

# Speisekarte

*Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Leberspätzle*

*Curry Kokos Suppe mit Garnelenspieß*

*Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse gratiniert*

*Carpaccio vom argentinischem Rinderfilet, Pinienkernen,  
an Limetten-Olivenöl, Parmesan und Baguette*

*Gratinierter Schafskäse mit hausgemachtem  
Basilikumpesto an kleinem Salatbouquet*

\*\*\*\*\*

*„Steinburger“*

*Original Burger (200gr.) vom argentinischem Angusrind  
mit Tomate, Zwiebeln, Speck, Cheddarkäse  
BBQ Sauce und Pommes frites*

*„Balkanspieß“*

*Schwein- und Rindfleisch, Speck, Zwiebel,  
Paprika, Zigeunersauce und Pommes frites*

*Rinderfilet „natur“ vom argentinischem Angusrind  
mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter*

*„Steinberger Schnitzel“*

*Schnitzel natur mit Kroketten, gebratenem Speck  
und Pilzsoße*

*Currywurst mit Pommes frites*

*Kleiner Beilagensalat*

# Verschiedene Spezialitäten

*Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites  
oder Kartoffelsalat*

*„Zigeunerschnitzel“  
Schnitzel natur mit Zigeunersauce und Pommes frites*

*Putenbrust „natur“ mit hausgemachter Kräuterbutter  
und Krokette*

*Cordon bleu mit Pommes frites*

## Vegetarisch und Fisch

*Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln*

### *Vegan:*

*Hausgemachte Kartoffel-Gemüsepflanzerl mit Preiselbeeren*

*Zanderfilet in Olivenöl gebraten, mit Zitronenbutter  
und Kräuterkartoffeln*

# Schweinefilet

*Schweinelendchen mit frischen Pilzen in Rahm  
und hausgemachte Spätzle*

*Schweinemedallions mit Kräuterbutter  
und Pommes frites*

*Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce und  
Kroketten*

*Schweinefilet „Teufelchen“ mit Zigeunersoße  
und Kroketten*

# Rindersteaks

*Argentinische Ochsenlende mit geschrotetem Pfeffer,  
Bratkartoffel und Kräuterbutter*

*Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, dunkler Biersauce  
und Pommes frites*

*Rumpsteak mit Kräuter Käse Kruste gratiniert  
und Pommes frites*

# Für unsere kleinen Gäste

*Kinderschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Ketchup*

*Chicken Nuggets mit Pommes frites*

*Spätzle mit Rahmsauce*

*Portion Pommes frites mit Ketchup*

## Salatteller

*„Amalfi“*

*Bunte Blattsalate, Tomaten, Thunfisch, Oliven, Ei, Kresse, Zwiebelringe, Schafskäse, Joghurtdressing und Baguette*

*„Putensalat“*

*Bunte Marktsalate, Tomaten, Ei, pikante Putenbruststreifen, Balsamicodressing und Baguette*

*„Chefsalat“*

*Frische Marktsalate mit Garnelen, Puten- und Rinderstreifen, Honig Senf Dressing und Baguette*

*Salat „Argentina“*

*Frische Marktsalate mit gegrillten Streifen von der Steakhüfte, Tomaten, Paprikastreifen, Kresse, Ei, Thousand Island Dressing und Baguette*

# *Brotzeiten*

*(in den Wintermonaten nur auf Anfrage)*

*„Bauernplatte“  
Verschiedene Wurst und Käse mit Butter,  
Garnitur und Brot <sup>3,6,7</sup>*

*„Schweizer“ Wurstsalat mit Käse  
und Brot <sup>3,5,6,7</sup>*

*Wurstsalat „Art des Hauses“ mit Brot <sup>5,6,7</sup>*

*Hausgemachte Bratensulz mit Brot  
mit Bratkartoffel  
(nicht immer vorrätig, bitte fragen Sie danach)*

*Wir haben eine extra Speisekarte in der die Allergene aufgelistet sind.  
Bitte fragen Sie unser Personal danach. Wir beraten Sie auch gerne  
persönlich.*

*Inhaltsstoffe: 1: mit Farbstoff 3: mit Konservierungsstoffe 4: mit Geschmacksverstärker 5: geschwefelt 6: mit Phosphat 7:  
mit Süßungsmittel 9: mit Milchzucker*

## Alkoholische Getränke

Helles Bier vom Faß (Brauerei Jacob) <sup>6</sup>	0,50 ltr.	3,70 €
Pils vom Faß (Brauerei Jacob) <sup>6</sup>	0,30 ltr.	3.50 €
Hefeweizen (Brauerei Jacob Bodenwöhr) <sup>6,5</sup>	0,50 ltr.	3.90 €
Hefeweizen leicht, alkoholarml ( Jacob Bodenwöhr) <sup>6,5</sup>	0,50 ltr.	3.90 €
Hefeweizen dunkel (Brauerei Jacob Bodenwöhr) <sup>6,5</sup>	0,50 ltr.	3.90 €
Dunkles Bier ( Brauerei Jacob ) <sup>6</sup>	0,50 ltr.	3.70 €
Brauhaus Nittenau		
Stockenfelser Geisterbräu, dunkles Bier <sup>6</sup>	0,50 ltr.	3,90 €
Radler-Halbe hell oder dunkel <sup>3,6</sup>	0,50 ltr.	3,70 €
Colaweizen <sup>1,2,6,5</sup>	0,50 ltr.	3.90 €
Weinschorle herb oder süß <sup>3</sup>	0,25 ltr	3.40 €
Kleines Helles vom Faß (Brauerei Jacob) <sup>6</sup>	0,25 ltr.	2.70 €
Spruz Bier		2,50 €

## Alkoholfreie Getränke

Jacob alkoholfreies Helles <sup>6</sup>	0,50 ltr.	3,70 €
Jacob alkoholfreies Weizen <sup>6,5</sup>	0,50 ltr.	3.90 €
Grapos Spezi <sup>1,2</sup>	0,50 ltr.	3.80 €
Grapos Spezi <sup>1,2</sup>	0,25 ltr.	2.90 €
Tafelwasser	0,50 ltr.	3.20 €
Tafelwasser	0,25 ltr.	2,20 €
Kondrauer Mineralwasser mit Ks. „Gourmet-Flasche“	0,75 ltr.	5,70 €
Kondrauer Mineralwasser ohne Ks. „Gourmet-Flasche“	0,75 ltr.	5,70 €
Fanta <sup>2,3</sup> , Coca Cola <sup>1,2,3</sup> , Zitronenlimo <sup>3</sup>	0,30 ltr.	3.20 €
Fanta <sup>2,3</sup> , Coca-Cola <sup>1,2,3</sup> , Zitronenlimo <sup>3</sup>	0,50 ltr.	4.20 €
Coca Cola Light <sup>1,2,3</sup>	0,33 ltr.	3,50 €
Almdudler	0,35 ltr.	4,00 €
Orangensaft <sup>4</sup> , Apfelsaft <sup>4</sup> , Traubensaft <sup>4</sup> , Kirschsafft <sup>4</sup>	0,25 ltr.	3,20 €
Orangensaft <sup>4</sup> , Apfelsaft <sup>4</sup> , Traubensaft <sup>4</sup> , Kirschsafft <sup>4</sup>	0,50 ltr.	4,20 €
Apfelsaftschorle <sup>4</sup>	0,50 ltr	3.70 €
Orangensaftschorle <sup>4</sup>	0,50 ltr.	3.70 €
Traubensaftschorle <sup>4</sup>	0,50 ltr.	3.70 €
Kirschsafftschorle <sup>4</sup>	0,50 ltr.	3.70 €
Holundersaftschorle <sup>4</sup>	0,50 ltr.	3.70 €
Rhabarbersaftschorle <sup>4</sup>	0,50 ltr.	3.70 €
Alle Saftschorlen <sup>4</sup>	0,25 ltr.	3,00 €