



# 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





## WIRTSHAUS sein und WIRTSHAUS 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 WIRTSHAUS 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

8,70



### HALLSTATT BIER

Das naturtrübe Hallstattbier gibt es nur bei deinem Steegwirt  
frischgezapftes Seidl

**Hallstattbier vom Fass** 4,50

Aktuelle Schaumsuppe  
auf der Tageskarte

9,00

mit geräuchertem Gamsschinken

11,00

Suppe vom Almochsen  
mit Frittaten oder Fleischstrudel

7,00

# SUPPEN



\*  
„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



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

22,00

ber Latschenholz geräuchertes Saiblingsfilet  
von der Fischerei Ausseerland (ca. 170 g)  
mit Mandelcreme und Roggen-Vinschgerl

26,00

Beef Tatar vom Salzburger „Ox“  
mit Erdpfelchips, Trffelmayonnaise  
und eingelegten Honigparadeisern

24,00

dazu passend  
ein Stück gebratene Gänseleber

9,00



## QUELLFRISCH

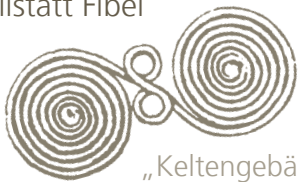
das hauseigene Quellwasser  
in der eiskalten Literflasche  
still .....3,00  
prickelnd .....4,00



# 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 Barbarie Entenbrust  
mit gerahmten Kräuterseitling-Risoni  
und Heidelbeer-Rosmarin Eis von Familie Eisl

36,00

„Goiserer Rehragout“  
verfeinert mit Arnautovic-Gin,  
dazu lila Karfiol und Safran-Grießknödeln

36,00



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



<b>Paradeiser-Ingwer Gnocchi</b> mit Kokosmilch verfeinert (vegan)	<u>22,00</u>
dazu passt a geräuchertes Saiblingsfilet von der Fischerei Ausseerland	<u>15,00</u>
<b>Gerahmte „Kräuterseitling-Risoni“</b> mit gepufftem Buchweizen & Trevisio Radicchio	<u>24,00</u>
<b>Großer gemischter Salat</b>	<u>12,00</u>



## DER KRÄUTERSEITLING

*Unser Kräuterseitling ist ein „Stollenpilz“ aus dem steirischen Erzberg. Hier im Berg herrschen ideale Wuchsbedingungen. Attraktiv, frisch und voller gesunder Inhaltsstoffe, dabei sensationell im Biss und ein absoluter Geschmacksträger, unseren Herrenpilzen nicht unähnlich.*

**Erdäpfel-Vogerlsalat** mit steirischem Kürbiskernöl von Clemens Lackner dem Champinat-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 „Goldgebröselte“ servieren wir mit Wildpreiselbeeren.*

**Wiener Schnitzel**  
von der **Gustino-Sau**  
mit Kukuruz-Reis  
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



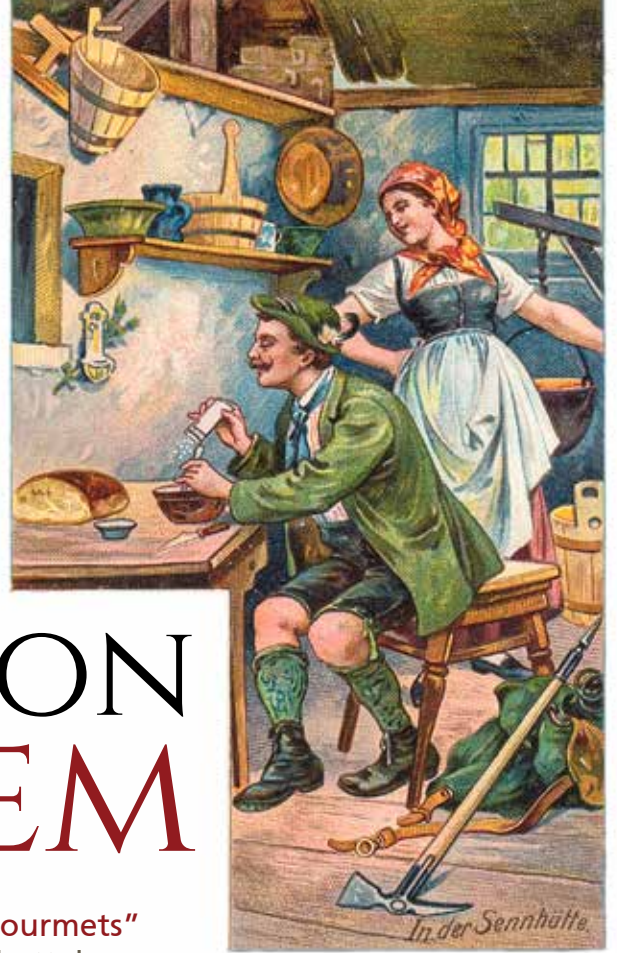
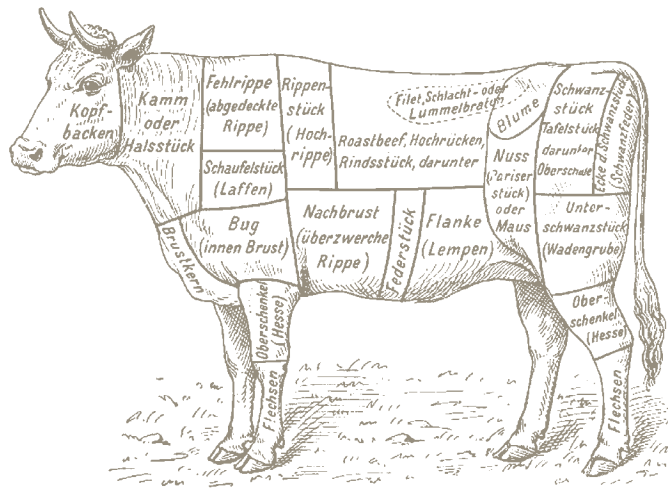
## WIRTSHAUS KLASSIKER

### 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-Krustenbrot

23,00

## Steegwirt's Rahmbeuscherl

vom Salzburger Milchkalb mit Apfel-Balsamico-Essig 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

**Mohr im Hemd**  
mit Bourbon-Vanilleeis  
vom Giovanni aus Bad Ischl 15,50

**„Kaiserzapfen“**  
Valrhona Schokolade  
mit Steinpilzstreusel  
und Latscheneis 15,50

**„Stegwirts Sissi Kuppel“**  
Vanille-Crème fraîche-Mousse,  
gefüllt mit marinierten Himbeeren  
dazu kandierte Veilchen 15,50

**Ein Latscheneis Kuglerl** 3,60

**„Gletscher-Tris“** 10,80  
dreimal kalter Genuß,  
ganz aus Schafmilch:  
Heidelbeer-Rosmarin,  
Apfelstrudel und Latsche



Kartengestaltung: ©TRAKTOR 41

## 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



Ian Aldrige als Othello / Wienmuseum

## APROPOS

Der ‚Mohr im Hemd‘ wurde in Wien als Reaktion auf die Aufführung von Verdis ‚Othello‘ in der Hofoper im Jahr 1888 erfunden. Diese österreichische Süßspeise ist kulinarisches Kulturgut, so wie Shakespeares ‚Othello, der Mohr von Venedig‘ und die auf diesem Stück basierende Oper von Verdi internationales Kulturgut sind.“

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

## KAS

**Lungauer Trüffel Brie**  
mit Goiserer Bienenhonig  
und Vinschgerl

13,50



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