



# Steeg wirt

seit 1571

DAS WELTERBE WIRTSCHAUS

SUPPE  
SALAT  
VORSPEIS  
HAUPTSPEIS  
& DESSERT



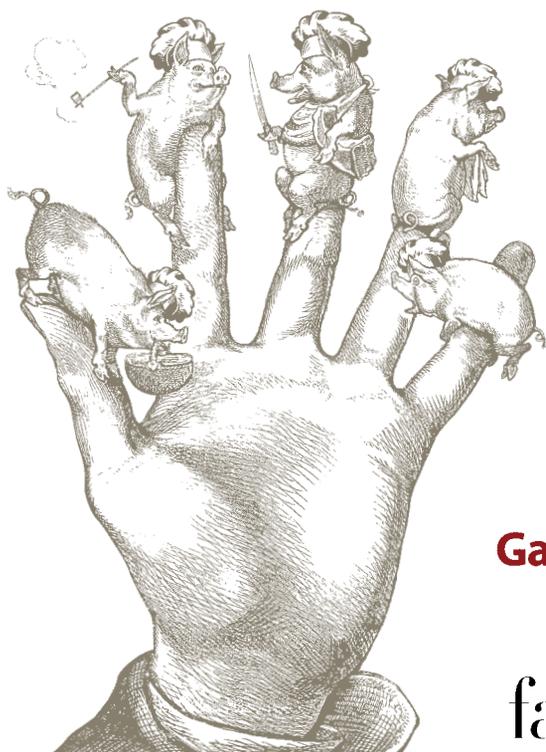
**Gault & Millau**

WIRTSCHAUS DES JAHRES 2019

*Es kochen für euch:*

DIE STEEGWIRT BRÜDER  
FRITZ & TAMINO GRAMPENHUBER  
UND IHR TEAM





  
**Gault & Millau**

  
**falstaff**

## WIRTSCHAUS sein und WIRTSCHAUS bleiben!

*Die Renovierung des Gasthofes im Jahre 2018 darf getrost als Meilenstein in unserer langen Wirtshausgeschichte betrachtet werden.*

*Ein Ereignis, welches mit der Ernennung zum WIRTSCHAUS DES JAHRES 2019 belohnt und gekrönt wurde.*

*Die vom Steegwirt im Jahre 2014 erstmals erkochte Haube ist nicht nur Belohnung und Wertschätzung unserer Küche, sondern beinhaltet auch das Streben unseres ganzen Teams, immer besser zu werden.*

*Damit ist der Steegwirt, am Eingang der Welterbergregion gelegen, zur kulinarischen Visitenkarte des inneren Salzkammergutes geadelt worden.*

**„Traditionelle Kochkunst,  
modern und weltoffen interpretiert“**

*Bodenständige Gerichte, interessante Produkte aus der Region und kulinarische Ausflüge in die Welt der feinen Leckerbissen prägen das gastronomische Credo des Steegwirts, das unsere Gäste und Freunde schätzen. Und so soll es bleiben.*

*Darauf freuen wir uns zusammen mit euch und nun wünschen wir*

*guten Appetit.*

## KULINARISCHE OUVERTURE



*Schwäne zum Beispiel oder auch Hasen eignen sich hervorragend für Schattenspiele.*

*Den Kulinarikern unter euch jedoch empfehlen wir - nicht nur zum Zeitvertreib - unsere frischen und tagesaktuellen Gaumenkitzler.*

### Ouverture

Selbst gemachtes Gansl-Grammelschmalz,  
Gamsschinken, Krustenbrot & Butter

9,00



### HALLSTATT BIER

Das naturtrübe Hallstattbier gibt es nur bei deinem Steegwirt  
frischgezapftes Seidl

**Hallstattbier vom Fass** 4,50

# SUPPEN

Schaumsuppe  
von Krebsen aus der Traun  
mit Pecorino-Feigentascherl  
19,00

Aktuelle Schaumsuppe  
auf der Tageskarte  
9,00

mit geräuchertem Gamsschinken  
11,00

Suppe vom Almochsen  
mit Frittaten oder Fleischstrudel  
7,00



\*  
„Trauneckgut“  
hieß der 1571  
errichtete Renaissancebau  
der „Herrschaft von Seeau“ und  
diente als Einkehrsthaus der Salz-  
schiffer. Seither wird der heutige Steegwirt  
als Gasthaus geführt.

# VOR SPEISEN



## QUELLFRISCH

das hauseigene Quellwasser  
in der eiskalten Literflasche  
still .....3,00  
prickelnd .....4,00

Selbst geräucherter Gamsschinken  
gereift in der Barbara-Kapelle in Altaussee  
mit eingelegten Vogelbeeren  
und Steegwirts Krustenbrot 24,00

Über Latschenholz geräuchertes Saiblingsfilet  
von der Fischerei Ausseerland (ca.170 g)  
mit Kren-Joghurt, Knusperoliven  
und Roggen-Vinschgerl 26,00

Beef Tatar vom Salzburger „Ox“  
mit Erdäpfelchips, Trüffelmayonnaise  
und eingelegten Honigparadeisern

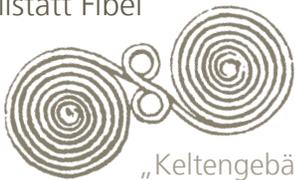
dazu passend 24,00  
ein Stück gebratene Gänseleber  
mit Apfel-Balsamico Essig von Gölles 9,00



# DIE GAMSERL SCHWARZ UND BRAUN

... gschossn irgendwo zwischen Tauern und Dochstoa!

Selbst gemachte Gams-Kas-Krainer  
mit „Schwarzbeer-Quendel-Senf“ aus der  
heimischen Senferei Annamax sowie Kren und  
Hallstatt Fibel 13,00



Die Bäckerei  
Maislinger kreiert  
„Keltengebäck“ auf Basis der  
Hallstätter Schmuckfunde.

Rosa gebratene Filets vom Rehbock  
verfeinert mit Arnautovic-Gin  
dazu gerahmte Bärlauch-Risoni  
und schwarzes Ribisel Sorbet 36,00

Reisfleisch vom Hirschschlögél  
mit „Xiberger“ Bergkäse gratiniert  
und mariniertem Gartensalat

32,00



Auf Wunsch  
servieren wir  
unsere Fische  
nicht glasig,  
sondern auch  
durch!

# AUS DEM WASSER

**Hecht und Reinanke** aus dem Hallstättersee oder  
**Forelle und Saibling** aus dem klaren Grundlsee

UNSERE TÄGLICHEN FRISCHFISCHE  
findet ihr auf unserer Tageskarte -  
unsere Mitarbeiter beraten euch gerne.

# MIT VIEL HERZ, DOCH OHNE FLEISCH



Geräucherter lila Karfiol 26,00  
mit „Agatha“ Drilling Erdäpfel in der Schale,  
Wasabi-Hollandaise  
und pochiertem Ei vom Biohof Lohninger

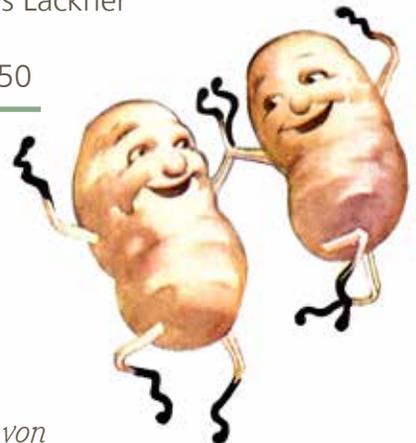
Gerahmte „Bärlauch-Risoni“ 24,00  
mit gepufftem Buchweizen und Treviso Radicchio

dazu passt auch ein geräuchertes Saiblingsfilet 15,00  
von der Fischerei Ausseerland

Großer gemischter Salat 12,00

Erdäpfel-Vogersalat  
mit steirischem Kürbiskernöl von Clemens Lackner  
dem Championat-Sieger 2024/25

8,50



## APROPOS ERDÄPFELSALAT

*Zum ersten Mal erwähnt wird die Zubereitung von Kartoffeln als Salat mit Essig, Öl und Salz 1597 in einem englischen Buch von John Gerard. Das älteste deutschsprachige Rezept - anno 1621- stammt aus einem österreichischen Kloster. Die Frage, ob das Originalrezept des hausgemachten Steegwirt-Erdäpfelsalates tatsächlich aus dem Jahre 1571 stammt, wird derzeit noch wissenschaftlich geprüft.*

# STEEGWIRTS GOLD

# ECK



## EIN GRUSS AUS WIEN

*Schnitzel und Backhendl sind typisch österreichische Gerichte aus der Zeit des Wiener Biedermeier. Alles „Goldbröselte“ servieren wir mit Wildpreiselbeeren.*

**Wiener Schnitzel**  
von der Gustino-Sau  
mit Butterreis  
und gemischtem Salat

22,00

**Steirisches Backhendl**  
ausgelöstes Brüstel vom Freiland-Maishendl  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und steirischem  
Kürbiskernöl von Clemens Lackner,  
dem Championat-Sieger 2024/25

24,00



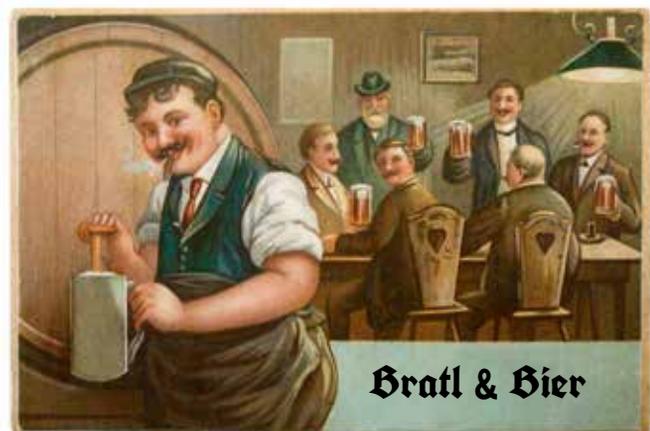
NACHSCHLAG	Wildpreiselbeeren	2,00
	Ketchup	1,50
	Mayonnaise	1,50
	Trüffelmayonnaise	<u>3,50</u>

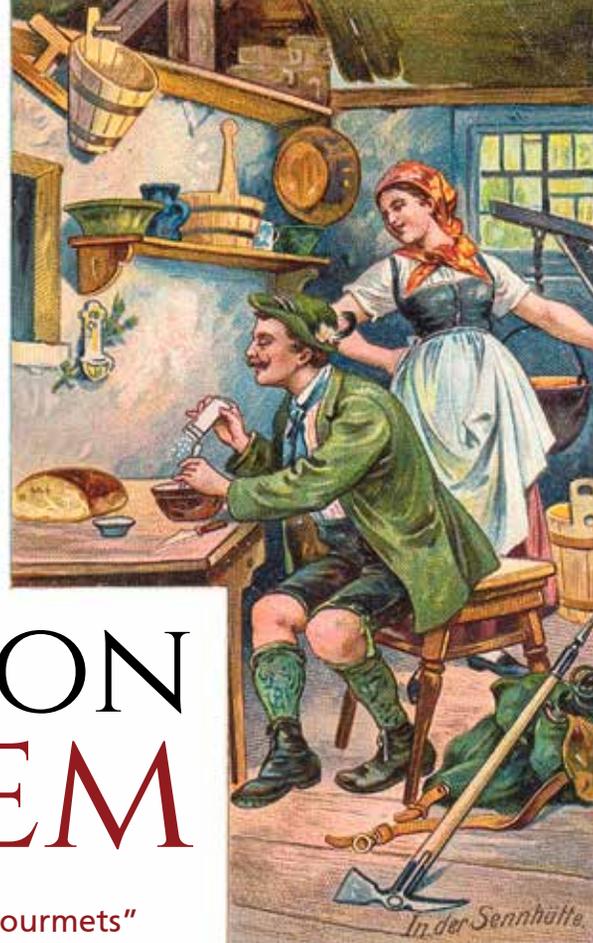
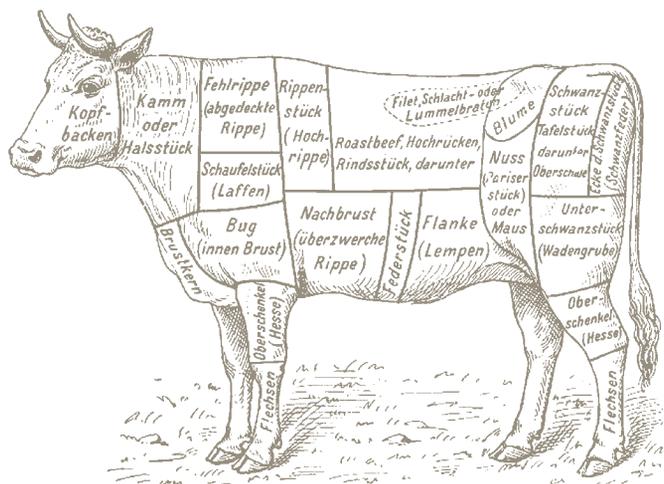
## WIRTSHAUS KLASSIKER

### BRATL IN DER REIN

Trilogie von der Gustino-Sau  
mit Stöckelkraut und Knödel

24,00





# DAS BESTE VON ALLEM

## GANZHEITLICHE KÜCHE

Die traditionelle Küche ist darauf bedacht, das Fleischangebot bestmöglich zu nutzen.

Dazu gehören nicht nur „Filetstücke“, sondern auch die Innereien und Fleischteile, die etwas mehr Achtsamkeit verdienen. Zur Belohnung gibt's außergewöhnlich gute Gerichte.

## „Hundefutter für Gourmets“

Gratinierte Paprikakutteln mit Hahnenkamm und Steegwirts Pestobrot

23,00

## Steegwirts Rahmbeuscherl

vom Salzburger Milchkalb mit Quittenessig von Gölles und Boazkreitl-Serviettenknödeln

23,00

Das *Beuschl* war ein traditionelles Gericht der Wiener Küche, ist aber heute in ganz Österreich, Bayern und Böhmen ein gern gesehenes Gericht, das sich aus dem sogenannten „Jägerrecht“ entwickelt hat, wonach dem Jäger die edlen Innereien zustanden, während der Jagdherr die Fleischteile erhielt.

ANGUS

von Fritz Strobl. Der Abfahrts-Olympiasieger und Drautaler-Stotter-Bauer liefert so wie seine Siege: schnell, aber nicht täglich. **Angus Gerichte** findet ihr auf unserer Tageskarte.

# JAGDGLÜCK



Je nach Jagdglück unserer beiden Spürnasen, **Alaba** und ihrem Sohn **Pelé**, findet Ihr weitere Gerichte auf unserer Tageskarte.

# EIN SÜSSER ABGANG

Empfehlungen von unserem K&K Patissier OLIVER

## „Birne Helene“

lauwarme Schokoladentarte  
mit pochierter Champagner-Williamsbirne,  
gerösteten Mandelsplittern  
und Bourbon-Vanilleeis

15,50

## „Stegwirt Zapfen“

Nougat Mousse  
Nuss-Schokostreusel  
und Latscheneis

15,50

## „Raffaello Kuppel“

gefüllt mit Kokos-Creme und  
Mango-Passionsfrucht Jelly Sauce

15,50

## Ein Latscheneis Kuglerl

3,60

## „Gletscher-Tris“

dreimal kalter Genuß  
ganz aus Schafmilch:  
Weißes Schoko-Orange,  
Kokos-Physalis und Latscheneis

10,80

## APROPOS

*Unsere „Birne Helene“ ist ein Dessert der klassischen französischen Haute Cuisine. Ursprünglich wurde das Dessert um 1864 von Auguste Escoffier anlässlich der Pariser Uraufführung von Jacques Offenbachs Operette „Die schöne Helena“ kreiert.*



*Jarmila Novotná und Hans Moser als Helena und Menelaos in Max Reinhardt's Produktion, Berlin 1931*

# KAS

Trüffel Brie  
mit Goiserer Bienenhonig  
und Vinschgerl

13,50



## DAS LATSCHENEIS

*wächst nur an exponierten Orten unterhalb der Gletscherzone direkt an der Latschenkiefer (pinus mungo). Es wird täglich frisch geschnitten, zu Tal gebracht und mundgerecht portioniert.*



*Unser Eis ist eine Bio-Spezialität aus Schafmilch vom Seegut Eisl / Wolfgangsee*

*Zum Nachtmisch gibt's, ihr wisst's es eh,  
an guad'n schwarzen Mischkaffee!*



**WEITERSAGEN,**  
*wenn ihr zufrieden wart.  
Für Kritik und Verbesserung  
haben wir offene Ohren.  
Hint umi raunzn meg'n  
ma goar ned!*