

Liebe Einheimische, Freunde und Gäste
der Sterawirts 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 Handels GmbH, Fleischhof Oberland, Morandell, Eismanufaktur Kolibri, Grabher GmbH, Vorarlberg Milch, Alpenaquafarm, unseren Hühnern und unserem Gemüse- und Kräutergarten bedanken, 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, Judith, Sabine und Maria zaubern mit viel Liebe zum Detail und Geschmack
Service: Lara- Maria als Service- Leitung, Denise, Timea, Desirée, Zaklina, Herta und an unserer H15 Bar unser Barkeeper Philip 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 Frühstücksküche.

Lehrlinge: Corina, Darija – sie sind überall anzutreffen und tolle Mädels
Housekeeping: Gitti, Paula, Erika, Judith sind unsere Haus Feen - 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.



Aperitif

Sherry Spritz

€ 8

Aperol d'Inverno

€ 8

Zum Ofanga

Rinds- oder Gemüsesuppe

Kräuterfrittaten

€ 7,5

Kürbiscremesuppe (Vegan)

Apfel-Kürbiss-Crumble

€ 7,5

Tagessuppe

€ 7,5

Steeger Alpentappas – to Share

heimische Spezialitäten, lass dich Überraschen

Pro Person € 10

Carpaccio vom Lechtl'er Hirsch

Rucola | Olive | Kapern | Pinienkerne | Parmesan

€ 17,5

Gemischter Salatteller – vom Buffet

€ 8,5

Hauptspeisen

Alle unsere Speisen
erhaltet ihr auch als
kleine Portion ! Wenn ihr es
wünscht ändern wir
die Beilagen gerne!
Natürlich werden all
unsere Gerichte mit
unseren hauseigenen
Kräutern verfeinert!

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb

Petersilkartoffel Preiselbeeren | Zitrone

€ 31

Wiener Schnitzel vom Überioschweinderl

Petersilkartoffel | Preiselbeeren | Zitrone

€ 19

Cordon Bleu vom Überioschweinderl

Salat vom Buffet | Preiselbeeren | Zitrone

€ 24

Rumpsteak vom heimischen Rind

Lea's Baguette | Glasierte Portweinzwiebel | Kresse | Chimi Churi

€ 33

Der Jägertoast - Hauserei's Legendärer Klassiker

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

€ 14

Sterawirts Grillteller

Gustostückerl vom Schwein & Rind aus nachhaltiger Landwirtschaft

Pommes frites | knackig frisches Gemüse

Alpenkräuterbutter vom Steeger Senn

€ 27

Hauserei's Clubsandwich

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

€ 21

Linguine

Kräuter -Tomatenpesto | Alpengarnelen / auch ohne Alpengarnele

Local Exotic aus Tirol

€ 23/ 15

Gegrilltes Ötztaler Forellenfilet

Ofenkartoffel | Kräuter-Zitronensauerrahm | Möhren

€ 29

Gegrillter Roppener Schafskäse

Tomate | Zwiebel | Knoblauch | Pfefferoni | Steeger Toastbrot

€ 19

Cremiges Risotto nach deiner Wahl

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

€ 19

Eppas SiasBas

Stearawirt's Kaiserschmarren

Vanilleeis oder Zwetschgenröster

€ 14

Creme Brûlée

€ 10

Apfelgratin | mit Kolibri's Wintereis

€ 12

Apfelstrudel | Topfenstrudel

€ 6

mit Vanillesauce oder Schlag

€ 7,5

2 Stück Topfenzwetschen, Marillen- oder Nougatknödel

In Butterbrösel

€ 8,5

Kuchen des Tages | mit Schlagobers

€ 4

€ 5,5

Unser Servicepersonal
verrät euch gerne die
aktuelle Kuchenauswahl
Lust auf Eis?
verlangt einfach nach
unserer Kolibri Eiskarte

a Schnapsle

Steeger Gebirgsenzian

Original Lechtaler Wurzen schnaps | sehr bekömmlich nach einem opulenten Mahl

Familie Wildanger | Lechmed 2cl € 12

Familie Wolf | Bockbach 2cl € 10

Lechtaler Vogelbeer

mild, wohltuend , im Abgang schmeckt man Mandeln

2cl € 12

Grappa di Moscato

Ein milder und fruchtiger Traubendestillat aus Italien

2cl € 12

Kräuterschnapsle

hausgemacht von Chefin Tanja

2cl € 4,9

Lust auf ein *Cocktail-* oder *Mocktail*

in der H15 Bar?

Unser Barkeeper Philip
verwöhnt euch gerne.



Wochablatte

Mantig

Tiroler Gröstl (nach Oma Frieda) | mit Spiegelei
€ 16

Åftermantig

Doa hoaba mir frei (Ruhetag)

Miktig

Steeger Kasspatzle | Röstzwiebel
€ 15

Dorschtig

Lechtaler Hirsch-Burger
Cole Slaw | Süsskartoffelpommes | Dip
€ 21

Freitig

Hausgemachte Schlutzkrapfen
Steeger Bergkräuterbutter | Parmesan
€ 18

Såmstig

Short Rips vom österreichischen Rind
wilder Broccoli | glasierte Karotten | Ofenkartoffel pikanten Dips
€ 30

Sunntig

Guntram's Special Spareribs
Vom Öberioschweinderl | Eingelegte Zwiebel
verschiedene Dips | Wedges | Salat vom Buffet
€ 27

Ein Abend in der H15 Bar & Lounge

Was ist die H15?

Unsere H15 Bar in Steeg ist das stylische Herzstück der Hauserei – ein moderner Ort mit Charakter, an dem sich Einheimische, Gäste und Genießer treffen. Benannt nach der Hausnummer vom Senza Haus, das vor der Hauserei hier stand. Es war ein original Lechtaler Bauernhaus mit Stall und Stadel. Die Senza Stubä stammt aus diesem Haus und wurde hier wieder eingebaut.

Heute vereint dieser Ort,
die H15 urbanes Flair mit alpinem Charme – authentisch,
gemütlich, ein bisschen verrückt und dabei immer gastfreundlich.

EIN Tag
mit Freunden,
leckere
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**.

Auf Vorbestellung bieten wir euch

Fleischfondue

mit Verschiedenen Dipsaucen | Beilage | Salat
€ 36

Schweinschaxe

Biersauce | Sauerkraut | Beilage nach Wahl
Pro Person € 20

1/2 Grillhähnchen mit beliebiger

Beilage | Salat
€ 26

Guntram`s Spareribs Special

Vom Öberioschweinderl | Eingelegte Zwiebel |
verschiedene Dips | Vedges | Salat vom Buffet
€ 27

Steirisches Backhendl | Erdäpfelsalat

€ 24

Hot Stone – beste Filetstücke vom Rind, Hirsch
und Öberioschwein vom Heißen Lavastein

Käsefondue

mit Steeger Weißbrot | Gemüse | Salat
€ 28

Verschiedene Dipsaucen | Beliebige Beilage | Salat
€ 55

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 dank genießen kannst.

Auf eine schriftliche Information über die laut EU mit Buchstaben zu kennzeichnenden 14 Hauptallergenen 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.

Die Tiroler Wirtshauskultur steht für
echten Genuss und wahre Gaumenfreunde!
Herzlichst, deine Sterawirts Hauserei Familie
Guntram & Tanja mit den Mädels und Team ♥

