

Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat

mit Französischer Sauce, Italienischer Sauce oder Kürbiskernöl 9.80
mixed leaf salad

Gemischter Salat

mit Französischer Sauce, Italienischer Sauce oder Kürbiskernöl 11.80
mixed salad

Steinbock's Wintersalat

an Hausdressing serviert mit Birnen,
Belperknolle und Schwarzbrotcroutons 14.80
wintersalad with house dressing, pears, cheese

Beefsteak Tartar „Baronet“

serviert mit Toast und Butter
beefsteak tartare

Vorspeise 23.80
Hauptgericht 31.80

Rindscarpaccio

mit Olivenöl, Parmesanspänen und einem Salatbouquet 20.80
beef carpaccio

Rehcarpaccio

serviert mit marinierten Steinpilzen und Walnusspesto 19.80
deercarpaccio with mushrooms

Aus dem Suppentopf

Klare Rindskraftbrühe

serviert mit hausgemachten Kräuterflädli 9.80
beef broth with homemade pancakes sliced

Klare Rindskraftbrühe „Styria“

serviert mit hausgemachtem Leberknödel oder Griessnockerl
oder klassische Österreichische-Einlage (Nudeln, Gemüse und Streifen vom Siedfleisch) 12.80
beef broth with homemade liver- or semolina dumpling or noodles and sliced of beef

Maroni Trüffelschaumsuppe

angerichtet mit einer Rahmhaube 11.80
maronisoup

Knoblauchrahmsuppe

in der Brottasse serviert 13.80
garlic soup served in a bread cup

Tagessuppe

soup of the day 10.80

Warme Vorspeisen

Tascherl vom geschmorten Mangalizia Schwein (schwarzes Schwein)

serviert mit Apfel-Selleriepuree und Nussbutter 19.80
pork-ravioli, savoy cabbage

Gebratene Jakobsmuscheln

auf Rosmarinocchi serviert an Parmesanschaum 22.80
scallops

Randen-Frischkäse-Ravioli

serviert mit Salbeibutter und Parmesan 15.80
homemade ravioli with beetroot and creamcheese