



Hauserei's Sommerküche

Aperitif

Sarti Spritz

Sarti Rosa | Prosecco | Soda

7,9

Hot Girl Summer Spritz

Lillet | Prosecco | Grapefruit | Soda

7,9

Himbeer-Rosmarin Spritz

Himbeer Rosmarin-Sirup | Prosecco

7,9

Alle Aperos auch alkoholfrei

7

Suppen

Rinds- oder Gemüsesuppe

Kalbsleberknöderl oder Kräuterfrittaten

7,5

Zucchini-Basilikumsuppe

Knoblauch Croutons

7,5

Tagessuppe

7,5

Blühend.
Alpenfrisch.
Frühling.
Feinsinn.

Tiroler Genussfrühling.



Vorspeisen

Karamelisierter Steeger Ziegenfrischkäse
fruchtiger Salat | Honig Apfel Balsamico Dressing | Basilikum
14,5

Räucherforellen-Tatar
Apfel | Gurke | Sauerrahm | knuspriger Toast
16,5

Gemischter Salatteller
(am Abend vom Buffet)
8,5

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb
Petersilkartoffel | Grantabeeren | Zitrone
31

Wiener Schnitzel vom österreichischen Schweinderl
Petersilkartoffel | Grantabeeren | Zitrone
19

Cordon Bleu vom österreichischen Schweinderl
Salat vom Buffet | Grantabeeren | Zitrone
25

Rumpsteak vom österreichischen Rind
Rucola | Parmesan | Chimichurri | Bauernpommes
39

Jägertoast Hauserei's Legendärer Klassiker
Rückensteak vom Öberioschweinderl
Steeger Toast | frische Schwammerl | Speck
Stearawirt's Sandwichsauce
14

Blühend.
Alpenfrisch.
Frühling.
Feinsinn.

Tiroler Genussfrühling.



Sterawirts Grillteller

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

28

Lechtaler Hühnchen Saté

Lea's Baguette | Cocktailsauce | eingelegte Zwiebel | Asia Slaw

22

Linguine al Pesto Rosso

Kräuter-Tomatenpesto | Alpengarnelen Local Exotic aus Tirol

24

ohne Alpengarnelen

20

Burger vom Steeger Almochs

Hausgemachte Burgerbuns | Cole Slaw | Pommes

16

Gegrilltes Öztaler Saiblingsfilet

Dill-Zitronenrisotto | geschmorte Kirschtomaten | Löwenzahnpesto

35

Gegrillter Roppener Schafskäse

Tomate | Zwiebel | Knoblauch | Pfefferoni | Steeger Toastbrot

22

Cremiges Risotto

nach deiner Wahl Gemüse, Pilze, Tomate, Kräuter,
such dir was aus auch vegan möglich

20

Gerne stellen wir euch Gutscheine
für einen genussvollen Abend
in unserem Restaurant oder für
einen erholsamen Aufenthalt in
unserem Hotel aus.

**Blühend.
Alpenfrisch.
Frühling.
Feinsinn.**

Tiroler Genussfrühling.



Eppas Sjaßas

Stearawirt's Kaiserschmarren

Vanilleeis, Äpfelmuas oder Zwetschkenröster

14

Schoko Brownie

Heidelbeer | Zitronen | Vanilleeis

12

Apfelstrudel | Topfenstrudel

6

mit Vanillesauce oder Schlag

7,5

2 Stück Topfenknödel

Zwetschken, Marillen- oder Nougatknöderl | Butterbrösel

8,5

Kuchen des Tages

4

mit Schlagobers

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 Wurzelschnaps | sehr bekömmlich
nach einem opulenten Mahl

Familie Wildanger | Lechmed 2cl € 12

Familie Wolf | Bockbach 2cl € 10

Lechtaler Vogelbeer

mild | wohltuend | in der Nase und am Abgang Mandelaroma
2cl € 12

Kräuterschnapsle

hausgemacht von Chefin Tanja
2cl € 4,9

Die Vogelbeere – auch Eberesche genannt – ist eine der spannendsten Wildfrüchte aus den Alpen. Ihre leuchtend roten Beeren wirken zwar klein und unscheinbar, haben aber ein unglaublich intensives Aroma: herb, leicht bitter, fruchtig und marzipanartig. Besonders nach dem ersten Frost werden sie milder und aromatischer.

Der Vogelbeerschnaps gilt sogar als eine der edelsten und aufwendigsten Spirituosen überhaupt. Für einen Liter reinen Edelbrand braucht man oft über 100 Kilo Beeren – deshalb ist echter Vogelbeerbrand selten und teuer, Besonders hochwertige Brände stammen oft aus Höhenlagen, weil dort die Früchte langsamer reifen und intensiver schmecken.

Vogelbeerbrand passt hervorragend: zu Wildgerichten nach einem kräftigen Essen | zu dunkler Schokolade als Digestif an kalten Winterabenden.

Ein guter Vogelbeerbrand ist kein „scharfer Stamperl“, sondern eher wie ein flüssiges Alpenaroma – wild, komplex und überraschend elegant.

Schon unseren **Shop an der Rezeption** besucht?
Hier findest du allerhand Regionale und nachhaltig Produzierte Mitbringsel die deinen liebsten zu Hause, oder dir selbst, viel Freude bereiten.

Blühend.
Alpenfrisch.
Frühling.
Feinsinn.

Tiroler Genussfrühling.

Liebe Einheimische, Freunde und Gäste

"der Stearawirts 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, Gottardi & Partner, 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 unserem großartigen Team - den Menschen, die im Hintergrund wirbeln, zaubern, organisieren, retten, lachen und manchmal wahrscheinlich auch Gedanken lesen können.

Küche: Chef Guntram - Küchenchef, Problemlöser und Mann für wirklich alles - , Lea Tochter des Hauses als Sous-Chefin sowie Sabine und Maria sorgen dafür, dass niemand hungrig bleibt. Mit viel Liebe, Geschmack und einer Prise Küchenmagie zaubern sie Genuss auf den Teller.

Service: Lara-Maria ebenfalls Tochter des Hauses als Serviceleitung sowie Denise, Timea, Desirée und Herta natürlich auch Philip unser Barkeeper lesen euch die Wünsche von den Augen ab - manchmal sogar bevor ihr selbst wisst, dass ihr noch ein Getränk möchtet.

Rezeption: Chefin Tanja und Alexandra an der Rezeption behalten immer den Überblick - selbst dann, wenn's irgendwo gleichzeitig klingelt, jemand einen Wandertipp braucht und der Drucker beschlossen hat, Urlaub zu machen. Ab und zu „klauen“ wir uns Lara-Maria vom Service, dafür verleihen wir Chefin Tanja gerne mal an Küche und Service und Alexandra findet man morgens nicht selten in der Küche. Multitasking können wir also.

Lehrlinge: Corina und Darija sind überall gleichzeitig anzutreffen - vermutlich beherrschen sie heimlich das Beamen. Zwei tolle Mädels, die immer mit anpacken und unser Team bereichern.

Housekeeping: Gitti, Paula und Judit sind unsere Hausfeen. Sie sorgen dafür, dass alles glänzt, geschneigelt und gestriegelt bleibt - und retten wahrscheinlich täglich mindestens eine vergessene Socke.

Gemeinsam geben wir jeden Tag unser Bestes, damit euer Aufenthalt nicht nur schön, sondern unvergesslich wird - mit viel Herz, Humor, Leidenschaft und einer ordentlichen Portion Lechtaler Gastfreundschaft.

Blühend.
Alpenfrisch.
Frühling.
Feinsinn.

Tiroler Genussfrühling.



Auf Vorbestellung

bieten wir euch ab 2 Personen - Preise pro Person

Fleischfondue

mit Verschiedenen Dipsaucen
Beilage | Salat € 35

1/2 Grillhähnchen

mit beliebiger
Beilage | Salat € 24

Steirisches Backhendl

mit Erdäpfelsalat € 24

Käsefondue

mit Steeger Weißbrot
Gemüse | Salat € 30

Schweinschaxe

mit Sauerkraut
Beilage nach Wahl € 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 ♥

Blühend.
Alpenfrisch.
Frühling.
Feinsinn.

Tiroler Genussfrühling.



Wochablattle

Mantig

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

Äftermantig

Doa hoaba mir frei (Ruhetag)

Miktig

Steeger Kasspatzle | Röstzwiebel
€ 15

Dorschtig

Burger vom Steeger Almochs | Cole Slaw | Pommes
€ 16

Freitig

Hausgemachte Schlutzkrapfen Frischkäse-Kräuterfüllung
Kaiserer Almbutter | Parmesan
€ 18

Sämstig

Lechtaler Knödel Tris | Almbutter | Parmesan
€ 15

Sunntig

Braten vom Lechtaler Schwein
Semmelknödel | Sauerkraut
€ 18

Blühend.
Alpenfrisch.
Frühling.
Feinsinn.

Tiroler Genußfrühling.