



### FEINES ZU BEGINN

Steinenbach's Beef Tatar vom Jungrind, pikant mariniert mit Trüffel Perle und Toastbrot <sup>ACGMO</sup>  
 Parmesan-Rucola Panna cotta mit sautierten Pfifferlingen <sup>CG</sup>

17,50 €  
 13,50 €

### KNACKIGE SALATE

Steinenbach Classic mit Büffelmozzarella, Tomaten, Gurken und knackigen Blattsalaten <sup>GM</sup>

9,80 €  
 kleine Portion 7,80 €  
 als Beilagen-Salat ohne Mozzarella 7,60 €  
 mit kross gebratenen Mangroven Garnelen <sup>DG</sup> 24,50 €  
 mit Tournedo vom Rindsfilet <sup>G</sup> 24,90 €  
 12,90 €

Herbstliche Blattsalate an Kürbis-Birnen-Vinaigrette, mit frischen Feigen, Walnüssen glacierten Birnenspalten <sup>AGOL</sup>

### AUS DEM SUPPENTOPF

Kraftbrühe mit Kalbsbrät-Roulade <sup>ACGL</sup> | oder soufflierten Grießknödeln <sup>CGL</sup> | oder Kaspressknödel <sup>ACGL</sup>  
 Suppentopf mit dreierlei Einlagen Kalbsbrät-Roulade, soufflierten-Griesknödel und Kaspressknödel <sup>CGL</sup>  
 Safran-Vanilleschaumsuppe mit gebratener Riesengarnele <sup>BDLGO</sup>

6,20 €  
 8,90 €  
 7,50 €

### FLEISCHLOS

Kürbis Pilznocken mit brauner Salbeibutter Rahmwirsing, Grana Padano Späne <sup>ACGL</sup>  
 Käsespätzle auf Vorarlberger Art mit hausgemachten Röstzwiebeln und buntem Blattsalat <sup>ACGL</sup>  
 Chioggia Rüben Risotto mit knackigem Rucola und Schafskäse <sup>ACG</sup>

17,50 €  
 17,50 €  
 18,50 €

### AUS SEE UND MEER

Halbes Dutzend Black-Tiger Riesengarnelen auf pikantem mediterranem Gemüse und knusprigem Knoblauch Baguette <sup>ABDG</sup>  
 Krossgebratenes Zanderfilet mit gebratenen Riesengarnelen Safran-Muschelrisotto, Pimientos und geschorte Ofentomaten <sup>ADEG</sup>

26,50 €  
 26,50 €

### STEINENBACH KLASSIKER – EINFACH GUT

Rosa gebratene Tranchen vom Iberico Filet an Morchelrahm, Pastinakenpüree, wildem Broccoli <sup>GL</sup> 29,50 €  
 Rosa gebratener Zwiebelrostbraten bei uns aus dem Rinderfilet geschnitten mit hausgemachtem Rösti und frischen grünen Speckbohnen <sup>ACGO</sup> 29,50 €  
 Pikante Rinderfiletspitzen Stroganoff mit knackigem buntem Gemüse und Rösti <sup>MLGO</sup> 29,50 €  
 Cordon bleu vom Schweinerücken in der Pfanne gebacken mit Pommes frites <sup>ACG</sup> 21,50 €  
 Ragout vom heimischen Reh mit Apfelrotkraut, Kohlsprossen, glacierten Maroni und Topfen-Servietten-Knödel <sup>ACGLD</sup> 26,50 €  
 Filetsteak vom österreichischen Alpenrind mit buntem Gemüse (wir grillen Ihr Steak „medium“ – nach Wunsch auch anders)  
 zur Wahl: Cognac Pfefferrahm <sup>GLO</sup> | Rosmarin Jus <sup>GLO</sup> | Kräuterbutter <sup>G</sup> 150g 29,50 €  
 Ihre Wunschbeilage: Süßkartoffel Sticks <sup>G</sup> | oder Pommes frites | oder Basmatireis 3,30 €

### DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

Crème brûlée nach alter Rezeptur mit Vanille und Rosmarin parfümiert <sup>CG</sup> 8,50 €  
 Himbeer oder Passionsfrucht Sorbet mit Prosecco Canella, feinen Beeren und frischer Minze <sup>O</sup> 7,30 €  
 Café Affogato cremiges Vanille Eis mit Espresso und Schlagrahm <sup>CG</sup> 5,20 €  
 Mostpalatschinken mit Honigthymian Eis <sup>ACEGH</sup> 11,50 €

### SELBSTGEMACHTES

Sorbet Himbeer <sup>O</sup> | Passionsfrucht <sup>O</sup>  
 Eis Orangen Grand Marnier <sup>CGO</sup> | Honig Thymian <sup>CG</sup>  
 Sauerrahm <sup>CG</sup> | Vanille <sup>CGH</sup>  
 1 Kugel 3,50 € 2 Kugeln 5,50 € 3 Kugeln 7,50 €

## Steinenbach

### HERBST MENÜ

Parmesan-Rucola Panna cotta  
 mit sautierten Pfifferlingen <sup>CG</sup>  
 Kraftbrühe mit soufflierten Griessknödel <sup>CGL</sup>  
 Rosagebratenes Entrecote v  
 om heimischen Hirschkalb  
 an Wacholder-Gin Sauce mit Apfelrotkraut, Kohlsprossen  
 und gebräunten Schupfnudeln <sup>ACGL</sup>  
 Mostpalatschinken mit Honigthymian Eis <sup>ACEGH</sup>

als 3 Gang Menü 56,- €  
 als 4 Gang Menü 65,- €



## Steinenbach

### WEINEMPFEHLUNG

„Nonnenhorner Sonnenbichl“ – Rosé – 2020  
 Weingut Hornstein – Lindau | Spätburgunder Weißherbst QbA – feinherb  
 Leicht, spritzig, Aromen von roten Beeren  
 1/8 lt 4,90 € 1/4 lt 9,80 € Flasche 29,90 €

Sauvignon blanc QbA, trocken 2018  
 Weingut Hornstein – Lindau | frisch und fruchtig. Aromen von Limetten  
 und grünem Paprika kitzeln in der Nase  
 1/8 lt 5,90 € 1/4 lt 11,- € Flasche 31,- €

„Nonnenhorner Sonnenbichl“ – Rot – 2010  
 Weingut Hornstein – Lindau  
 Der Cabernet Milos QbA verführt mit einem Duft nach reifen Kirschen  
 eingehüllt in zarte Vanillenoten. Im Barriquefass ausgebaut, kräftig  
 1/8 lt 6,50 € 1/4 lt 12,- € Flasche 32,- €