

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 28.07.24

Salatteller

Gefüllte Lende Landschwein Pfifferlinge | Tagliatelle

Tagesdessert

29,80 €

-

Montag, 29.07.24

Schäufele vom Rind | Kräuterspätzle | Champignons

13,80 €

-

Dienstag, 30.07.24

Maishähnchenbrust Fusilloni | Blattspinat | Ricotta

13,80 €

-

Mittwoch, 31.07.24

Schweinebacken | Wildreisrisotto | Wurzelgemüse

13,80 €

-

Donnerstag, 01.08.24

Kalbfleischküchle

Kräuterkartoffelstampf | Austernpilze | Broccoli

13,80 €

-

Freitag, 02.08.24

Tagesfisch in Eihülle gebraten |

Sauce Remoulade | Kartoffelsalat | Salat

17,90 €

-

Mittagstisch - vegetarisch

Sonntag, 28.07.24

Salatteller

Pfifferlinge á la Creme | Serviettenknödel

Tagesdessert

24,80 €

-

Montag, 29.07.24

Kräuterkäsespätzle | gebackene Champignons | Kirschtomaten

12,80 €

-

Dienstag, 30.07.24

Geschmorte Aubergine Fusilloni | Blattspinat | Ricotta

12,80 €

-

Mittwoch, 31.07.24

Blumenkohl | Wildreisrisotto | Wurzelgemüse

12,80 €

-

Donnerstag, 01.08.24

Urkarottenbratling

Kräuterkartoffelstampf | Austernpilze | Broccoli

12,80 €

-

Unsere Schließtage im Sommer

28. August – 02. September 2024

Inklusivpreise | Änderungen vorbehalten

RESTAURANT STEINHALDE



À la carte – Mittag

Suppen & Vorspeisen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	6,90 €
Pfifferling Cremesuppe Croûtons	8,90 €
Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,00 €
...mit gebratenen Maultaschenscheiben	14,90 €
...mit Schweinerücken Kräuterbutter	15,80 €
...mit Hähnchenbrust	16,80 €

Hauptgang

Käsespätzle Bergkäse Schnittlauch Röstzwiebeln (vegetarisch)	14,00 €
Geschmelzte Maultaschen Zwiebeln Speck Kartoffelsalat	16,90 €
Auberginen Cordon Bleu Safranrisotto (vegetarisch)	19,80 €
Kartoffelküchle Pfifferlinge à la Creme (vegetarisch)	21,80 €
Lachsforelle Safranrisotto wilder Broccoli Kräuterschaum	29,80 €
Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken Pommes frites	18,00 €
Kalbsbäckle Lembergerjus Spätzle	26,80 €
„Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert Pommes frites	26,80 €
Rostbraten vom heimischen Weiderind Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle	29,00 €
Lammrücken Waldpilze Kartoffelbaumkuchen	35,00 €

Dessert

Creme Brûlée Rhabarberragout Himbeeren	9,80 €
--	--------

À la carte – Abend

Suppen & Vorspeisen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	6,90 €
Pfifferling Cremesuppe Croûtons	8,90 €
Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,00 €
Gebratene Pfifferlinge marinierte Blattsalate Preiselbeer Vinaigrette	17,80 €

Hauptgang

Auberginen Cordon Bleu Safranrisotto (vegetarisch)	19,80 €
Kartoffelküchle Pfifferlinge à la Creme (vegetarisch)	21,80 €
Lachsforelle Safranrisotto wilder Broccoli Kräuterschaum	29,80 €
Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken Pommes frites	18,00 €
Kalbsbäckle Lembergerjus Spätzle	26,80 €
„Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert Pommes frites	26,80 €
Rostbraten vom heimischen Weiderind Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle	29,00 €
Filet vom Weiderind Sommertrüffel-Pommes frites Parmesan Sommertrüffel-Mayonnaise	35,80 €
Lammrücken Waldpilze Kartoffelbaumkuche	35,00 €

Dessert

Creme Brûlée Rhabarberragout Himbeeren	9,80 €
--	--------

RESTAURANT STEINHALDE



M-Menü im Juli

Begeben Sie sich auf eine genussvolle Reise mit Matthias K. und seinen außergewöhnlichen Kreationen.

02. Juli - 09. August 2024

03. September - 20. September 2024

16. Oktober - 20. Dezember 2024

immer Dienstag - Freitag ab 18:30 Uhr

Rindertatar
Seeigel | Alge | Yuzu

Entenleber
Tomate Kumato | Mizuan | Anchovis

Seezunge
Spicy Gazpacho | Meereswasserperlen | Exotische
Mousseline

Zweierlei vom Schwarzfederhuhn
Onsenei | Mais | Spinat | Curry

Brillat - Savarin
Paprika | Aprikose | Szechuan

Dill | Nektarinen | Buchweize

Menüpreise

3-Gang Menü 62,00€ | 4-Gang Menü 78,00 €

5-Gang Menü 89,00 € | 6-Gang Menü 98,00 €

Weinbegleitung 0,1 l p. Gang

3-er 32,00 € | 4-er 40,00 € | 5-er 47,00 € | 6-er 56,00 €

Bitte vorab reservieren - auf Vorbestellung können wir Ihnen auch ein vegetarisches Menü zubereiten.

Vorschau

Unsere Schließtage im Sommer

28. August - 02. September 2024

9. November 2024 um 18:30 Uhr

Weingut Alois Lageder, Südtirol

3 X Löwengang mit einem 6-Gänge-Menü

Apero

Entenleber
Cafe Arabica | Piemontesische Haselnuss | Sauerkirschen

Lachsforelle
Kaviar | Wirsing | Chardonnay

Kabeljau
Rosenkohl | Speck | Kaper | Birne

Freilande | Spinat | Champignon | Miso

Büffel
Sanshobeere | Schwarzer Knoblauch | Bernstein

Kampotpfeffer | Schokolade | Banane

159,00 € inkl. Apero, korrespondierenden Weinen & Wasser

Wir bitten um eine rechtzeitige Reservierung vorab!
Auf Vorbestellung können wir Ihnen auch ein vegetarisches Menü zubereiten.

*Liebe Gäste, bei Lebensmittelunverträglichkeiten bitten wir Sie uns in Kenntnis zu setzen.
Eine Speisekarte mit Allergenkennzeichnung bringen Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne an den Tisch.
Gewisse Speisen erhalten sie auch als kleinere Portion. abzüglich 1 €*

Inklusivpreise | Änderungen vorbehalten