



Lieber Gast!

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:

Rinder und Schweinehälften: u.a. von der Fleischerei Pfennigbauer, Karnabrunn

Hendl und Hühnerbrust: Bauerngeflügel, Hermine Wech, St. Andrä, Kärntner Lavantal

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier aus Bodenhaltung: Eierhof Mantler, Wetzleinsdorf

Erdäpfel, Kürbis und Zwiebel: Leopold Zwanzinger, Johann Hendler, Josef Hirsch, Rückersdorf

Mehl und Gries aus Weinviertler Getreide

von unserer örtlichen Mühle – die „Hoheiser Mühle“, Fam. Wilhelm Hoheiser in Rückersdorf

Karotten, Sellerie, Kraut: Robert Dostal, Tresdorf

Äpfel, Birnen, Weintrauben und Marillen: aus eigenem Anbau

Wildschwein, Reh und Hirsch (saisonal): aus heimischer Jagd, u.a. von der Jagdgemeinschaft Harmannsdorf-Rückersdorf oder von Wildbrethandel – österr. Herkunft

Saibling und Forelle: aus heimischen Gewässern, Oberösterreich

Steirischer Kren g.g.A. und Weinviertler Kren, Fam. Maurer, Karnabrunn

Waldviertler Graumohn g.U.: Bezug über METRO, Langenzersdorf

Wein aus Niederösterreich: Winzerhof Scheit, Karnabrunn, Weingut Hindler, Schrattenthal und viele andere Weinviertler Winzer aus den umliegenden Gemeinden

Bio – Fruchtsäfte von Obstbau Filipp aus Bogenneusiedel und Obstbau Fein aus Hagenbrunn

„from nose to tail“ oder [das ganze Tier]

was jetzt wieder in Mode kommt ist bei uns immer schon gelebte Wirklichkeit – gemeint ist die Verwendung aller Teile und Nebenprodukte der Schlachttiere. Durch unsere eigene Fleischerei ist und war es immer selbstverständlich, dass ganze Tierhälften von unserem Partner-Schlachthof angeliefert werden, die wir dann selbst zerlegen und wirklich alle Teile und Nebenprodukte verarbeiten. So landet der Kopf und die Schwarte in der Blutwurst, alle Zuschnitte werden zu Wurstwaren wie Bratwürste, Leberkäse, Fleischlaibchen usw. verarbeitet. Aus den Innereien werden Gerichte wie Beuschel, geröstete Leber oder Suppeneinlagen zubereitet! Zuletzt wird dann aus den Edelteilen wie das Schnitzerl, der Braten, das Kotelette oder das Filet in der Küche zu schmackhaften Gerichten.

Imbisse und kleine Speisen als Jause oder Zwischendurch

Hausbrot mit Kümmelbratenbrot oder Geselchtem und frischem Kren	€ 4,20
Salzstangerl oder Kornspitz mit Schinken und Gurkerl	€ 3,20
Rindsgulasch	klein € 6,80 groß € 7,80
Würstel mit Saft	€ 4,60
Frankfurter oder Debreziner mit Senf und Kren	€ 3,10
Käsekrainer oder Bratwurst gegrillt, Senf & Ketchup	€ 3,80
Ham & eggs mit 3 Eier und Hausschinken	€ 5,00
Weinviertler Hausteller mit Schinken, Braten, Wurst und Käse, garniert	€ 8,00
Extrawurst, Presswurst oder Blutwurst mit Zwiebel, Essig und Öl	€ 4,20

Unsere Toast's

Schinken – Käsetoast, klassisch	€ 4,00
Mailänder Toast Schwarzbrot mit Schinken, Tomaten und Paprika mit Käse überbacken	€ 6,20
Salami Toast Schwarzbrot mit Salami, Paprika, Mais, Mozzarella überbacken	€ 6,20
Bauern – Toast Schwarzbrot mit Speck, Zwiebel, Pfefferoni, mit würzigem Bergtilsiter überbacken	€ 6,20
Gemüse - Schwarzbrottoast vegetarisch mit Tomaten, Paprika, Zwiebel und Mais mit Mozzarella überbacken	€ 5,90

hausgemachte Spezialitäten aus unserer eigenen Fleischerei:

Leberkäse 20 dag , dazu Senf und frischer Kren	€ 4,20
Pizzaleberkäse, 20dag – unsere pikante Spezialität mit Käse und Paprikastücke, dazu Senf und frischer Kren	€ 4,60
Fleischlaibchen gebacken 1 Stück, Senf und Kren	€ 2,60
hausgemachte Blutwurst oder Bratwurst gebraten dazu Sauerkraut und Rösti	€ 8,00
knusprig gebackene Blutwurstradln auf Blatt- und Erdäpfelsalat	€ 8,20

das Körberl

Semmerl oder Schnitte Schwarzbrot	€ 0,80
Salzstangerl, Kornspitz oder Körndlweckerl	€ 1,30

aus dem Suppentopf

Tagessuppe	€ 3,00
kräftige Rindssuppe – natürlich hausgemacht mit Frittaten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Lungenstrudel	€ 3,40
Cremesuppe nach Saison	€ 3,80 - 5,00

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem ServicemitarbeiterInnen!

Werte Gäste!

An den Werktagen bieten wir Ihnen ein täglich frisch gekochtes, abwechslungsreiches und hochwertiges Mittagsmenü, bestehend aus Suppe und Hauptspeise an, sowie als Alternative eine vegetarische Hauptspeise!

Den Wochen - Menüplan finden sie auch auf unsere Homepage

www.gasthaus-steinacker.at

Mittagsmenü (an Werktagen Montag – Freitag 11.30h – 13.30h)

Sollte das Menü vorzeitig ausgehen bieten wir Ihnen eine alternative Speise an!

Tagesuppe und Hauptspeise für preiswerte € 8,50

unsere gebackenen Klassiker – knusprig und immer frisch gebacken

Schnitzerl vom Schwein oder Pute gebacken dazu Salatteller € 10,80

Schopfbratenschnitzerl vom Weinviertler Strohschwein mit Schmalz in der Pfanne gebacken dazu Salatteller € 12,20

das gebackene Surschnitzerl vom Karree dazu gemischter Salatteller € 11,20

gebackene Leber, Petersilienkartoffeln und Salatteller € 10,20

Cordon bleu vom Schwein oder Pute und Salatteller € 12,80

Bauern – Cordon bleu

gefüllt mit Bergtilsiter, Speck und Zwiebel, dazu Salatteller € 13,00

Puten - Cordon bleu „Toscana“

saftige Putenbrust gefüllt mit Prosciutto, getr. Tomaten und Basilikumpesto, knusprig gebacken, dazu Salatteller € 13,20

Putenbrustfilet in der Kürbiskernpanier gebacken

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Salatteller € 11,80

gebackener Rostbraten vom Weinviertler Rind

dazu Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Salatteller € 14,80

vom Grill – ausgesuchte Fleischstücke, gut mariniert, saftig und zart

Putensteak

saftig gegrillt, dazu zartes Gemüse, Kräuterbutter und Pommes frites € 11,20

Grillkotelette

dazu zartes Gemüse, Kräuterbutter und Pommes frites € 11,20

Holzfäller – Steak – saftige Schnitte vom Schopfbraten gegrillt

dazu gebratene Speckscheiben, Knusper-Zwiebel, BBQ-Sauce, Wedges € 11,80

Landhendlbrust im Prosciuttomantel – zart gebraten

mit Basilikumpesto, Tomaten und Mozzarella gefüllt
dazu Butterreis und Blattsalat € 14,20

Rumpsteak vom Weinviertler Rind, ca. 230g von der Beiried - rosa gebraten

dazu Tagesgemüse, gefüllte Erdäpfeltascherl und Kräuterbutter € 17,60

unsere Pfannengerichte – immer frisch zubereitet

zart gebratene Medaillons vom Schweinsfilet im Rahmsaftl dazu Erdäpfelkroketten und zartes Gemüse	€ 13,90
Naturschnitzl vom Schwein oder Pute dazu Reis und Salatteller	€ 11,50
Zwiebelrostbraten vom Weinviertler Maststier dazu Braterdäpfel und Knusperzwiebel	€ 14,80
geröstete Leber vom Schwein im Zwiebel-Majoransafterl, dazu 2 Stück ofenfrisches Gebäck	€ 10,40

Gerichte ohne Fleisch - fragen Sie auch nach veganen Variationen!

gefüllte Teigtascherl von der Nudelmanufaktur Brunner aus Kärnten mit Tomaten-Mozzarellafülle, auf knackigem Gemüse, dazu Blattsalat	€ 11,40
Gemüse-G´röstl knackiges Gemüse in der Pfanne gebraten und mit Mozzarella überbacken	€ 9,80

Beachten Sie auch unsere vegetarischen Speisen auf der Tageskarte!

unsere Salatvariationen

kleiner Blattsalat	€ 3,00
kleiner gemischter Salat als Beilage	€ 3,80
großer bunter Salatteller mit Joghurtdressing	€ 6,00
Thunfischsalat mit Joghurtdressing Blattsalat, Mais, Tomaten, Gurken, Zwiebel, Thunfisch, Dressing	€ 8,50
gegrillte Putenbruststreifen auf buntem Salatteller Blattsalat, Mais, Tomaten, Gurken, Joghurtdressing und geröstete Kürbiskerne	€ 9,20
Steirischer Backhendlsalat bunter Salatteller mit gebackener Hühnerbrust in der Kürbiskernpanade dazu Joghurtdressing und steirisches Kernöl	€ 11,20
Mozzarella im Speckhemd gegrillt auf buntem Salatteller mit Joghurt - Kräuterdressing	€ 9,20

Fisch:

gebratenes Zanderfilet

dazu Kräuterbutter, Petersilienerdäpferl und Blattsalat € 14,20

frisches Salzkammergut - Saiblingsfilet (ca. 230g) kross gebraten

mit Kräuterbutter, zartem Gemüse und Petersilienerdäpfel € 15,80

Bitte beachten Sie auch das Fischangebot auf unserer Tageskarte!

Dessert:

Marillenpalatschinken (2Stk) € 4,20

Schokoladepalatschinken (2Stk) mit Schlagobers € 5,80

Mohr im Hemd mit Schokosauce und Vanilleeis und Schlagobers € 6,00

Mozartpalatschinke gefüllt mit Nougat und Eierlikör € 6,00

Eispalatschinke mit Schlagobers und Schokosauce € 6,00

Eismarillenknödel mit Schlagobers 1Stück € 3,60

Nougat-Topfenknöderl (3 Stück) mit Beerenröster € 6,00

Kaiserschmarrn nach Oma's Rezept – frisch zubereitet (ca. 20min)
dazu Apfelmus oder Zwetschkenröster € 8,80

Sachertorte mit Schlagobers € 3,20

Eiskaffee – frisch gebrühter Mocca - gekühlt
mit zwei Kugel Vanilleeis und Schlagobers € 5,00

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem ServicemitarbeiterInnen!

Unsere Küche ist gerne bemüht, Ihre gewünschte Speise nach Ihren Vorgaben und Ihren gewünschten Zutaten zu zubereiten!

unsere Bierspezialitäten

Salzburger Stiegl Goldbräu vom Fass – unser Hausbier

Krügerl Stiegl Goldbräu	€ 3,90		Seiderl Stiegl Goldbräu	€ 3,10
Stiegl Goldbräu Flasche 0,5l Fl.				€ 3,40
Radler 0,5l mit Almdudler	€ 3,90		Radler 0,3l mit Almdudler	€ 3,10

unsere Bierspezialität aus der Murauer Brauerei

Seiderl Murauer Zwickl	€ 3,30
Krügerl Murauer Zwickl	€ 4,10

Gösser Naturgold alkoholfrei	€ 3,80
Clausthaler alkoholfrei 0,5l Fl., Gösser Naturgold alkoholfrei 0,5l Fl.	€ 3,80
Edelweiß Weißbier 0,5l Fl. hefetrüb, Edelweiß Weizen alkoholfrei	€ 3,80

Weine offen und Wein gespritzt

1/8 l grüner Veltliner - „Schankwein“ aus Feuersbrunn am Wagram	€ 1,60
1/8l blauer Portugieser, Schrattenthal	€ 1,60
¼l G´spritzer weiß oder rot	€ 2,00
¼l Kaiserspritzer mit einem Schuss Holunderblütensaft	€ 2,50
¼l Aperolspritzer	€ 3,60
1/8 Almdudler und 1/8 Wein „Bumatschkerl“	€ 2,50
Almdudler+1/8l Wein auf 1/2l	€ 4,00

Qualitätsweine aus der Bouteille

1/8l Weinviertel DAC, Weingut Hindler, Schrattenthal	€ 3,00
1/8l Weinviertel DAC, Weingut Scheit, Karnabrunn	€ 3,00
1/8l Riesling, trocken, Weingut Hindler, Schrattenthal	€ 3,00
1/8l Sauvignon blanc, Weingut Holzer, Leobendorf	€ 3,00
1/8l gelber Muskatteller, trocken, Weingut Fein, Hagenbrunn	€ 3,00
1/8l Cuvée Fürstenberg, Weingut Haller, Enzersfeld	€ 3,80
1/8l Zweigelt, trocken, Weingut Hindler, Schrattenthal	€ 3,00

Lieber Gast, fragen Sie einfach welche Weine derzeit noch glasweise ausgeschenkt werden!

Schnäpse, Brände, Liköre & Digestif

Marillenbrand, Birnenbrand, Himbeergeist, Vogelbeerbrand, Kirschwasser, Grappa, Roßbacher Magenbitter, Avena,...	2cl € 2,50
Marillenlikör, Heidelbeerlikör, Baileys,....	2cl € 2,50

Fragen Sie nach auch nach unseren Whisky's, Cognac und anderen Edelbränden!

Aperitif

Sekt Orange, Prosecco von unseren Winzern,	€ 3,50
Camapari-Orange, Campari – Soda	€ 3,50
„Preisel – Peter“ – Preiselbeersirup, trockener Weißwein, Soda	€ 3,50

alkoholfreie Getränke:

Almdudler, Cola, Cola ZERO, Frucade, Eistee Zitrone	0,35l Fl.	€ 2,90
Orangensaft, Apfelsaft, Apfelsaft naturtrüb, Traubensaft	0,25l	€ 2,50
Fruchtsaft oder Limonade gespritzt	0,25l € 1,60 0,50l	€ 3,20
Fruchtsaft oder Limonade mit Leitungswasser	0,25l € 1,50 0,50l	€ 2,90
Pago Johannisbeer oder Marille pur	0,2l Fl.	€ 3,00
Bio – Fruchtsaft vom Obsthof Philipp aus Bogenneusiedl	0,25l Fl.	€ 3,00
Bio – Fruchtsaft vom Obsthof Philipp aus Bogenneusiedl, gespritzt	0,50l	€ 3,60
Pago Fruchtsaft gespritzt	0,50l	€ 3,60
Darbo – Frucht-dicksaft mit Leitungswasser	0,5l	€ 2,00
Soda-Zitrone	0,25l € 1,50 0,5l	€ 2,60
Sodawasser	0,25l	€ 1,30
Römerquelle Mineralwasser prickelnd oder ohne	0,35l	€ 2,40
Römerquelle Mineralwasser prickelnd oder ohne	0,75l	€ 4,80

Kaffee & Tee & Glühwein

Melange	€ 2,80
Verlängerter braun oder schwarz	€ 2,80
großer Espresso	€ 3,20
kleiner Espresso	€ 2,00
Espresso Machiatto – kleiner Espresso mit Milchschaum	€ 2,00
Häferlkaffee – großes Häferl mit Milchschaum	€ 3,00
Hauskaffee – Häferlkaffe mit Schlagobers und Eierlikör	€ 3,50
Cappuccino Wiener Art mit Schlagobers	€ 3,00
<u>auf Wunsch servieren wir alle Kaffeezubereitungen auch koffeinfrei!</u>	
heiße Schokolade mit einem Tupf Schlagobers	€ 3,00
Schwarztee, Früchte-, Kamille-, Kräuter- oder Pfefferminztee im Glas	€ 2,40
Tee mit Rum oder Weinbrand	€ 3,20
¼l Glühwein – weiß oder rot (10min -wird in der Küche frisch angesetzt)	€ 3,40



Was darf Leitungswasser kosten?

Zu Wein und Kaffee stellen wir Ihnen gerne Leitungswasser gratis zur Verfügung!

Wenn Sie **Leitungswasser als alleiniges Getränk bestellen** verrechnen wir

€ 1,00 für 1/2l Damit decken wir unsere Kosten für Service und Betrieb!