



Steeg wirt seit 1571

DAS WELTERBE WIRTHSHAUS

SUPPE SALAT VORSPEIS HAUPTSPEIS & DESSERT



Gault &
Millau

13,5 VON 20 PUNKTEN
2026

WIRTHSHAUS DES JAHRES 2019

Es kochen für euch:

DIE STEEGWIRT BRÜDER
FRITZ & TAMINO GRAMPELHUBER
UND IHR TEAM





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 Welterberegion gelegen, zur kulinarischen Visitenkarte des inneren Salzkammergutes geadelt worden.

„Traditionelle Kochkunst,
modern und welfoffen 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



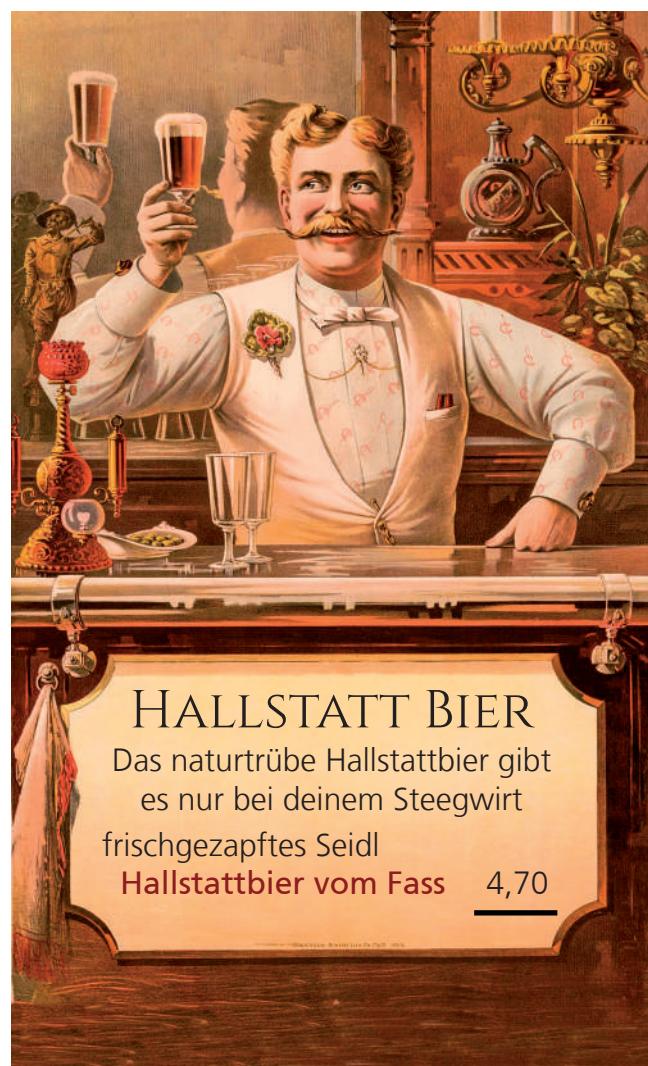
Schwäne zum Beispiel oder auch Hasen eignen sich hervorragend für Schattenspiele.

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 Almochsen
mit Frittaten oder Fleischstrudel

7,20



*

„Trauneckgut“
hieß der 1571
errichtete Renaissancebau
der „Herrschaft von Seeau“ und
diente als Einkehrgasthaus 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

24,00

Über Latschenholz geräuchertes Saiblingsfilet
von der Fischerei Ausseerland (ca.110 g)
mit Pecorino-Feigentascherl und Sauerklee

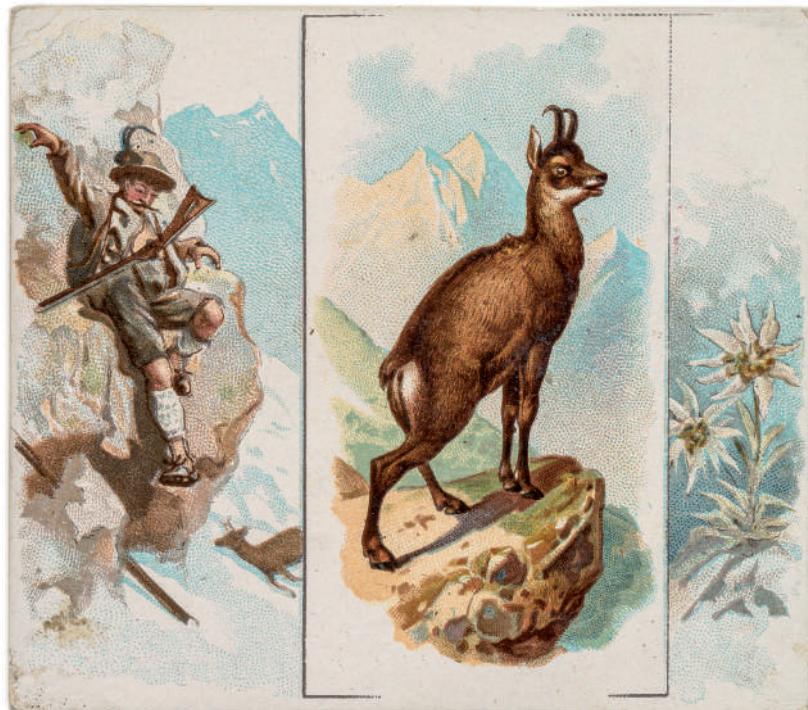
27,00



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

Gebratene Entenleber
mit Apfel-Balsamicoessig von Gölls
dazu Briochetörtchen
mit Tonkabohne und Mandarinenfilets

25,00



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 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



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



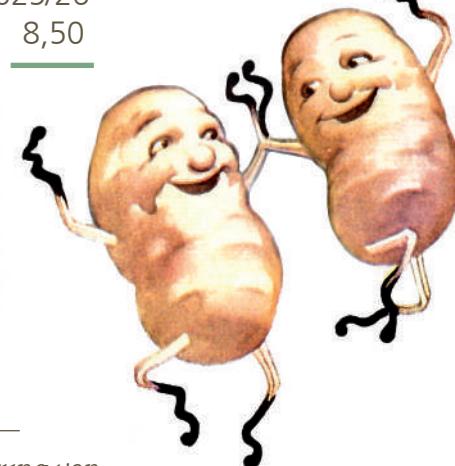
Topinambur-Kokos Gnocchi 22,00
mit Zitronengras verfeinert dazu
eingelegte Buddahs-Hand (vegan)

Gerahmte Trüffel-Risoni 22,00
mit gepufftem Buchweizen

dazu passt auch ein geräuchertes Saiblingsfilet 18,00
von der Fischerei Ausseerland (ca.110g)

Großer gemischter Salat 12,00

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



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 gemischt 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



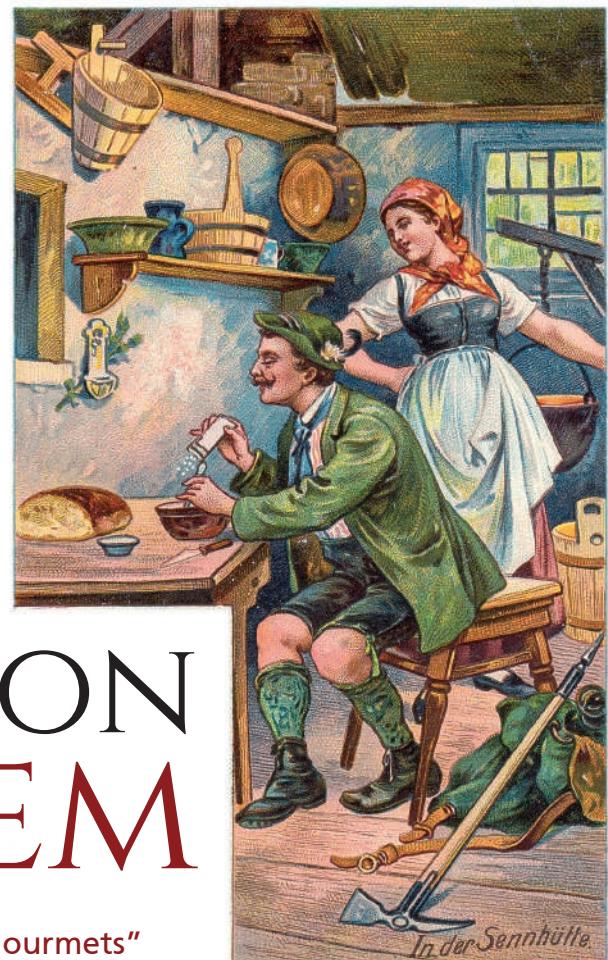
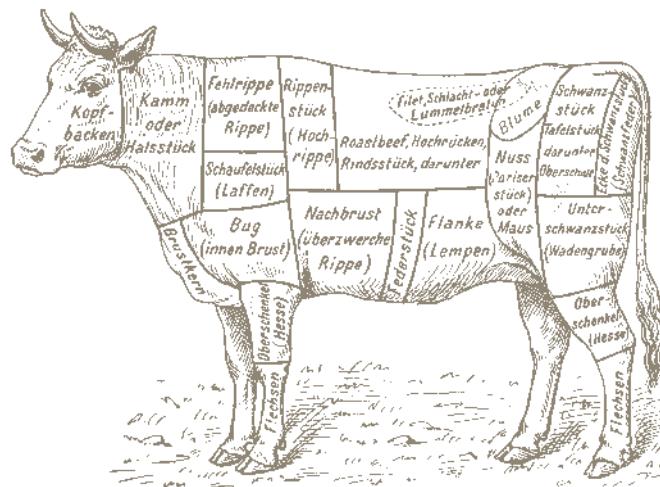
Wildpreiselbeeren 2,00
Ketchup 1,50
Mayonnaise 1,50

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

Steeqwirts 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 „Jägerrech“ 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 Keksstreusel (MEXICO)

15,50

Ein Latscheneis Kugerl

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 Rangnick
und seinem Team für dieses Wunder.

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



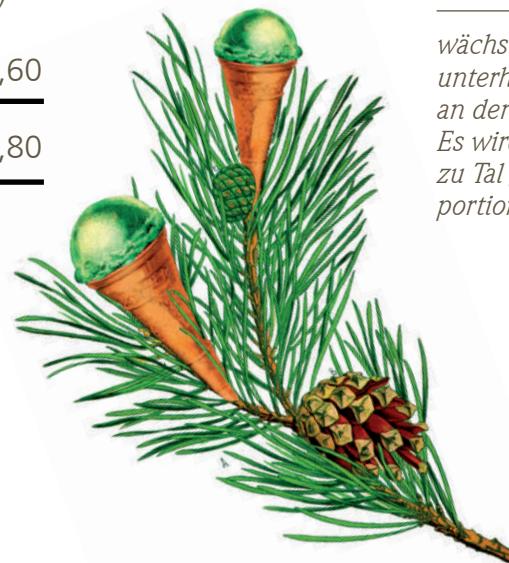
Kartengestaltung: ©TRAKTOR 41

DAS LATSCHEINEIS

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 Nachtisch gibt's, ihr wisst's es eh,
an quat'n schwarzen Mühlkaffee!

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!