



Steeg wirt seit 1571

DAS WELTERBE WIRTSHAUS

SUPPE
SALAT
VORSPEIS
HAUPTSPEIS
& DESSERT



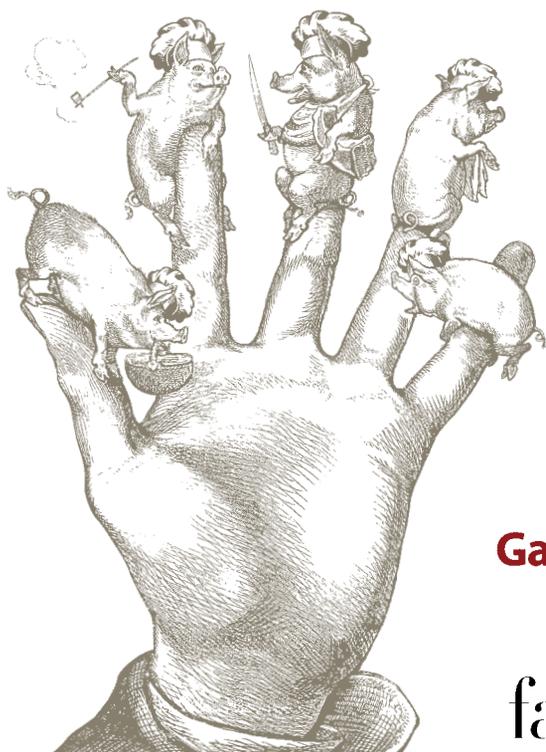
Gault & Millau

WIRTSHAUS 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

Gams-Hartwurst, Gansl-Grammelschmalz,
Krustenbrot & Kernöl-Aufstrich

9,50



HALLSTATT BIER

Das naturtrübe Hallstattbier gibt es nur bei deinem Steegwirt
frischgezapftes Seidl

Hallstattbier vom Fass 4,70

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
7,20



*
„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
still5,00
prickelnd6,00

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. 180 g)
mit Kren-Joghurt, Knusperoliven
und Roggen-Vinschgerl 26,00

Beef Tatar vom Salzburger „Ox“
mit Erdäpfelchips, Trüffelmayonnaise
und eingelegten Honigparadeisern

24,00

dazu passend

ein Stück gebratene Bio-Gänseleber
mit Apfel-Balsamico Essig von Gölles

12,00

ein Stück gebratene Jakobsmuschel

6,00



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 14,00

Rosa gebratene Filets vom Rehbock
verfeinert mit Arnautovic-Gin
dazu gerahmte Eierschwammerl-Risoni
und schwarzes Ribisel Sorbet 38,00

Geräuchertes
Reisfleisch vom Hirschschlögell
mit „Xiberger“ Bergkäse 31,00



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



Paradeiser-Ingwer-Gnocchi
mit Kokosmilch verfeinert (auch vegan) 22,00

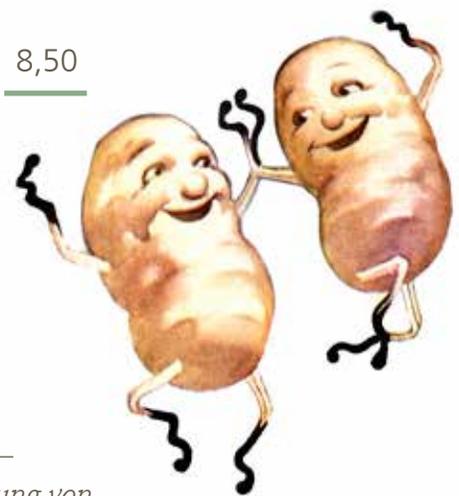
Gerahmte „Eierschwammerl-Risoni“
mit gepufftem Buchweizen und Treviso Radicchio 26,00

dazu passt auch ein geräuchertes Saiblingsfilet
von der Fischerei Ausseerland (ca.180g) 18,00

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.

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



Wildpreiselbeeren	2,00
Ketchup	1,50
Mayonnaise	1,50
Trüffelmayonnaise	<u>3,50</u>

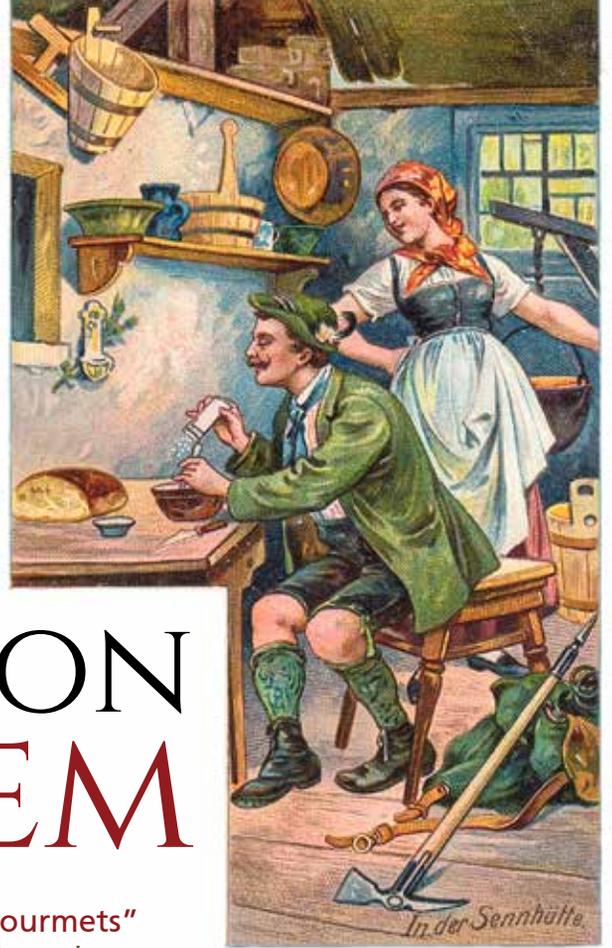
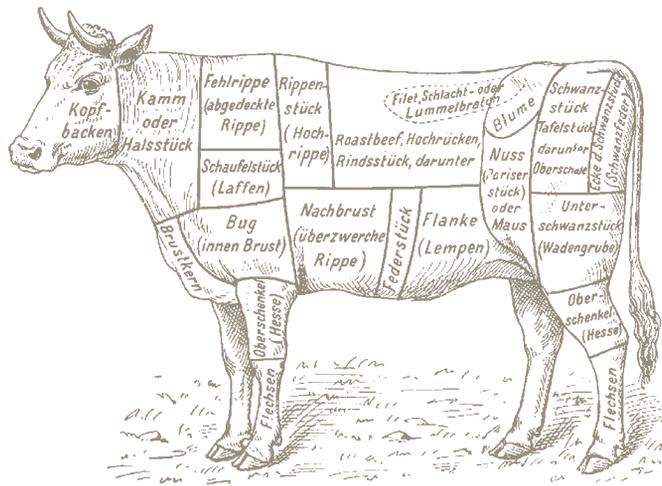
WIRTSHAUS KLASSIKER

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 gebratener Jakobsmuschel und Steegwirts Pestobrot

25,00

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

„Fidelios & Paminas Country Riegel“
Milchcreme, geröstetes Honig-Getreide
und Erdbeer-Limettsauce 15,50

„Stegwirt Zapfen“
Nougat Mousse
Nuss-Schokostreusel
und Latscheneis 15,50

„Sisi Kuppel“
Vanille-Crème fraîche-Mousse,
gefüllt mit marinierten Himbeeren,
dazu kandierte Veilchen 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 Sisi-Kuppel

*Kandierte Veilchen waren eine der
Lieblingssüßigkeiten von Sisi - Kaiserin
Elisabeth von Österreich. Diese delikaten
Blüten wurden bereits im 18. Jahrhundert
in der Wiener Hofzuckerbäckerei Demel
nach französischer Tradition hergestellt
und galten als edle Nascherei der
gehobenen Gesellschaft*



*Kandierte Veilchen sind echte Veilchen-
blüten, die in Zucker getaucht und
getrocknet werden.*

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-Spe-
zialität aus Schafmilch vom-
Seegut Eisl / Wolfgangsee*

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



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