



Hauserei Sommergenüsse

Aperitif

Sarti Spritz

Sarti Rosa | Prosecco | Soda

€ 7,9

Hot Girl Summer Spritz

Lillet | Prosecco | Grapefruit | Soda

€ 7,9

Himber-Rosmarin Spritz

Himbeer-Rosmarin-Sirup | Prosecco

€ 7,9

Alle Aperos (außer der Sarti Spritz) Alkoholfrei

€ 7

Suppen

Rinds- oder Gemüsesuppe

Leberknödel oder Kräuterfrittaten

€ 7,5

Tagessuppe

€ 7,5



Vorspeisen

Karamellierter Steeger Ziegenfrischkäse

fruchtiger Salat | Honig Apfel Balsamico Dressing | Basilikum

€ 14,5

Öztaler Forellen-Tatar

geräuchert | Apfel | Gurke | Sauerrahm | knuspriger Toast

€ 16,5

Tomate | Mozzarella

Steeger Toastbrot

€ 14

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 österreichischen Schweinderl
Steeger Toast | frische Schwammerl | Speck | Stearawirt's Sandwichsauce
€ 14

Stearawirts Grillteller

Gustostückerl vom Schwein & Rind
Pommes frites | Gemüse | Alpenkräuterbutter vom Steeger Senn
€ 28

Lechtaler Hühnchen Saté

Lechtaler Hühnchen | Lechtaler Kartoffeln | Lechtaler
Sauce | Lechtaler Brot | Lechtaler
€ 22

Pasta al Pesto Rosso

Kräuter-Tomatenpesto | Alpengarnelen Local Exotic aus Hall in Tirol
€ 24
ohne Alpengarnelen
€ 20

Burger vom Steeger Almochs

Hausgemachte Burgerbuns | Cole Slaw
€ 18
Mit Pommes
€ 21,5

Gegrilltes Ötztaler Saiblings Filet

Dill-Zitronenrisotto | geschmorte Tomaten
€ 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



Eppas Siaßas

Stearawirt's Kaiserschmarren

Vanilleeis, Äpfelmuas oder Zwetschkenröster

€ 12

Schoko Brownie

Heidelbeer | Zitronen | Vanilleeis

€ 12

Apfelstrudel | Topfenstrudel

€ 6

mit Vanillesauce oder Schlag

€ 7

2 Stück Topfenknödel

Zwetschken, Marillen- oder Nougatknödel | Butterbrösel

€ 7

Kuchen des Tages

€ 4

mit Schlagobers

€ 5,5

Unser Servicepersonal verrät euch gerne die
aktuelle Kuchenauswahl
sowie die aktuelle
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 € 5

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 „scharfes Stamperl“, sondern eher wie ein flüssiges Alpenaroma - wild, komplex und überraschend elegant.

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

Auf Vorbestellung



bieten wir euch ab 2 Personen - Preis pro Person

Fleischfondue

mit Verschiedenen Dipsaucen

Beilage | Salat € 35

Käsefondue

mit Steeger Weißbrot

Gemüse | Salat € 30

1/2 Grillhähnchen

mit beliebiger

Beilage | Salat € 24

Schweinshaxe

mit Sauerkraut

Beilage nach Wahl € 23

Steirisches Backhendl

mit Erdäpfelsalat € 24

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 findet 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 Sterawirts Hauserei
Guntram & Tanja mit den Mädels und Team ♥

Wochablatte



Mantig

Tiroler Gröstl nach Oma Frieda
Spiegelei | auch vegetarisch möglich
€ 16

Åftermantig

Doa hoaba mir frei (Ruhetag)

Miktig

Steeger Kasspatzle
Röstzwiebel
€ 15

Dorschtig Abend ab 18.00 Uhr

All you can eat Griller

Salat vom Buffet | Dessert mit Schnaps

am Donnerstag nur Grillmenü, es ist nicht möglich nach Karte zu Essen

€ 30

Freitag

Hausgemachte Schlutzkrapfen

Frischkäse-Kräuterfüllung | Almbutter | Parmesan

€ 18

Samstig

Lechtaler Knödel Tris

Almbutter | Parmesan

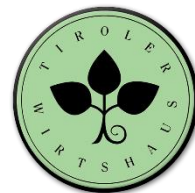
€ 15

Sunntig

Braten vom Lechtaler Schwein

Semmelknödel | Sauerkraut

€ 18



Liebe Einheimische, Freunde und Gäste der

Stearawirts Hauserei

Schön, dass ihr da seid 😊

Sehr gerne verwöhnen wir euch nur mit außergewöhnlichen Gerichten, sondern möchten euch 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 bedanken 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, Fleischhofe Oberland, Morandell, Gottardi & Partner, Eismanufaktur Kolibri, Grabher GmbH, Vorarlberg Milch, Alpenaquafarm, unseren Hühnern und unserem Gemüse- und Kräutergarten, welche uns mit frischen und hochwertigen Produkten versorgen.

Unser besonderer Dank gilt unserem großartigem Team - den Menschen, die im Hintergrund wirbeln, zaubern, organisieren, retten, lachen und manchmal wahrscheinlich auch Gedanken lesen können.

Küche: Chef Guntram - Küchencehf, 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 sowie Denise, Timea, Desirée, Herta und natürlich auf Philip unser Barkeeper lesen euch die Wünsche von den Augen ab - manchmal sogar bevor ihr selbst wisst, ob ihr noch einen wusch habt.

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 and 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 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.