



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
still3,00
prickelnd4,00

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

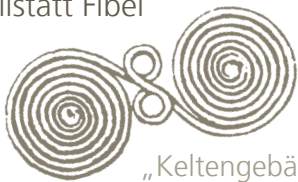
dazu passend 24,00
ein Stück gebratene Gänseleber
mit Apfel-Balsamico Essig von Gölles 9,00



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

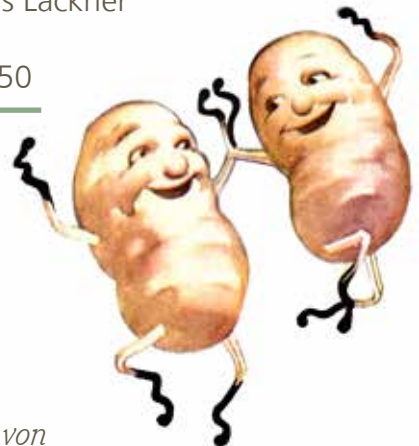
Gerahmte „Bärlauch-Risoni“ 24,00
mit gepufftem Buchweizen und Treviso Radicchio

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> |

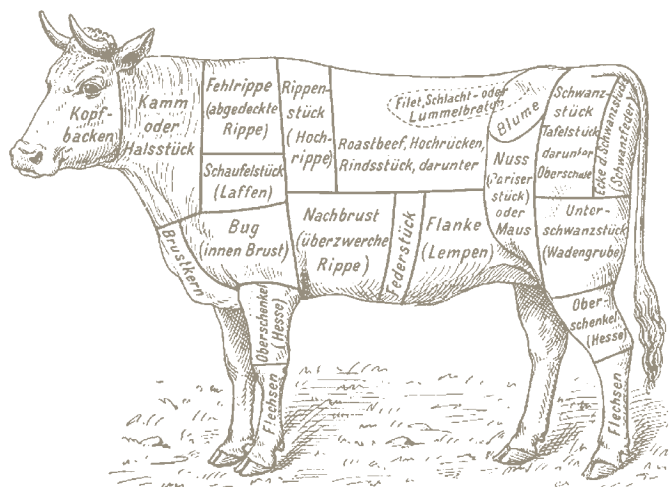
WIRTSHAUS KLASSIKER

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

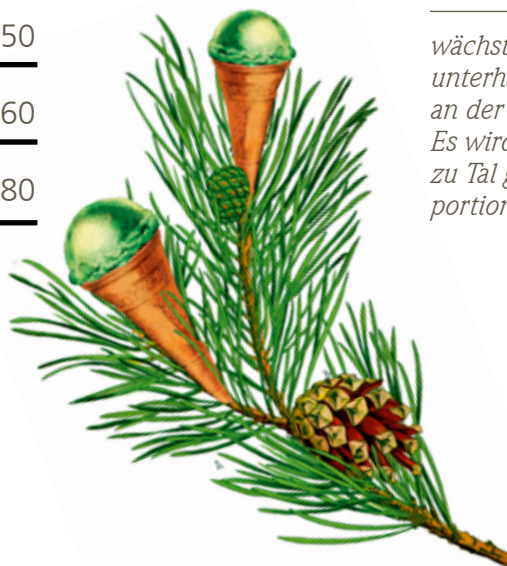
Trüffel Brie
mit Goiserer Bienenhonig
und Vinschgerl

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!