

Landgasthof
zur
Steirerwirtin
Sägehüsi Stein AG



Speise und Getränkekarte
Herzlich Willkommen
bei der Steirerwirtin Eleonore

Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele

Lebensmittel Deklaration

Kalb, Rind und Schwein aus der Schweiz

Bei uns kommt nur Schweizer Fleisch auf den Teller!

Fa. Scheiwiller, Fa. Spiess, Fa. Bell

Hend`l

Von der Firma Frifrag

Eier

Vom Josef Inauen aus Meistersrüte A.L.

Käse

Von der Bergkäserei Gais A.R.

Fisch

Fa.Zellweger in Staad

Brot

Aus Holzofenbäckerei Engertschwiler Christof aus Waldstatt

Kaffee-Gebäck

Von meinem Mann Werner Hausgemacht

Allergene

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich an
die Wirtin und Küchenchefin Eleonore

Preise

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

Aus dem Suppentopf

mit hausgemachter echter Rindssuppe oder Gemüsesuppe

Grießnockerl oder Frittaten

CHF 12.50

Kasspressknödel

CHF 14.50

Salate

mit Hausdressing der Wirtin

Gemischter Salat

CHF 13.50

Bunter Blattsalat

CHF 10.50

Fitnesssteller mit Salat

Steirerschnitzel

CHF 30.50

Cordon bleu Rustikal oder Steirersteak

CHF 32.50

Gemüse Cordon bleu

CHF 25.50

Feine Spezialitäten

Vom Kalb

Original Wiener Schnitzel
wird im Schweineschmalz gebacken
mit Preiselbeermarmelade
CHF 38.50

Vom Schwein

Steirer Steak à la Eleonore
CHF 28.50

Steirer Schnitzel in Kürbiskernpanade
CHF 26.50

Cordon Bleu Rustikal Speck, Zwiebel, Käse
CHF 28.50

Vom Rind

Zartes Rindsgulasch
CHF 31.50

Zwiebelrostbraten (von Rindshohrücken) nach Art des Hauses
38.50

Vom Hendl

Backhendl im Körper'l
CHF 28.50

Feine Spezialitäten ohne Fleisch

Eine steirische Spezialität

Eierschwammer'l-Sauce mit Semmelknödel

dazu Blattsalat

CHF 31.50

Gemüse Cordon bleu

CHF 18.50

Kunterbuntes Kass Pfandl mit Blattsalat

CHF 28.50

Beilagen nach Wahl

Buntes Pfannengemüse

CHF 7.50

Hausgemachte Spätzle

CHF 7.50

Petersilienkartoffeln gebraten

CHF 6.50

Pommes Frites

CHF 6.50

Semmelknödel (am besten zu Sauce)

wird nicht zu Gebackenem gereicht

CHF 7.50

Feine österreichische Mehlspeisen

brauchen etwas Zeit:

Kaiserschmarrn
mit hausgemachten Zwetschgenröster
(kann auch für zwei reichen)
CHF 21.50

Salzburger Nockerl
(für zwei und mehr)
CHF 24.50

es hat, solange es hat – je nach Saison:

Zwei Marillenknödel
mit Butterbrösel und Himbeersorbet
CHF 25.50

Zwei Zwetschgenknödel
mit Butterbrösel und Zimteis
CHF 25.50

Getränke

Alkoholfreie Getränke offen

Hauswasser Unkostenbeitrag

5,0 dl CHF 1.00

Rivella

Citro

Eistee

5,0 dl CHF 5.50 oder 3,0 dl CHF 4.50

Apfel Holunder oder Apfel Cassis Saft Pur

0,3 dl CHF 4.60 oder 0,5 dl 5.50

Alkoholfreie Getränke Flaschen

Almdudler, Apfelschorle,

Rivella Blau, Coca-Cola/ Zero

Saft vom Fass

3,3 dl CHF 4.80

Gasteiner Sparkling / Nature	7,5 dl	CHF 7.80
------------------------------	--------	----------

Gasteiner Mineral Nature /Sparkling	3,3 dl	CHF 4.20
-------------------------------------	--------	----------

Österreichische Biere (Flasche)

Puntigamer Steiermark

0,5 dl CHF 6.50

Puntigamer Steiermark

Stiegl Salzburg

3,3 dl CHF 4.80

Schützengarten

Weizen Bier

0.5 dl 6.90

Appenzeller Flasche Bier

Quöllfrisch Hell

Quöllfrisch Dunkel

0.5 dl CHF 6.50

Radler süß

0.3 dl 4.80

Appenzeller alkoholfrei

Weizen Bier

0.5 dl CHF 6.90

Freefall Kraftbier

Dunkel od. Kellerbier (hell)

3,3 dl CHF 4.80

Heiß Getränke

Kaffee / Tee

Kleiner Brauner	CHF 4.50
Großer Brauner	CHF 4.90
Verlängerter	CHF 4.50
Latte Macchiato	CHF 5.20
Cappuccino mit Milchschaum	CHF 4.80
Heiße Schokolade	CHF 5.60

Verschiedene Bio-Tees

Eine Tasse Handschmeichler von Buffet	CHF 5.60
--	----------

Kaffee mit Schuss

Eleonore's Hauskaffee mit Seele ein Muss in diesem Haus!	CHF 8.90
Kaffee Lutz	CHF 5.90
Kaffee Fertig	CHF 5.90

Aperitifs

Haus Aperitif mit hausgemachtem Sorbet	CHF 12.50
Prosecco Schlumberger	CHF 10.50
Martini Bianco	CHF 10.50
Martini Spritz Mineral	CHF 11.50
Apérol Spritz	CHF 12.50
Campari	CHF 10.50
Campari Soda	CHF 11.50
Campari Orange	CHF 12.50

Aperitifs alkoholfrei

Hugo Rosalie

Secco Rosato, Cocktail Sirup, Mineral Zitronenschnitz

O-Perol spritz

Secco, Orangen spritz, Sanbitter

Ginoni gibt es in Classic, Zitrone und Beere

Martini rot oder weiß

CHF 10.50

Feine Schnäpse und Co.

Kommt von der Destillation Hochstrasser aus Mosskirchen

Marille 38% 2cl	CHF 9.50
-----------------	----------

Enzian 38% 2cl	CHF 10.50
----------------	-----------

Williams Birne 38% 2cl	CHF 9.50
------------------------	----------

Süßes Nusserl 30% 2cl	CHF 8.50
-----------------------	----------

Zirbenbluat 22% 4cl	CHF 12.50
---------------------	-----------

steirische Medizin

Sonstiges

Appenzeller 29% 4cl	CHF 10.50
---------------------	-----------

Grappa Monprà 40% 2cl	CHF 9.50
-----------------------	----------

Raum in privater Atmosphäre

Suchen Sie einen Raum,
um einen Geburtstag, ein Familienfest,
eine Hochzeit, ein Firmenfest oder ein anderes Fest zu feiern?

In der heimeligen Gaststube sind bis zu 35 Gäste herzlich willkommen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen
die Steirerwirtin Eleonore
gerne zur Verfügung!

