

Landgasthof
zur
Steirerwirtin
Sägehüsl Stein A/R



Herzlich Willkommen
bei der Steirerwirtin Eleonore

Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele

Allergene

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich an
die Küchenchefin Eleonore

Fleischdeklaration

Kalb, Rind und Schwein aus der Schweiz

Unsere Hendl kommen von der Frifag

Fisch

Firma Zellweger

Eier

Vom Josef Inauen aus Meistersrüte

Preise

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

Aus dem Suppentopf

mit hausgemachter echter Rindssuppe oder Gemüsesuppe

Griessnockel	CHF 7.50
Kaaspresknödel	CHF 10.50
Leberknödel	CHF 10.50
Steirische Frittaten	CHF 9.50
Alt steirischer Suppentopf	CHF 11.50
mit Rindfleisch, Gemüse und Frittaten	
Curry-Crèmesuppe vegan	CHF 10.50

Salate

Gemischter Salat	CHF 10.50
Bunter Blattsalat	CHF 8.50

Fitnesssteller (Salate)

Schweineschnitzel paniert	CHF 24.50
Cordon bleu Classic Schinken und Käse	CHF 31.50
Cordon bleu Rustikal Speck, Zwiebel und Käse	CHF 32.50
Forellenfilets zwei Filets	CHF 36.50
Hend'l-Brüstchen in Kürbiskernpanade	CHF 26.50

Alle Salate werden mit Hausdressing serviert

Klein aber fein

Bratwurst mit Brot	CHF 8.50
Bratwurst mit Zwiebelsauce	CHF 10.50
Leberkäse mit Spiegelei	CHF 10.50
Pommes Frites mit feiner Haussauce	CHF 8.50
Steirische Brett'l-Jause	CHF 20.50
mit an guat'n Schnaps'l	
Steirischer Wurst-Käse Salat	
mit Äpfel und Kürbiskernen	
einfach	CHF 16.50
garniert	CHF 19.50

Feine Spezialitäten

Vom Kalb

Original Wiener Schnitzel CHF 39.50

wird im Schweineschmalz gebacken
mit Preiselbeermarmelade

Paprika-Rahmgeschnetzeltes CHF 31.50

Vom Schwein

Steirer Steak à la Eleonore Sieger Steak CHF 26.50

Steirer Schnitzel in Kürbiskernpanade CHF 23.50

Cordon Bleu Classic Schinken, Käse CHF 24.50

Cordon Bleu Rustikal Speck, Zwiebel, Käse CHF 25.50

Schweins-Schnitzel paniert CHF 21.50

Vom Rind

Zwiebelrostbraten vom Rindshohrücken CHF 39.50

Vom Hendl

Wiener Backhendl ca. 30 Min. CHF 26.50

Hendl-Brüstchen in Kürbiskernpanade CHF 24.50

Vom Fisch

Forellenfilet zwei Filets CHF 33.50

Beilagen nach Wahl

Buntes Pfannengemüse	CHF 6.80
Hausgemachte Spätzle	CHF 6.50
Petersilienkartoffeln gebraten	CHF 5.50
Pommes Frites	CHF 4.80
Semmelknödel (am besten zu Sauce)	CHF 6.50
wird nicht zu Gebackenem gereicht	

Fleischlose Spezialitäten

Hausgemachter Gemüsestrudel vegan CHF 25.50
mit buntem Blattsalat

Teigtascher'l mit Limonen-Quarkfüllung CHF 23.50
mit frischen Tomaten an Gemüsebutter

Buntes Gemüsepfand'l CHF 25.50
mit Spätzle und Käse

Eine steirische Spezialität

Eierschwammer'l-Sauce mit Semmelknödel CHF 24.50
Es hat solange es hat - je nach Saison

*Typisch österreichische
hausgemachte Mehlspeisen*

Kaiserschmarrn CHF 18.50
mit hausgemachten Zwetschgenröster

Salzburger Nockerl CHF 23.50
so zart wie die Liebe und so süss wie ein Kuss

Marillen Palatschinken CHF 12.50
2 Stück

Eis-Palatschinken CHF 19.50
mit Vanilleeis und Schokoladensauce

Marillenknödel CHF 18.50
mit Butterbrösel und Himbeersorbet
2 Stück

Zwetschgenknödel CHF 18.50
mit Butterbrösel und Zimteis
2 Stück

Marillen- und Zwetschgenknödel:
es hat solange es hat – je nach Saison

Getränke

Alkoholfreie Getränke offen

	3 dl	5 dl
Rivella	CHF 3.70	CHF 5.00
Citro	CHF 3.70	CHF 5.00
Eistee	CHF 3.70	CHF 5.00
Coca Cola	CHF 3.70	CHF 5.00
Apfelschorle	CHF 3.70	CHF 5.00
Gasteiner Mineral mit	CHF 3.50	CHF 4.50

Alkoholfreie Getränke Flaschen

Almdudler	3,5 dl	CHF 4.50
Gasteiner Mineral Nature	3,3 dl	CHF 3.70
Gasteiner Sparkling / Nature	7,5 dl	CHF 7.80
Rivella Blau	3,3 dl	CHF 4.50
Coca Cola Zéro	3,3 dl	CHF 4.50
Saft vom Fass Bügel	5,0 dl	CHF 5.50
Sonnwendlig Alkoholfrei	5,0 dl	CHF 5.50

Alkoholhaltige Getränke

Saft vom Fass Bügel mit	5 dl	CHF 5.50
Ghürotner Bügel	5 dl	CHF 5.50

Österreichische Biere (Flasche)

Puntigamer Steiermark	3,3 dl	CHF 4.50
Stiegl Salzburg	3,3 dl	CHF 4.50

Appenzeller Bier offen

Seidel Radler süss oder sauer	3,0 dl	CHF 3.90
Hoibe Radler süss oder sauer	5,0 dl	CHF 5.50

Flasche Bier

Quöllfrisch Hell Flasche	5,0 dl	CHF 5.50
Quöllfrisch Dunkel Flasche	5,0 dl	CHF 5.50

Heissgetränke

Kaffee / Tee

Kleiner Brauner	CHF 3.90
Grosser Brauner	CHF 4.90
Verlängerter	CHF 4.20
Latte Macchiato	CHF 4.80
Cappuccino mit Milchschaum	CHF 4.60
Heisse Schokolade	CHF 5.60

Verschiedene Bio-Tees

aus der Chiemgauer Tee Manufaktur

Eine Tasse Handschmeichler	CHF 5.50
nach Wahl vom Buffet	

Kaffee mit Schuss

Eleonore's Hauskaffee mit Seele	CHF 8.80
...ein Muss in diesem Haus!	
Kaffee Lutz	CHF 5.50
Kaffee Fertig	CHF 5.50

Aperitifs

Haus Aperitif mit hausgemachtem Sorbet	CHF 12.50
Schilcher Frizzante	CHF 8.50
White Secco Schlumberger	CHF 8.50
Martini Bianco	CHF 8.50
Martini Spritz Mineral	CHF 9.50
Apérol Spritz	CHF 12.50
Campari	CHF 8.50
Campari Soda	CHF 10.50
Campari Orange	CHF 12.50

Aperitifs alkoholfrei

Hugo Rosalie	CHF 9.50
Secco Rosato, Cocktail Sirup, Mineral Zitronenschnitz	
O-Perol Spritz	CHF 9.50
Secco, Orangen Spritz, Sanbitter	
Sonnenlicht	CHF 9.50
Amicero, Mango Tonic, Secco, Mineral	

Feine Schnäpse und Co.

		2 cl	4cl
Marille	38%		CHF 7.50
Enzian	38%		CHF 12.50
Zirbenbluat	22%		CHF 8.50
steirische Medizin			
Appenzeller	29%		CHF 7.50
Monkey Shulder Whisky	40%	CHF 11.50	CHF 22.50
Port Charlotte Whisky	40%	CHF 12.50	CHF 24.50
Diplomatico Rum	40%	CHF 10.50	CHF 20.50
Ron Antigu			
Abuelo Centuria	40%	CHF 14.50	CHF 28.50
Exclusiv Rum			
Cognac Delamain	40%	CHF 12.50	CHF 24.50
Grande Champagne			
Berta Grappa Mompra	40%	CHF 8.50	CHF 16.50

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!

