



Willkommen in der Herrschaftstaverne

Geschätzter Gast, lieber Stammgast,

die Familie Steger betreibt seit Generationen die hofeigene Landwirtschaft mit Herzblut und Begeisterung.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass all unsere Rindfleischprodukte vom eigenen Hof stammen und mit größter Sorgfalt verarbeitet werden.

Unser Küchenchef und unsere Seniorchefin setzen alles daran, mit **steirischen**, heimischen und saisonalen Produkten zu arbeiten.

Um das zu gewährleisten, beziehen wir unsere Ingredienzien nur von ausgewählten Lieferanten aus direkter Umgebung.

Für Informationen über Zutaten und Zubereitung der Speisen, speziell bei Gästen mit Unverträglichkeiten, stehen wir Ihnen gerne mit kompetenter Beratung zur Verfügung.

Einen herzhaften Appetit und ein gemütliches Verweilen wünschen Familie Steger und Mitarbeiter.

Familie Steger



Aperitif

Prosecco mit australischer Hibiskusblüte 0,1l

Glas Prosecco 0,1l

Birnenmostsekt 0,1l

Campari-orange 0,1l

Glas Muskateller 1/8 l

Hausaperitif-Spumante mit Cassis 0,1l

Belsazar dry Vermouth auf Eis und Zitrone 5 cl

White Port mit Tonicwater Zitrone und Minze

Für Zwei

Drappier Champagne 0,2 l

Schlumberger Sekt 0,2 l

Alkoholfrei

Monin Bitter (wie Campari) mit Orangenjuice oder Soda

Naturtrüber Apfelsaft vom Ferdl

Herrschaftsmischung (Holler, Minze, Zitrone, Soda)

Vorküche

Carpaccio vom hofeigenen Rind

mit mariniertem Rucola und Hobel vom Parmesan Asmonte,
dazu getoastetes Weißbrot

Gebackener Camembert

im Schinkenmantel am Holzspieß, gebettet auf Salatbouquet & Preiselbeeren

Gebratene Riesengarnelen

in Knoblauch auf mariniertem Blattsalat & getoastetem Weißbrot



Suppenküche

Täglich frisch angesetzte Bouillon vom Rind mit

hausgemachtem, gebackenem Leberknödel

hausgemachten Frittaten

hausgemachten Kaspressknödeln

hausgemachtem Grammelstrudel

Knoblauch-Zucchini cremesuppe

mit Weißbrotcroûtons

Ennstaler Rahmsuppe

mit gerösteten Schwarzbrotkrusterln

Steirischer Suppentopf

(Nudeln, Gemüsejulienne, gekochtes Rindfleisch vom eigenen Hof)

Salatküche

Bunter Salatteller

Ennstaler Bauernsalat

Blattsalat mariniert, dazu gerösteter Speck, Erdäpfel, Champignons, Schafkäse
& steirischem Kürbiskernöl

Gebackene Putenstreifen in der Sesamkruste

auf mariniertem Blattsalat der Saison mit Kürbiskernen

& steirischem Kürbiskernöl

Salat „Herrschaftstaverne“

Gebeizter Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet auf Blattsalat mit Sauerrahm-Dill-Dressing
& Schwarzbrot

Knoblauchbrot (1 Baguette)

Gebäck pro Stk. im Körberl



Die vegetarische Küche

Spinatspätzle in Gorgonzolarahm
mit frittierten Kirschtomaten

Ital. Bandnudeln mit Meeresfrüchten
& Knoblauchpesto

Spaghetti mit Tomatenragout
& Parmesanhobel

Steirisches Kasnockerlpfandl
mit warmem Krautsalat

Für den kleinen Hunger

Frankfurter Würstel mit Senf, Kren & Gebäck

Frankfurter Würstel mit Gulaschsaft & Gebäck

Gulasch vom hofeigenen Rind mit Gebäck

Herrengulasch mit Erdäpfel, Würstel, Spiegelei & Essiggurkerl

Salonbeuschel mit Semmelknödel

Saures Rindfleisch vom hofeigenen Rind mit steirischem Kürbiskernöl,
garniert mit Zwiebeln, Ei & Essiggurkerl,
dazu Gebäck

Schinken-Käse-Toast

Spaghetti mit Fleischsauce & geriebenem Asmonte



K i n d e r g e r i c h t e

„Giuseppe Peppone“

Spaghetti mit Fleischsauce

„Kater Garfield“

kleine Lasagne mit Tomatensauce

„Max & Moritz“

Grillwürstel mit Pommes frites

„Schweinchen Babe“

Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites
(auf Wunsch auch von der Pute)

„Seeräuberhappen“

Fischstäbchen mit Erdäpfel & Sauce tartare

L e i c h t e s a u s d e r F i s c h k ü c h e

Bandnudeln mit Lachsstreifen

in feinem Limettenrahm & Jungzwiebeln

Knuspriges Zanderfilet

auf Krenschäum mit Kräuterreis & Brokkoliröschen in Butterbrösel

Saiblingsfilet

in Koriandergemüse mit Butter gebraten, dazu Petersilienerdäpfel & buntem Salat



Die „wilde“ Küche

Hirschkalbsrücken

an Steinpilzrahm,
dazu geröstete Preiselbeerspätzle & Apfelrotkraut

Hirschragout

vom heimischen Bio-Hirschkalb,
dazu Semmelknödel & Preiselbeerbirne

Die traditionelle Küche

Altwiener Tafelspitz vom eigenen Hof,
mit Rösterdäpfel, Gemüse & Apfelkren

Gebackene oder geröstete Leber
mit Petersilienerdäpfel & buntem Salat

Gebackenes Schweineschnitzel
mit Petersilienerdäpfel & buntem Salat

Herrschaftspfandl

Schweinemedallions in Eierschwammerlragout & Butterspätzle

Pikantes Cordon bleu vom Schwein

mit Pommes frites & Salat
Fülle: Schinken, Käse, Zwiebel & Pfefferoni

Tiroler Gröstl

in der Pfanne serviert, mit Spiegelei &
buntem Salat



Hauptküche

Beiried Schnitte

vom Grill auf Zweigeltsauce mit Pommes Williams,
glacierten Karotten & Erbsenschoten

Filetsteak

Pfeffersteak „Madagaskar“ vom Hausrind
mit Zapfenkroketten & Saisongemüse

Holzhackerkotelette

vom Grill mit Kräuterbutter, Speck, Pommes frites & buntem Salat

Rosa gebratenes „Hauser Kaibling“ Lammkaree

auf Kernölsaucenspiegel,
mit Rosmarinerdäpfel & Speckbohnen

Pikanter Stegerspieß

mit Kräuterbutter & Speck,
dazu Pommes frites und mediterranes Gemüse

Zwiebelrostbraten

à la minute vom hofeigenen Rind mit knusprigen Zwiebelringen,
Petersilienerdäpfel & buntem Salat

Stegers Hausplatte für Zwei

Gustostückerl vom Rind, Schwein & Pute,
dazu Pommes frites, Butterreis, Gemüse & heiße Früchte



Die süße Küche

Topfen-Nougatknödel

in Butter-Zimtbrösel & Zwetschkenröster

Hausgemachtes Sacher-Eisparfait

an Fruchtragout mit Schlagobers

Ofenwarmer Apfel- oder Topfenstrudel

...mit Schlagobers

...mit Vanillesauce

Palatschinken

in verschiedenen Variationen mit Schlagobers, je 2 Stk.

...mit Marillenmarmelade

...mit Preiselbeeren

...mit Nutella und Schlagobers

...mit Vanilleeis, Früchten

Für Torten und Mehlspeisen fragen Sie bitte Ihren Kellner.

Für Eisdesserts verlangen Sie bitte unsere Eiskarte.

K ä s e

Variation an feinen Käsesorten mit Butter & Schwarzbrot

Einen gesunden Appetit wünschen

Familie Steger und der Küchenchef mit seinem Team

