

**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, Zaslina, 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

## 3um 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 Öberioschweinderl**

Petersilkartoffel | Preiselbeeren | Zitrone  
€ 19

## **Cordon Bleu vom Öberioschweinderl**

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 Öberioschweinderl | 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 Sia Bas

# Stearawirt's Kaiserschmarren

Vanilleeis oder Zwetschgenröster  
€ 14

## Creme Brûlée

£ 10

**Apfelgratin** | mit Kolibri's Wintereis

€ 12

## Apfelstrudel | Topfenstrudel

£.6

mit Vanillesauce oder Schlag

£75

2 Stück **Topfenzwetschken**,  
**Marillen-** oder **Nougatknöderl**  
In Butterbrösel

## In Butterhrösel

£85

**Kuchen des Tages** | mit Schlagobers

£ 4

£55

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

## 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.



# Wochabblat

## **Mantig**

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

## **Åftermantig**

Doa hoaba mir frei (Ruhetag)

## **Miktid**

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 Überioschweinderl | 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 stilische 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 Stuba 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,  
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.**

# Auf Vorbestellung bieten wir euch

## **Fleischfondue**

mit Verschiedenen Dipsaucen | Beilage | Salat  
€ 36

## **Schweinshaxe**

Biersauce | Sauerkraut | Beilage nach Wahl  
Pro Person € 20

## **½ 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  
Verschiedene Dipsaucen | Beliebige Beilage | Salat  
€ 55

## **Käsefondue**

mit Steeger Weißbrot | Gemüse | Salat  
€ 28

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 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 Speisenkartenlektüre“ 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 ❤

