



Lieber Gast!

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:

Rinder und Schweinehälften: u.a. von der Fleischerei Pfennigbauer, Karnabrunn

Hendl und Hühnerbrust: Bauerngeflügel, Hermine Wech, St. Andrä, Kärntner Lavantal

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier aus Bodenhaltung: Eierhof Mantler, Wetzleinsdorf

Erdäpfel, Kürbis und Zwiebel aus Rückersdorf Fam. Hendler, Fam. Hirsch, Fam. Paul

Mehl und Gries aus Weinviertler Getreide

von unserer örtlichen Mühle – die „Hoheiser Mühle“, Fam. Wilhelm Hoheiser in Rückersdorf

Karotten, Sellerie, Kraut, Kürbis, Paprika, Zwiebel,...: Landwirt Haselberger, Lachsfeld, Gemüsebau aus dem Eferdinger Becken - Fa. Kröswang

Äpfel, Birnen, Weintrauben & Marillen: aus eigenem Anbau, Obsthof Wittek, Obstbau Fein

Wildschwein, Reh und Hirsch (saisonal): aus heimischer Jagd, u.a. von der Jagdgemeinschaft Harmannsdorf-Rückersdorf oder von Wildbrethandel – österr. Herkunft

Saibling und Forelle: aus heimischen Gewässern, Salzkammergut, Oberösterreich

Steirischer Kren g.g.A. Waldviertler Graumohn g.U aus dem Handel

Wein aus Niederösterreich: Winzerhof Scheit, Karnabrunn, Weingut Jatschka, Stetten, Weingut Holzer, Leobendorf, , Weingut Hindler, Schrattenthal Weingut Schwarzböck, Hagenbrunn, und viele andere Weinviertler Winzer aus den umliegenden Gemeinden

Bio – Fruchtsäfte von Obstbau Filipp aus Bogenneusiedel und Obstbau Fein aus Hagenbrunn

„from nose to tail“ oder [das ganze Tier]

was jetzt wieder in Mode kommt ist bei uns immer schon gelebte Wirklichkeit – gemeint ist die Verwendung aller Teile und Nebenprodukte der Schlachttiere. Durch unsere eigene Fleischverarbeitung ist und war es immer selbstverständlich, dass ganze Tierhälften von unserem Partner-Schlachthof angeliefert werden, die wir dann selbst zerlegen und wirklich alle Teile und Nebenprodukte verarbeiten. So landet der Kopf und die Schwarte in der Blutwurst, Zuschnitte werden zu Wurstwaren wie Bratwürste, Leberkäse, Fleischlaibchen usw. verarbeitet. Aus den Innereien werden Gerichte wie Beuschel, geröstete Leber oder Suppeneinlagen zubereitet! Zuletzt wird dann aus den Edelteilen wie das Schnitzerl, der Braten, das Kotelette oder das Filet in der Küche zu schmackhaften Gerichten verwendet.

Vorneweg oder Zwischendurch

karamelisierter Ziegenkäse

auf buntem Blattsalat, Basalmico, Honig, Obst & Walnüssen € 12,50

Beef Salad

140g Rinderfiletstreifen rosa gebraten, auf buntem Blattsalat,
Teriyaki Sauce, Sesam € 15,50

aus dem Suppentopf

Tagessuppe € 4,80

kräftige Rindssuppe – natürlich hausgemacht

mit Frittaten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Lungenstrudel € 5,20

Cremesuppe nach Saison € 6,-- 6,80

das Körberl

Semmerl € 1,20

Salzweckerl, Kornspitz oder Körndlweckerl € 1,80

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-MitarbeiterInnen!

Werte Gäste!

An den Werktagen bieten wir Ihnen ein täglich frisch gekochtes, abwechslungsreiches und hochwertiges Mittagsmenü, bestehend aus Suppe und Hauptspeise an, sowie als Alternative eine vegetarische Hauptspeise!

Den Wochen - Menüplan finden sie auch auf unserer Homepage

www.gasthaus-steinacker.at

Mittagsmenü (an Werktagen Montag – Freitag 11.30h – 13.30h)
aber nur solange der Vorrat reicht!

Tagessuppe und Hauptspeise für preiswerte € 13,--

unsere gebackenen Klassiker – knusprig und immer frisch!

Schnitzerl vom Schwein oder Pute gebacken dazu Salatteller € 16,50

**Schopfbratenschnitzerl vom Weinviertler Strohschwein
mit Schmalz in der Pfanne gebacken** dazu Salatteller € 17,80

gebackene Leber, Petersilienkartoffeln und Salatteller € 16,--

Cordon bleu vom Schwein oder Pute und Salatteller € 17,80

Bauern – Cordon bleu
gefüllt mit Bergtilsiter, Speck und Zwiebel, dazu Salatteller € 18,50

gebackener Rostbraten vom Weinviertler Rind
wird mit Senf und Kren bestrichen, paniert und knusprig gebacken
dazu Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Salatteller € 22,50

vom Grill – ausgesuchte Fleischstücke,
gut mariniert, saftig und zart

Putensteak
saftig gegrillt, dazu zartes Gemüse, Kräuterbutter und Pommes frites € 16,80

Grillkotelette – zwei Stück vom Stohschwein
dazu zartes Gemüse, Kräuterbutter und Pommes frites € 16,80

Rumpsteak ein saftiges Steak aus der Beireid
vom Weinviertler Rind, ca. 230g von der Beiried - rosa gebraten
dazu Tagesgemüse, gefüllte Erdäpfeltascherl und Kräuterbutter € 24,80

Unsere Wirtshausklassiker

Zwiebelrostbraten vom Weinviertler Maststier - gedünstet
dazu Braterdäpfel, Gurkerl und Knusperzwiebel € 21,50

geröstete Leber vom Schwein
im Zwiebel-Majoransafterl, dazu 2 Stück ofenfrisches Gebäck € 14,80

ohne Fleisch – nah sicher! Es gibt auch immer was Veganes!

gefüllte Teigtascherl von der Nudelmanufaktur Brunner aus Kärnten

mit Tomaten-Mozzarellafülle, auf knackigem Gemüse, dazu Blattsalat € 14,80

Gemüse-G'róstl

knackiges Gemüse nach Saison, Erdäpfelscheiben, Zwiebel,
in der Pfanne gebraten und mit Mozzarella überbacken, dazu Blattsalat € 14,20

Beachten Sie auch unsere vegetarischen Speisen auf der Tageskarte!

unsere Salatvariationen

Blattsalat mit Essig/Öl Marinade oder Joghurtdressing € 4,80

gemischter Salat als Beilage € 5,20

großer bunter Salatteller mit Joghurtdressing € 9,00

gegrillte Putenbruststreifen auf buntem Salatteller

Blattsalat, Mais, Tomaten, Gurken, Joghurtdressing, Kürbiskerne € 14,80

Steirischer Backhendlsalat

bunter Salatteller mit gebackener Hühnerbrust in der Kürbiskernpanade
dazu Joghurtdressing und steirisches Kernöl € 15,80

Schafkäse im Speckhemd gegrillt

auf buntem Salatteller mit Joghurt - Kräuterdressing € 14,80

Fisch:

gebratenes Zanderfilet

dazu Kräuterbutter, kleines Gemüse, Petersilienerdäpferl und Blattsalat € 20,50

Bitte beachten Sie auch das Fischangebot auf unserer Tageskarte!

Für unsere kleinen Gäste

Kinder - Schnitzerl vom Schwein oder Pute gebacken

dazu Pommes frites € 8,90

Kleiner Gemüseteller, in Butter geschwenkt

dazu Petersilienerdäpferl € 6,50

Dessert:

Marillenpalatschinken (2Stk)	€ 5,40
Schokoladepalatschinken - 2 Stk. gefüllt mit Marillenmarmelade, dazu Schokosauce und Schlagobers	€ 6,80
Mohr im Hemd mit Schokosauce und Vanilleeis und Schlagobers	€ 6,80
Schokoladensoufflé mit weichem Kern dazu Beerenröster und Mangosorbet	€ 8,80
Mozartpalatschinke (1 Stk.) gefüllt mit Nougat und Eierlikör	€ 7,--
Eismarillenknödel mit Schlagobers 1Stück	€ 5,--
Tartuffo Nociola – ital. Eiskugel mit Schokolade und Haselnüsseis^	€ 5,80
Kaiserschmarrn in der Pfanne karamelisiert (ca. 20min) dazu Zwetschkenröster	Hauptspeise € 14,50 Dessertportion € 11,50
Eiskaffee – frisch gebrühter Mocca - gekühlt mit zwei Kugel Vanilleeis und Schlagobers	€ 6,90
hausgemachte Torte nach Tagesangebot	€ 5,40

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem ServicemitarbeiterInnen!

Unsere Küche ist gerne bemüht, Ihre gewünschte Speise nach Ihren Vorgaben und Ihren gewünschten Zutaten zu zubereiten!

Aperitif

Glas Sekt Orange, Prosecco von unseren Winzern	€ 4,50
Camapari-Orange, Campari – Soda	€ 4,50
„Preisel – Peter“ – Preiselbeersirup, trockener Weißwein, Soda	€ 4,50

Weitra Helles vom Fass aus der Bierwerkstatt

Krügerl Weitra Helles	€ 5,20
Seidel Weitra Helles	€ 4,20
Weitra Gemischtes Krügerl	€ 5,40



Zwettler Zwickl vom Fass

Seidel Zwickl – naturtrüb und süffig	€ 4,30
Krügerl Zwickl – naturtrüb und süffig	€ 5,40



Flaschenbiere und Radler

Gösser Natur-Radler 0,5l Fl.	€ 4,80
Gösser Naturgold alkoholfrei 0,5l Fl.	€ 4,80
Weitra „das Schwarze“ – das süffige Schwarzbier 0,3l Fl.	€ 4,20

Weine offen und Wein gespritzt

1/8 l grüner Veltliner - „Schankwein“ aus Feuersbrunn am Wagram	€ 2,40
1/8l blauer Portugieser, Schrattenthal	€ 2,40
¼l G'spritzer weiß oder rot	€ 3,00
¼l Kaiserspritzer mit einem Schuss Holunderblütensaft	€ 3,80
¼l Aperolspritzer mit Wein	€ 5,00

Qualitätsweine aus der Bouteille

1/8l Weinviertel DAC, Weingut Hindler, Schrattenthal	€ 3,80
1/8l Riesling, trocken, Weingut Hindler, Schrattenthal	€ 4,00
1/8l Sauvignon blanc, Weingut Holzer, Leobendorf	€ 4,00
1/8l gelber Muskatteller, trocken, Weingut Fein, Hagenbrunn	€ 4,00
1/8l Cuvée Fürstenberg, Weingut Haller, Enzersfeld	€ 4,50
1/8l Zweigelt, trocken, Weingut Hindler, Schrattenthal	€ 4,50

Lieber Gast, fragen Sie einfach welche Weine derzeit noch glasweise ausgeschenkt werden!

Schnäpse, Brände, Liköre & Digestif

Marillenbrand, Birnenbrand, Himbeergeist	
Kirschwasser, Roßbacher Magenbitter, Avena,...	2cl € 3,20
Marillenlikör, Heidelbeerlikör, Baileys,....	2cl € 3,20
Grappa	2cl € 3,60

Fragen Sie auch nach unseren Whisky's, Cognac, Gin und anderen Edelbränden!

alkoholfreie Getränke:

Almdudler, Cola, Cola ZERO, Frucade, Eistee Zitrone	0,30l Fl.	€ 4,00
Orangensaft, Lugus Fruchtsäfte aus Tulbing	0,25l	€ 2,80
Apfelsaft vom Obsthof Fein aus Kleinengersdorf, naturtrüb/klar	0,25l	€ 2,80
Traubensaft rot vom Weinbau Fein aus Hagenbrunn	0,25l	€ 2,80
Fruchtsaft oder Limonade gespritzt	0,25l € 2,20	0,50l € 4,40
Fruchtsaft oder Limonade mit Leitungswasser	0,25l € 2,00	0,50l € 4,00
Bio – Fruchtsaft vom Obsthof Filipp aus Bogenneusied pur	0,25l Fl.	€ 3,80
Bio – Fruchtsaft vom Obsthof Filipp aus Bogenneusiedl, gespritzt	0,50l	€ 4,40
Darbo – Fruchtdicksaft mit Leitungswasser	0,50l	€ 3,00
Darbo – Fruchtdicksaft gespritzt	0,50l	€ 3,40
Red Bull 0,25l Dose	0,25l	€ 4,40
Soda-Zitrone, mit frisch gepresstem Zitronensaft	0,25l € 1,80	0,50l € 3,50
Sodawasser 0,25l		€ 1,50
Römerquelle Mineralwasser prickelnd oder ohne	0,35l	€ 3,10
Römerquelle Mineralwasser prickelnd oder ohne	0,75l	€ 5,80

Kaffee & Tee & Glühwein

Melange, Verlängerter braun oder schwarz		€ 3,80
großer Espresso		€ 4,20
kleiner Espresso		€ 2,70
Espresso Machiatto – kleiner Espresso mit Milchschaum		€ 2,70
Häferlkaffee – großes Häferl mit Milchschaum		€ 4,40
Hauskaffee – Häferlkaffee mit Schlagobers und Eierlikör		€ 5,40
Cappuccino Wiener Art mit Schlagobers		€ 4,00



auf Wunsch servieren wir alle Kaffeezubereitungen auch koffeinfrei!

heiße Schokolade mit einem Tupf Schlagobers	€ 4,00
Schwarztee, Früchte-, Kamille-, Kräuter- oder Pfefferminztee	€ 3,00
Tee mit Rum oder Weinbrand	€ 4,50
¼l Glühwein – weiß oder rot (10min -wird in der Küche frisch angesetzt)	€ 4,40

Was darf Leitungswasser kosten?

Zu Wein und Kaffee stellen wir Ihnen gerne Leitungswasser gratis zur Verfügung!

Wenn Sie **Leitungswasser als alleiniges Getränk bestellen** verrechnen wir

€ 1,00 für 1/2l Das ist ein Kostenbeitrag für Service und Betrieb!

Das Leben ist ein Fest!

*Egal ob Taufe, Geburtstage, Sponsion, Jubiläen,
Hochzeiten, Pensionierungsfeier, Firmenfeiern, Weihnachtsfeiern.....*

Wir haben in unseren Räumlichkeiten Platz für bis zu 120 Personen!

*Ein speziell für Ihren Anspruch abgestimmtes Menü, ausgesuchte Getränke,
Weinviertler Weine und ein umsichtiges, freundliches Service
machen auch Ihre Feier zum Erlebnis!*

*Gerne stellen wir unsere Räumlichkeiten für Ihre Firmenveranstaltung, Vorträge
oder Seminare zur Verfügung! FullHD – Beamer, Funkmikrofon, Audio und W-LAN
stehen zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!*

Sie wollen lieber zu Hause feiern ?

*Zu Hause feiern und sich trotzdem kulinarisch verwöhnen lassen. Fragen Sie nach
unserem Cateringservice. Von einfachen Speisen wie knusprig gebratene Stelzen,
Schweinsbraten oder Schnitzerl, vegetarische Spezialitäten bis hin zu
ausgefallenen Buffets können wir Ihre Gäste verwöhnen.
Fragen Sie nach unserem Catering – wir beraten Sie gerne!*

