsatz – ihre Wirksamkeit ist dabei auch wissenschaftlich anerkannt. Auch sind in den Blüten sogenannte Schleimstoffe enthalten, die trockenen Reizhusten lindern können, da sie sich wie eine Schutzschicht auf die Schleimhäute in Mund und Rachen legen.

Pflanzen-Botschaft der Linde

Die Linde wird geliebt von den Menschen. Sie strahlt Harmonie und Lebensfreude aus und vermittelt Heimatgefühle, Zugehörigkeit, Geborgenheit und Gesundheit. Die Linde bringt uns in Kontakt mit der uns innewohnenden göttlichen Verbundenheit und Liebe. Was gebrochen wurde, wird wieder ganz.

Liebe Einheimische, Freunde und Gäste
"der Steirawirts Hauserei"

Schön, dass ihr da seid ☺

sehr gerne verwöhnen wir euch nicht nur mit außergewöhnlichen Gerichten, sondern möchten euch auch bei jedem Bissen, die Qualität und Leidenschaft unserer Küche spüren lassen. Unsere Zutaten beziehen wir fast ausschließlich, von Partnern, die mit uns dieselben Werte teilen.

Besonders möchten wir uns bei unserem Nachbarn Bäckerei Dengel, Käserei Sojer, Bauernhof Benjamin & Sibille Donninger, Familie Hammerle Sennlich, die Jäger der umliegenden Jagden, Lechmed Kräuterwelt, Familie Bartl (Zottler), Lechtaler Haussegen, Arno Weger (Biber&Engel), Speckbacher HandelsGmbH, Fleischhof Oberland, Morandell, Eismanufaktur Kolibri, GrabherGmbH, Vorarlberg Milch, Alpenaquafarm, unseren Hühnern und unserem Gemüse- und Kräutergarten, welche uns mit frischen und hochwertigen Produkten versorgen.

Unser besonderer Dank gilt vor allem unserem fleißigen, tollen und herzlichen Team
Küche: Chef Guntram als Küchenchef & Mann für Alles, Lea als Sous-Chef, Zivko, Sabine und Maria zaubern mit viel Liebe zum Detail und Geschmack
Service: Lara- Maria als Service-Leitung, Denise, Timea, Desirée, Zaklina, Herta lesen euch eure Wünsche von den Augen ab.

Rezeption: Chefin Tanja, Alexandra Rezeption-Leitung ab und an klauen wir uns Lara Maria, dafür verleihen wir Chefin Tanja in Küche und Service und Alexandra in die morgendliche Küche

Lehrlinge: Corina, Darija – sie sind überall anzutreffen und tolle Mädels
Housekeeping: Gitti, Paula, Ivette sind unsere Hausfeen ohne die nichts läuft

Wir alle sorgen mit viel Liebe, Herzblut und Fachwissen dafür, dass euer Besuch bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Gemeinsam setzen wir auf Qualität, Regionalität und Gastfreundschaft.



Auf Vorbestellung

bieten wir euch ab 2 Personen - Preise pro Person

Fleischfondue

mit Verschiedenen Dipsaucen
Beilage | Salat € 32

Käsefondue

mit Steeger Weißbrot
Gemüse | Salat € 28

½ Grillhähnchen

mit beliebiger
Beilage | Salat € 24

Schweinschaxe

mit Sauerkraut
Beilage nach Wahl € 20

Steirisches Backhendl

mit Erdäpfelsalat € 23

Guntram's Spareribs Special

mit verschiedenen Saucen
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 – L O A C G
Wie schon gesagt, informieren dich unsere geschulten Mitarbeiter bei Bedarf gerne. Denn die Tiroler Wirtshauskultur steht für

echten Genuss und wahre Gaumenfreuden!
Herzlichst, deine Stearawirts Hauserei Familie
Guntram & Tanja mit den Mädels und Team ♥

