

Sommerkarte

-



Da uns sowohl Ihr Wohl, als auch das Wohl der Region sehr am Herzen liegt, arbeiten wir überwiegend mit heimischen Produzenten.

Alle unsere Brote, wie auch die Burger-Buns werden von der Gstadter Dorfbäckerei Huber hergestellt.

Unser Fleisch kommt ausschließlich von Bauern aus der Region und von der Metzgerei Graf aus Oberösterreich

Unser Gemüse beziehen wir vom Obst- und Gemüsehandel Grafetstetter aus Traunstein.

Der Fisch wird uns frisch von der Fischerei Wörndl auf der Fraueninsel und von umliegenden Fischzüchtern geliefert.

Und selbstverständlich kommt unser Bier vom Hofbräuhaus Traunstein!

Vorspeisen

Hausgemachte vegetarische Quiche wechselnde Sorten mit Salatbouquet	9,80€
Tartar vom deutschen Jungbullenfilet mit Kapern, Eigelb, Sardellen, Petersilie, Senf, Olivenöl und feingehackten Zwiebeln dazu Bauernbrot	16,90€
kleiner Steghouse Salat Baby Leaf Salat, gegrillte Austernpilze, Sprossen, gehobelten Radieschen und Walnüssen serviert mit veganem Dressing, dazu Bauernbrot von der Dorfbäckerei Huber	10,50€

Suppen

Rinderkraftbrühe	6,90€
mit Grießnockerl	7,90€
mit angebratenen Kaspressknödel	7,90€
Pilzrahmsuppe	8,80€

Salate

Steghouse Salat Baby Leaf Salat, gegrillte Austernpilze, mit Walnüssen, gehobelten Radieschen und Sprossen serviert mit veganem Dressing, dazu Bauernbrot von der Dorfbäckerei Huber	17,50€
wahlweise mit Forellenfilet	24,90€
Großer, bunter Salat	10,30€
mit gebratenen Rinderstreifen	18,50€
mit gratiniertem Ziegenkäse	16,90€
Kleiner Beilagensalat	6,50€

Hauptgänge

Burger mit Pommes Frites

Unsere Burger-Patties sind aus 100% hochwertigem Rindfleisch und haben deshalb einen rosa Kern. Ausgenommen der Vegi-Burger...

Hamburger 160g mit Pommes 14,90€
mit Tomate, Gurke, Kopfsalat und Schmelzzwiebeln

Cheeseburger 160g mit Pommes 15,50€
mit Cheddar, Tomate, Gurke, Kopfsalat und Schmelzzwiebeln

Vegi Burger mit Pommes 14,90€
marinierter Portobello Pilz mit Tomate, Gurke, Baby-Leaf Salat, marinierten Zwiebeln, gegrillter Emmentaler

Double It Up:
extra Burger-Patty 6,50€

VEGETARISCH

Spinatknödel 15,30€
mit konfiertem Tomate, Bergkäse, Spinat und zerlassener Butter

Semmelknödel 14,50€
in Pilzrahmsauce mit konfiertem Tomate

FISCH

Catch of the Day 23,50€
frischer Fisch, goldbraun gebraten mit saisonalem Grillgemüse und Nussbutter

FLEISCH

Krustenbraten vom bayerischen Strohschwein 17,90€
mit Semmel- oder Kartoffelknödel, Dunkelbiersauce und Krautsalat

Zwiebelrostbraten 250g 29,50€
mit Grenaille Kartoffeln, zerlassener Butter und Rotwein Charlotten Sauce

Spare Ribs mit Kartoffelwedges 21,90€
mit hausgemachter Douglas Laing Scallywag BBQ-Sauce und Sour Cream

Steaks

Filetsteak ab 200g 29,50€
auf Wunsch auch größer

Rib Eye 300g 29,00€

Surf & Turf 180g 34,00€
Filetsteak mit zwei angebratenen Wildfang-Garnelen

dazu Kräuterbutter

Aus unserem Dry-Ager:
Für folgende Cuts bitten wir Sie die verfügbaren Größen beim
Personal zu erfragen:

Tomahawk siehe Tafel
Der Inbegriff eines Steaks, aus der Hochrippe geschnitten mit extra langem
Knochen

T-Bone siehe Tafel
Ein Liebhaber Stück: Knochengereiftes Rückensteak mit dem typischen T-
förmigen Knochen, der Filet und Roastbeef trennt

New York Cut/ Club Steak siehe Tafel
Das Club Steak wird zwischen Rib Eye und T-Bone geschnitten. Deshalb gilt es als
eine Mischung aus beiden Steaks. Durch die Knochenreifung und die seine feine
Maserung ist es besonders aromatisch

dazu Kräuterbutter

BEILAGEN

Salat 6,50€

Speckbohnen 5,90€

Grillgemüse der Saison 5,90€

Grenaille Kartoffeln mit Petersilienbutter 6,50€

Pommes 5,90€

Potato Wedges 5,90€

Kindergerichte

(ausschließlich für unsere kleinen Gäste)

Kinder Schnitzel mit Pommes Frites	9,90€
Semmel- oder Kartoffelknödel mit Sauce	6,90€
Portion Pommes Frites	5,90€
Kinderburger 100g Brötchen mit Patty und Sauce	9,90€

Desserts

Steirer Eis zwei Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskrokant	5,80€
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis	8,50€
Fudge Brownie mit Vanilleeis	8,80€
Kugel Eis Vanille/ Erdbeere/ Schoko/ Salted Caramel/ Joghurt	1,70€
Kugel hausgemachtes Sorbet (Sorten nach Tagesangebot) mit Prosecco zusätzlich	2,00€ 4,50€
Kuchenauswahl nach Tagesangebot	5,30€



oder:

Korrektter Espresso Lantenhammer Walnusslikör, Espresso	5,30€
Espresso Affogato eine Kugel Vanilleeis, Espresso	4,00€
Hat es geschmeckt? Eine Runde Feierabend-Bier für die Küche	10,00€
Jedem Koch wird zu Feierabend, je nach Belieben, ein Erfrischungsgetränk des HB Traunstein serviert.	

Für Umbestellungen erlauben wir uns 1,50 € aufzuaddieren.

Für Ketchup, Mayonnaise oder BBQ-Sauce (ca.25g) berechnen wir 0,40€, die hausgemachte Trüffelmayonnaise (ca.55g) kostet 3,90€, die Sour Cream (ca. 50g) 0,70€.