

## Menü

gebackene Scampi auf Blattsalaten  
mit Chili Dip

A,B,C,E,F,G,L,M,R

— 0 —

\* Rote Rübensuppe mit Kresse

A,G,L

— 0 —

\* Lammkotelette mit Thymian-Knoblauch Kruste  
Kartoffelgratin und Speckbohnen

A,E,G,L

— 0 —

\* Zimtparfait  
mit Rotweinzweitschken

C,G,O,

Guten Appetit  
wünscht

Familie Steiner

[www.steinersgasthof.com](http://www.steinersgasthof.com)

\* 3 Gänge € 26,90

4 Gänge € 34,20

Allergene:

A - Glutenhaltige Getreide  
B - Krebstiere  
C - Eier von Geflügel  
D - Fisch  
E - Erdnüsse

F - Sojabohnen  
G - Milch / Laktose  
H - Schalenfrüchte  
L - Sellerie  
M - Senf

N - Sesamsamen  
O - Schwefeldioxid / Sulfite  
P - Lupinen  
R - Weichtiere/Muscheln/Tintenfisch

eine detaillierte Broschüre der Allergenen Stoffe liegt auch bei uns auf !  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten  
Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

## kalte Vorspeisen

gebackene Scampi auf Blattsalaten  
mit Chili Dip

€ 7,20

A,B,C,E,F,G,L,M,R

— 0 —

Tartare vom Schafskäse  
mit Sauce Vinaigrette und Oliven

€ 6,80

G,L,M,

— 0 —

Thunfischsalat „Nizza“  
mit Oliven und Ruccola

€ 7,20

C,D,M,L,

— 0 —

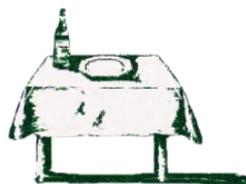
Rohkostsalatplatte mit Schinken

€ 6,90

B,C,G,L,M

kleiner gemischter oder grüner Salat € 3,10

B,C,G,L,M



## Suppen

Rote Rübensuppe mit Kresse € 3,30  
A,G,L

Kräuterschaumsuppe mit Crouzons € 3,30  
A,F,G,L

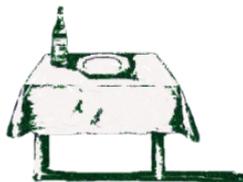
Rindsuppe mit Frittaten oder Schäberl € 2,90  
A,C,E,G,L

## warme Vorspeisen

hausgemachte Gemüselaiabchen  
in Kräuterrahmsauce € 6,80  
A,C,E,G,L



Quiche Lorraine  
mit Blattspinat, Schwammerl und Lauch € 6,80  
A,C,E,G,L,M



## Hauptgerichte

Filetspieß mit Kräuterbutter  
Gemüse und Pommes frites € 12,80

A,C,E,G,L,M



Schweinelendchen in Rahmsauce  
mit Kartoffelgratin und Gemüse € 11,80

G,E,L



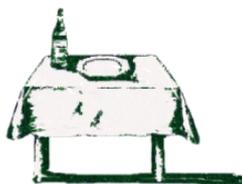
Piccata Milanese auf Tomatensauce  
mit Spaghetti und Gemüse € 10,80

A,G,E,L



Wiener oder Naturschnitzel vom Schwein  
mit Petersilkartoffel und Salat € 9,40

A,C,E,G,M,L



# Steiner's Gasthof

Buntbarschfilet in Mandelbutter gebraten  
Petersilkarzoffel und Gemüse € 14,50

A,D,E,G,L,M,



Lammkotelette mit Thymian-Knoblauch Kruste  
Kartoffelgratin und Gemüse € 19,80

A,E,G,L



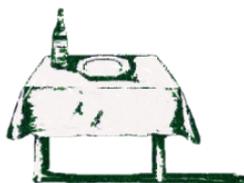
Rumpsteak mit Grillgemüse  
und Wedges € 17,80

E,L,M



Cordon Bleu mit Petersilkarzoffel  
und Salat € 10,40

A,C,E,G,L,M



## Dessert

Schokoladesouffle mit Schokoladesauce  
Schlagobers und Vanilleeis € 5,40  
A,B,C,G,H

— 0 —

Karoninockerl mit heißen Waldbeeren  
und Vanilleeis € 5,40

A,B,C,E,G,H

— 0 —

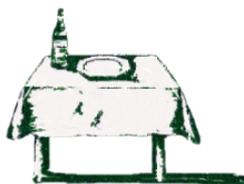
Zimtparfait  
mit Rotweinzweitschken € 5,40

C,G,O

— 0 —

Eispalatschinken mit Schokoladesauce  
und Schlagobers € 5,40

A,B,C,E,G,H



## Salatvariationen

lauwarmer Gemüsesalat mit Putenzstreifen € 7,20  
C,E,G,L,M

Salatplatte mit Putenzstreifen € 7,40  
C,E,G,L,M

Blattsalat mit Körnell, Speck und Crouzons € 6,80  
C,F,G,L,M,H

Thunfischsalat „Nizza“ mit Oliven € 7,20  
C,D,L,M

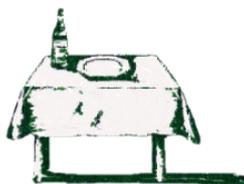
Griechischer Bauernsalat € 7,20  
G,L,M

Blattsalate mit gebackenen Tintenfischringen € 7,20  
A,C,E,L,M,R,

## für unsere kleinen Gäste

kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites  
und Salat € 5,90  
A,C,E,G,L,M

Grillwürstel mit Pommes frites  
und Salat € 5,90  
C,E,G,L,M



## kleine Gerichte

Wurst, Käse oder Schinkenbrot <small>A,G,L</small>	€ 3,20
Bretzljause <small>G,L,M</small>	€ 5,80
Schweizer Wurstsalat <small>C,G,L,M</small>	€ 5,80
Frankfurter oder Debreziner mit Gebäck <small>A,G,L,M</small>	€ 3,80
Kachee, Speck oder Grammelknödel mit Sauerkraut und Petersilkarzoffel <small>A,C,G,L,M</small>	€ 6,80
Berner Würstel mit Pommes frites und Salat <small>E,G,L,M</small>	€ 6,40
Baguette „Proxencial“ mit Salat <small>A,C,F,G,L,M</small>	€ 6,80
Schinken-Käse Toast mit Salat <small>A,C,F,G,L,M</small>	€ 4,70
Semmel <small>A</small>	€ 0,90
Salzgebäck <small>A</small>	€ 1,30

Preise inklusive aller Abgaben!

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

