



# Steeg wirt seit 1571

DAS WELTERBE WIRTSHAUS

SUPPE  
SALAT  
VORSPEIS  
HAUPTSPEIS  
& DESSERT



WIRTSHAUS DES JAHRES 2019

*Es kochen für euch:*

DIE STEEGWIRT BRÜDER  
FRITZ & TAMINO GRAMPELHUBER  
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

Gams-Hartwurst, Gansl-Grammelschmalz,  
Krustenbrot & gesalzene Butter

9,50



### HALLSTATT BIER

Das naturtrübe Hallstattbier gibt  
es nur bei deinem Steegwirt  
frischgezapftes Seidl

**Hallstattbier vom Fass** 4,70



# SUPPEN

Schaumsuppe von  
Signalkrebsen aus der Traun  
mit Jakobsmuschel  
19,50

Aktuelle Schaumsuppe  
auf der Tageskarte  
9,50

mit geräuchertem Gamsschinken  
11,00

Suppe vom Almochen  
mit Frittaten oder Fleischstrudel  
7,20



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

# VOR SPEISEN



## QUELLFRISCH

das hauseigene Quellwasser  
in der eiskalten Literflasche  
still .....5,00  
prickelnd .....6,00

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

Über Latschenholz geräuchertes Saiblinsfilet  
von der Fischerei Ausseerland (ca.110 g)  
mit Pecorino-Feigentascherl und Sauerklee  
27,00

Gebratene Entenleber  
mit Apfel-Balsamicoessig von Gölles  
dazu Briochetörtchen  
mit Tonkabohne und Mandarinenfilets  
25,00





# DIE GAMSERL SCHWARZ UND BRAUN

*... geschossn irgendwo zwischen Tauern und Dochstoa!*

**Selbst gemachte Gams-Kas-Krainer**  
mit „Schwarzbeer-Quendel-Senf“ aus der  
heimischen Senferei Annamax sowie Kren  
und Vinschgerl 17,00

**„Goiserer Rehragout“**  
verfeinert mit Arnautovic-Gin  
dazu Servietten-Grießknödel,  
OPA-Chutney und Latscheneis

39,00

**WAS DU VERSÄUMST AM  
KALBE - BRINGT NIE  
DIE KUH DIR EIN!**

**Geschmortes Backerl**  
vom Salzburger Milchkalb mit  
Trüffel-Risoni und Senfkohl

37,00



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



**Topinambur-Kokos Gnocchi**  
mit Zitronengras verfeinert dazu  
eingelegte Buddahs-Hand (vegan)

22,00

**Gerahmte Trüffel-Risoni**  
mit gepufftem Buchweizen

22,00

dazu passt auch ein geräuchertes Saiblingsfilet  
von der Fischerei Ausseerland (ca.110g)

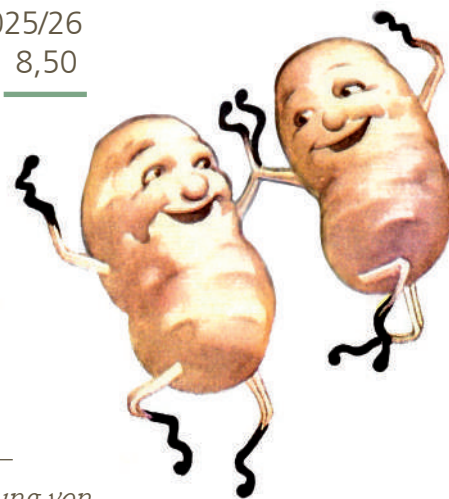
18,00

**Großer gemischter Salat**

12,00

**Erdäpfel-Vogersalat**  
mit steirischem Kürbiskernöl von Familie Raidl  
aus Ottendorf / Championat-Sieger 2025/26

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.*

**Wiener Schnitzel**  
**von der Gustino-Sau**  
mit „Agata-Drilling-Erdäpfel“  
und gemischtem Salat  
24,00

**Steirisches Backhendl**  
ausgelöstes Brüstel vom Freiland-Maishendl  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und steirischem  
Kürbiskernöl von Familie Raidl  
aus Ottendorf / Championat-Sieger 2025/26

24,00



Wildpreiselbeeren 2,00  
Ketchup 1,50  
Mayonnaise 1,50

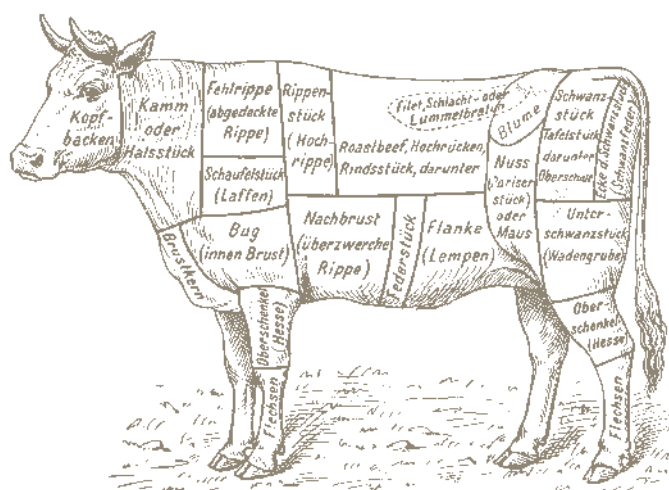
## WIRTSHAUS KLASSIKER

**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 gebratener Jakobsmuschel und Steegwirts Pestobrot

27,00

## Steegwirts Rahmbeuscherl

vom Salzburger Milchkalb mit Quittenessig von Gölles und Servietten-Grießknödel

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

Warmer, hausgemachter  
Scheiterhaufen  
mit Bourbon Vanillesauce

15,50

„Steegwirt Zapfen“

Nougat Mousse  
Nuss-Schokostreusel  
und Latscheneis

15,50

„WM DESSERT 2026“

Mousse von der gebrannten  
kalifornischen Mandel (USA),  
Sauerkirsch-Ahornsirup-Sauce (CANADA),  
Dulce de Leche Kekstreusel (MEXICO)

15,50

Ein Latscheneis Kuglerl

3,60

„Gletscher-Tris“

dreimal kalter Genuß  
ganz aus Schafmilch:  
Gesalzener Dachstein,  
Germknödel und Latscheneis

10,80

WELTMEISTER 2026 - Eh kloar

„New York, 19. Juli 2026“

Heute hat unser Land etwas geschafft,  
woran Generationen geglaubt haben:  
Österreich ist Fußballweltmeister!  
Diese Mannschaft hat uns gezeigt, dass  
Leidenschaft, Disziplin und Mut Grenzen  
sprengen können. Wir danken Ralf Rang-  
nick und seinem Team für dieses Wunder.

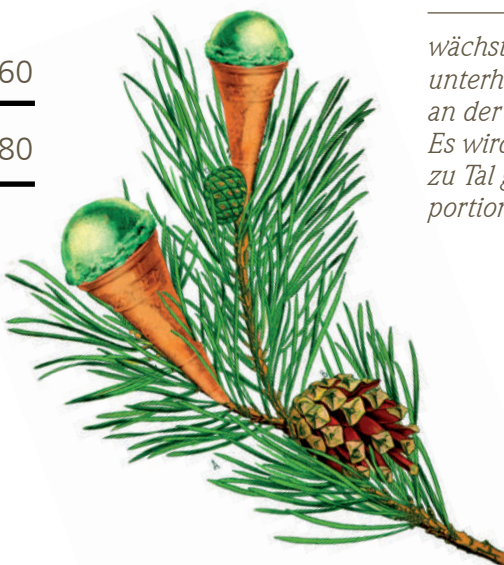
Der Steegwirt eröffnet einen Würstelstand  
auf dem Times Square und Fritz Grampel-  
huber präsentiert im Frühjahr sein ÖFB  
Kochbuch mit allen „Weltmeisterzutaten“.



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-Spe-  
zialität aus Schafmilch vom-  
Seegut Eis / Wolfgangsee

*Zum Nachtlisch gibt's, ihr wisst's es eh,  
an quat'n schwarzen Mückkaffee!*

## KAS

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!