



Steeg wirt seit 1571

DAS WELTERBE WIRTSCHAUS

SUPPE
SALAT
VORSPEIS
HAUPTSPEIS
& DESSERT



WIRTSCHAUS DES JAHRES 2019

Es kochen für euch:

Die Steegwirt Brüder
FRITZ & TAMINO GRAMPELHUBER,
Souschefin KATHARINA SALLER
und unser Küchenteam





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, „Schuastabua Loawal“ vom „Huber Bäcker“ aus Bad Goisern

9,50



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 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
„Schuastabua Loawal“ vom „Huber
Bäcker“ aus Bad Goisern

24,00

Gebratene Entenleber
mit Treviso Radicchio, karamellisiertem
Zitronenconfit und Brioche

25,00

Beef Tatar vom Salzburger OX
mit Erdäpfel-Chips, getrüffeltem Mayonnaise
und eingelegten Honigparadeiser

27,00

Großer gemischter Salat

12,00



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

Geräuchertes Reisfleisch
 vom Salzburger Milchkalb mit
 „Xiberger“ Bergkäse

29,50

DIE GAMSERL SCHWARZ UND BRAUN

... gschossn irgendwo zwischen Tauern und Dochstoa!

Rosa gebratene Filets vom Rehbock
 verfeinert mit Arnautovic Gin
 mit gerahmten Eierschwammerl-Risoni
 und schwarzem Ribisel-Sorbet

39,00

Selbst gemachte Gams-Kas-Krainer
 mit „Schwarzbeer-Quendel-Senf“ aus der
 heimischen Senferei Annamax sowie Kren
 und Schuastabua Loawal vom „Huber
 Bäcker“ aus Bad Goisern

17,00



Steegwirt's Gams-Kas-Krainer:
 Das „Leibgericht“ der österreichischen
 Nationalelf gibt's auch zum Mitnehmen
 für Zuhause.



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 Zitronengras verfeinert dazu
eingelegte Buddhas-Hand (vegan)

22,00

Gerahmte Eierschwammerl-Risoni
mit gepufftem Buchweizen

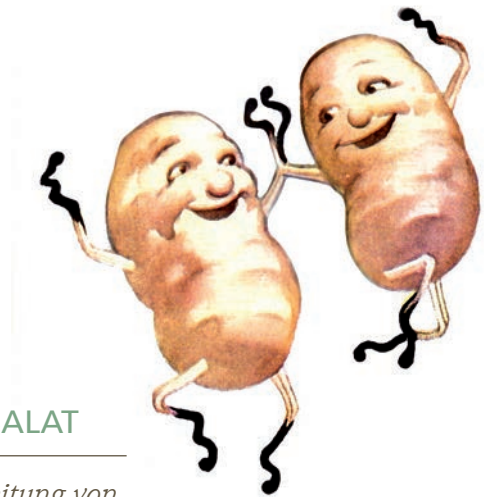
26,00

Großer gemischter Salat

12,00

Erdäpfel-Vogerlsalat
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

FOCK



EIN GRUSS AUS WIEN

Schnitzel und Backhendl sind typisch österreichische Gerichte aus der Zeit des Wiener Biedermeier.

Wiener Schnitzel
von der Gustino-Sau
mit Kukuruz-Reis
und gemischtem Salat

25,00

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

26,00



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

WIRTSHAUS KLASSIKER

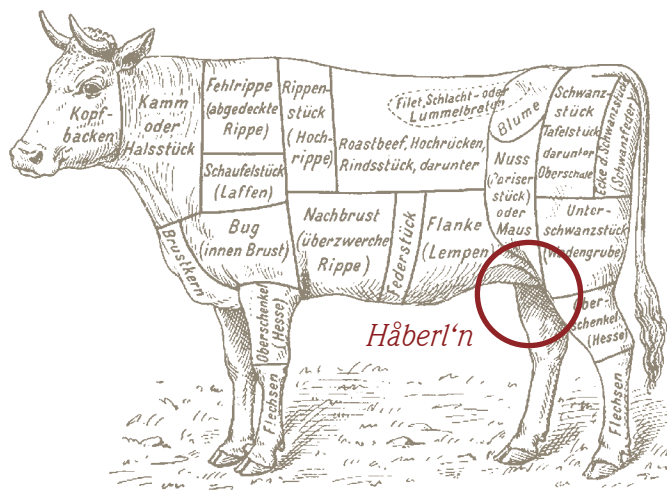
BRATL IN DER REIN

Trilogie von der Gustino-Sau
mit Stöckelkraut und Knödel

24,00



Bratl & Bier



DAS BESTE VON ALLEM

Häberl'n, auch spanische Nieren oder „Alpenglocken“ genannt, meint das äußerst zarte Drüsenfleisch der Stierhoden, das dem Geschmack von Hühnerfleisch ähnelt.

„Hundefutter für Gourmets“
Gratinierte Paprikakutteln mit gebackenen „Häberl'n“ und Vinschgerl

27,00

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.

Steegwirts Rahmbeuscherl
vom Salzburger Milchkalb mit Quittenessig von Gölles und Quendel-Serviettenknödel

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

Erdbeer Scheiterhaufen
mit Bourbon Vanillesauce 15,50

„Sissi Kuppel“
Vanille-Crème Fraîche-Mousse
gefüllt mit marinierten Himbeeren
und kandiertem Veilchen 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 Kuglerl 3,60

„Gletscher-Tris“ 10,80
dreimal kalter Genuß
ganz aus Schafmilch:
schwarzes Ribisel-Sorbet,
Kokos-Physaliseis
und Latscheneis

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 Eisl / Wolfgangsee

*Zum Nachtisch 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!