

GASTHAUS STEINER

STEINER

INH. JÖRG KLUGER

Speisekarte

Werte Gäste!

Herzlich willkommen im Gasthaus Steiner, welches seit 1904 in Familienbesitz ist. Wir sind stolz und glücklich, „Das Steiner“, benannt nach den Urgroßeltern, zu übernehmen. Wir haben alte Werte neu interpretiert und füllen diesen Ort mit dem Leben der Jetzt-Zeit.



„Steinerzeit wie Seinerzeit“

Mit Hingabe und Liebe zum Detail haben wir viel Zeit in die Restaurierung und Modernisierung dieses kleinen Gasthauses gesteckt und uns bemüht, den historischen Charakter zu erhalten. Besonders wichtig ist es uns, die urtypische Gemütlichkeit am höchsten Punkt Schwechats mit einem ebenso hohen kulinarischen Niveau zu verknüpfen.

„mitgedacht und selbst gemacht“

Die Bodenständigkeit, die uns hier in Neukettenhof erdet und mit der Natur verbindet, spiegelt sich auch in der Speisekarte wider.

Selbst produzierte Lebensmittel, frisch zubereitete Speisen und ein respektvoller Umgang mit Tieren liegt uns sehr am Herzen. Das Schweinefleisch stammt aus überprüfter, artgerechter Tierhaltung, Wild wird direkt aus dem Jagdrevier unseres Vertrauens bezogen.

Gebacken und Gebraten wird traditionell mit Butterschmalz.

Edelbrände, Kräuterspezialitäten und vieles mehr erzeugen wir selbst, das exklusive Neukettenhofer Bier wird vom Bruder gebraut.

Genussvolle Stunden wünschen Ihre Gastgeber
Familie Kluger und das Steiner-Team

Öffnungszeiten Mo - Fr: 10:00 - 14:00 + 17:00 - 22:00
Sa/So/FT: 10:00 - 22:00 durchgehend

Unsere aktuellen Öffnungstage erfahren Sie im Lokal-Aushang, auf Facebook oder auf unserer Homepage www.gasthaus-steiner.at!

Gerne richten wir Ihre Feierlichkeiten oder Seminare ab 25 Personen außerhalb unserer Öffnungstage nach Vereinbarung für Sie aus!

Küche bis 20:00 Uhr

Bezahlungsmöglichkeiten

Barzahlung, „Schwechater“, Mitarbeiter-Bons der Stadtgemeinde
Schwechat oder Bankomatzahlung - ab einer Rechnungssumme von € 20,00

Für Allergiker

Die Liste „Allergene & Zusatzstoffe“ finden Sie auf der letzten Seite.

SPEISEKARTE

Suppen

Tagessuppe (A,C,G,L)	5,10 €
Cremesuppe nach Saison (A,C,G,L)	5,90 €
Rindsuppe mit Leberknödel/Grießnockerl/Fritatten (A,C,G,L)	5,10 €
Rindsuppe mit Kaspressknödel (A,C,G,L)	5,90 €

Für den kleinen Hunger

Schinken-Käse Toast (A,C,G)	5,00 €
„Steiner Toast“ mit Spiegelei und grünem Salat (A,C,G)	9,20 €
Frankfurter/Debreziner mit Senf/Kren und 1 Stück Semmel (A,C,G,L,M)	5,90 €
Würstel (Frankfurter od. Debreziner) mit Saft und 1 Stück Semmel (A,C,G,L)	8,30 €
Kleines Gulasch mit 1 Stück Semmel oder Serviettenknödel (A,C,G,L)	9,40 €
Schmalzbrot mit Zwiebel (2Stück) (A)	5,50 €

Salate und Vegetarische Gerichte

Hühnerstreifen gebacken oder gebraten auf gem. Salat (A,C,G,L)	15,90 €
Schafkäse im Speck/Zucchinimantel gebraten auf gem. Salat (G,L)	15,90 €
Erdäpfelknödel mit Spinat-Schafkäsefüllung Butter/Parmesan (C,G)	14,90 €
<i>Zubereitungsdauer ca. 25 Minuten!</i>	
Erdäpfel-Gemüsepuffer mit grünem Salat und Kräutersauce (C,G)	14,50 €
Geb. Emmentaler mit Sauce Tartar und Preiselbeeren (A,C,D,G,M)	13,50 €

Hauptspeisen

Geb. Butterschmalz Schnitzel Schwein/Huhn mit Reis (A,C,G,L)	16,90 €
Pariser Schnitzel Schwein/Huhn mit Reis (A,C,G,L)	17,90 €
Geb. Butterschmalz Cordon-Bleu Schwein/Huhn mit Pommes (A,C,G)	18,90 €
Rindsgulasch mit 1 Stück Semmel oder Serviettenködel (A,C,G,L)	15,30 €
Zander gebacken/gebraten mit gemischtem Salat (A,C,D,G,L)	21,90 €
Seehecht gebacken/gebraten mit gemischtem Salat (A,C,D,G,L)	19,50 €
Schweinsbraten mit Kraut und Knödel (A,C,G,L)	16,50 €
Steiner Schnitzel mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren (A,C,G,M)	17,90 €
<i>(in Butterschmalz gebackenes, gekochtes Rindfleisch mit Senf/Kren)</i>	

Beilagen

Knödel, Reis, Erdäpfel (A,C,G)	4,50 €
diverse Salate klein (L,M)	5,50 €
Kren, Senf (M), Ketchup (G), Mayonnaise (C,M), Sauce Tartare (C,D,M)	1,30 €
Kernöl, Preiselbeeren oder hausgemachte Kräutersauce (G)	1,70 €
Gebäck je Stück: Semmel, Brot (A,C,G)	1,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel Schwein/Huhn mit Reis oder Pommes frites (A,C,G,L)	9,50 €
Oma's Nuggets mit Pommes frites und Ketchup (A,C,G)	9,50 €
Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup (A,C,D,G)	8,90 €
Frankfurter mit Pommes frites und Ketchup (G,L)	8,50 €
Serviettenknödel mit Saft (Schweinsbraten od. Gulasch) (A,C,G;L)	6,90 €
Portion Pommes frites mit Ketchup (G)	5,20 €

Die kleinen Sünden danach

Nutella Palatschinken 2 Stück (A,C,G,H)	7,50 €
Palatschinken mit Marillenmarmelade 2 Stück (A,C,G)	7,50 €
Alt Wiener Palatschinken (Marillenmarmelade & Rum) 2 Stück (A,C,G,O)	7,90 €
Böhmische Palatschinken (Powidl & Mohn & Sauerrahm) 2 Stück (A,C,G)	7,90 €
Eis Palatschinke 1 Stück (A,C,G,H)	7,90 €
Joghurt-Topfennockerl auf Fruchtspiegel (G)	6,50 €
Torte 1 Stück (Sorten bitte beim Service nachfragen) (A,C,G,H,O)	5,10 €
Kuchen 1 Stück (Sorten bitte beim Service nachfragen) (A,C,G,H,O)	4,00 €
Eiskugel pro Stück (Sorten bitte beim Service nachfragen) (C,G,H)	2,20 €

Kalt- und Heißgetränke

Eiskaffee / Eisschokolade (mit Schlagobers) (C,G,H)	6,50 €
Affogato (C,G,H)	5,80 €
Espresso	3,30 €
Doppelter Espresso	5,10 €
Kleiner Brauner (G)	3,50 €
Melange (G), Cappuccino (Milchschaum) (G), Verlängerter (G)	4,50 €
Cafe Latte (G), Gr. Brauner (G), Heiße Schokolade (mit Schlagobers) (G,H)	5,10 €
Tee div. Sorten (+ Aufpreis für Milch (G) oder Zitronensaft € 0,50)	3,30 €

Die angeführten Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Gebühren!

GETRÄNKE

Schankwein & G'spritzte ^(O)

Schankwein Zweigelt oder Grüner Veltliner ^(O)	1/8	2,90 €	¼	5,50 €
Schankwein Zweigelt oder Grüner Veltliner ^(O)	1/2	10,80 €	1l	20,50 €
Tiroler (Almdudler mit Rot,-od. Weißwein) ^(O)	¼	3,70 €	½	5,90 €
Spritzer rot oder weiß ^(O)	¼	3,40 €	½	6,20 €
Sommer Spritzer rot oder weiß ^(O)	¼	3,00 €	½	4,70 €
Kaiserspritzer ^(O) / Saison Spritzer ^(O)	¼	4,70 €		
Hugo ^(O)	¼	6,30 €		
Aperol-Spritzer (mit Weißwein) ^(O)	¼	6,30 €		
Sekt / Sekt-Orange / Sekt-Sirup 0,1l ^(O)	0,1	4,80 €		

Weingut Josef Pimpel (Petronell-Carnuntum)

Chardonnay ^(O)	1/8	4,50 €	0,75l	24,00 €
"P" Gemischter Satz ^(O)	1/8	4,50 €	0,75l	24,00 €
Sauvignon Blanc ^(O)	1/8	4,70 €	0,75l	25,20 €
Blaufränkisch/Merlot ^(O)	1/8	5,30 €	0,75l	28,80 €
Rosecco ^(O)	0,1	5,10 €	0,7l	31,90 €

Bier vom Fass und aus der Flasche ^(A)

Neukettenhofer vom Fass ^(A)	0,2l	3,50 €	0,3l	4,70 €	0,5l	5,40 €
Kupfer/Hopfig/Dunkel (angezapfte Sorten bitte beim Service nachfragen)						

Schwechater Lager ^(A) in der Flasche 0,5l	4,90 €
Gösser Naturradler Zitrone ^(A) in der Flasche 0,5l	5,20 €
Gösser Alkoholfrei ^(A) in der Flasche 0,5l	5,20 €

Aus der hauseigenen Schnapsbrennerei

"unter Abfindung hergestellt" gemäß § 57 Abs 1 Z 3 Alkoholsteuergesetz

Edelbrände hausgemacht diverse Sorten	2cl	4,50 €
Edelbrände (Fam. Kainer, Pöllau) diverse Sorten	2cl	4,50 €

Die angeführten Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Gebühren!

Liköre und Mischgetränke:

Zirbe / Holunderbeere	2cl	4,50 €
Vodka-Haselnuss / Vodka-Nuss ^(H) (Rocker's Delight)	2cl	4,50 €
Gin-Tonic	0,2l	6,90 €
Vodka-Orange	0,2l	6,90 €
Cola-Rum	0,2l	6,90 €

alkoholfrei, natürlich und hausgemacht

Gasteiner Mineralwasser still/prickelnd	0,33l	3,60 €	
Leitungswasser als Hauptgetränk	¼ 0,50 €	½ 0,80 €	
Soda	¼ 2,40 €	½ 4,20 €	1l 7,50 €
Himbeer-/Holunder-Sirup/Zitrone Wasser*	¼ 2,10 €	½ 3,50 €	
Soda Zitrone/Himbeer/Holunder	¼ 2,90 €	½ 4,70 €	
Sirup hausgemacht Wasser	¼ 2,90 €	½ 5,00 €	
Sirup hausgemacht Soda	¼ 3,20 €	½ 5,50 €	
Apfelsaft/Orangensaft/Traubensaft	¼ 3,80 €	½ 7,00 €	
Apfelsaft/Orangensaft/Traubensaft - Wasser	¼ 3,00 €	½ 4,50 €	
Apfelsaft/Orangensaft/Traubensaft - Soda	¼ 3,30 €	½ 5,00 €	
Coca-Cola/Coca-Cola Zero	0,33l	4,10 €	
Almdudler/Frucade	0,35l	4,10 €	
Almdudler - Soda	¼ 3,30 €	½ 5,00 €	
Schartner Orange/Zitrone/Himbeere	¼	4,00 €	
Pago Johannisbeere/Marille	0,2l	4,00 €	
Pago Johannisbeere/Marille - Wasser	0,3l 4,20 €	½ 4,50 €	
Pago Johannisbeere/Marille - Soda	0,3l 4,90 €	½ 5,40 €	

* Jugendgetränk

Die angeführten Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Gebühren!

Liste der Allergene / Buchstaben-Codes:



Glutenhaltiges
Getreide (A)



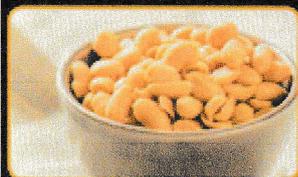
Krebstiere (B)



Eier (C)



Fisch (D)



Erdnüsse (E)



Soja (F)



Milch und
Lactose (G)



Schalenfrüchte
(Baumnüsse) (H)



Sellerie (L)



Senf (M)



Sesamsamen (N)



Schwefeldioxid
und Sulfite (O)



Lupine (P)



Weichtiere (R)