

#ESSENBEIFREUNDEN #FAMILYOWNED #DASSTEAKWIRTSCHAUSAMLANDE

ENJOY
FOOD

GOOD FOOD
FOR GOOD PEOPLE

STEAK IT EASY

NICE TO
MEAT
YOU
HERE

NOTHING BRINGS
PEOPLE TOGETHER
LIKE GOOD FOOD



THE BEST MEMORIES ARE
MADE AROUND THE TABLE



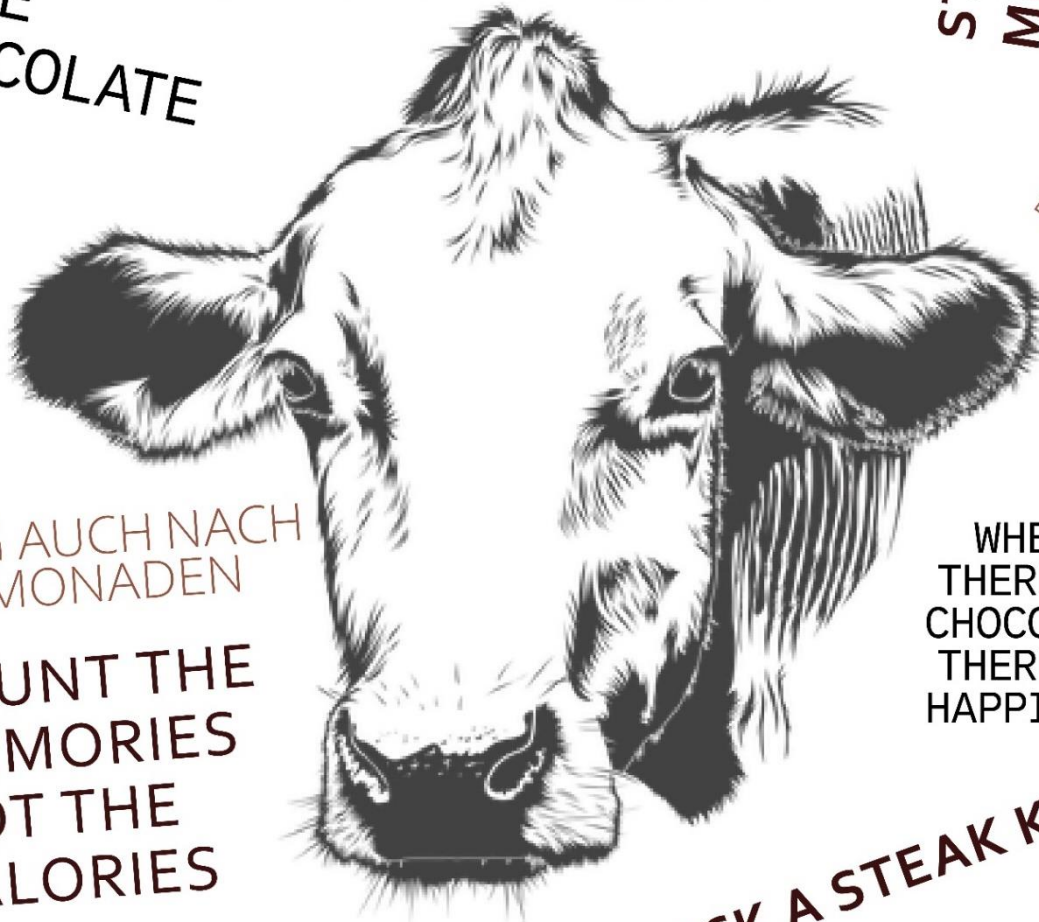
ENJOY
TIME

WE LOVE STEAKS

STEAK
ME HOME
TONIGHT

COME TO
THE DARK
SIDE WE
HAVE
CHOCOLATE

ENJOY
PEOPLE



FRAG AUCH NACH
LIMONADEN

COUNT THE
MEMORIES
NOT THE
CALORIES

WHERE
THERE IS
CHOCOLATE
THERE IS
HAPPINESS

BEING ON A DIET
IS ONE BIG MISSED
STEAK

NEVER LICK A STEAK KNIFE

ALL YOU
NEED IS LOVE



THE BELLY RULES THE MIND
WIR
LIEBEN
DICH

#SLOWFOOD

FOLLOW US @steakwirthaus 😊

#steakwirthaus #entspannen #genießen #sichzeitnehmen #zeitfürsich
#zeitmitfreunden #feiern #entschleunigen #miteinanderreden #slowfood
#regionalität #handyweg #ehrlicheküche #steakkuch'l #ausderregion
#vomnachbarn #steakfreude #keepitgreen #essenbeifreunden #gesundeküche
#vombauern #mikroregionalität #respektvoll #nachhaltig #eilemitweile

SCANNE DEN QR CODE UND DU GELANGST AUF DIE SPEISENKARTE



**MENU
DEUTSCH**



**MENU
ENGLISH**



**MENU
ITALIANO**

ALLERGENE

Hinweis gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung

LMIV (EUVO Nr. 1169/2011) und
Allergeninformationsverordnung (BgbI. 175/2014)

Wenn Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, informieren
Sie bitte unbedingt unsere MitarbeiterInnen.

Wir verarbeiten in unserem Betrieb nahezu alle 14 allergieauslösenden Lebensmittel
und es kann deshalb jederzeit zu Kreuzkontaminationen kommen.

A HOST DES SCHON GWUSST?

Die "Kartoffeln" has'n bei uns in Kharntn: Erdepfl, Erdpirn, Erdruabn, Flezpirn
und so moncha sogt epa a Tschompe dazua.

BÖSE ZUNGEN BEHAUPTEN:

Die voluminöse Expansion subterranean Knollengewächse steht in reziproker
Relation zur intellektuellen Kapazität des Agrarökonomen!

Auf Kharntnarisch: Da dümmste Bauer hot die größten Tschompe

WOS IS'N DES?

„KÄRNTNER MUNDART“

Alle bodenständigen Varianten des (süd-)bairischen Dialekts in Kärnten sind zunächst als „Kärntner Mundart“ zu bezeichnen, und zwar in erster Linie die ländlich-bäuerliche Sprechweise und in zweiter Linie auch die der Stadtbevölkerung. Einer sprachwissenschaftlichen Überprüfung hält diese Aussage nicht stand, da sie rein geographischen Gesichtspunkten folgt. Linguistisch gesehen gibt es nämlich einerseits kein mundartliches Merkmal, das sich mit der Kärntner Landesgrenze deckt, andererseits gibt es in Kärnten Gebiete, die dialektologisch zu den Nachbarländern gehören. (vgl. POHL, Heinz-Dieter, 1989, kleine Kärntner Mundartkunde, Verlag Johannes Heyn).

aicheschmazn	- hineinspucken	Titn Tutn	- Brüste der Frau
pipln	- trinken	Getit	- kleine Brüste
ånzwidan	- aufn Senkl gehen	Heapalanzecka	- Büstenhalter
ångsto:chn	- leicht betrunken	Tuttnkraxn	- großer Büstenhalter
ångetutlt / ångsofn	- voll betrunken	Tuter	- unerfahrener Kerl
Psuf	- Säufer, Alkoholiker	Pimpale	- kleiner Penis
Lumpara	- gesellige Abend	Pipale	- kleines junges Hendl
Lumpern	- im Wirtshaus saufen	Gfikh	- Gruppe kleiner Kinder
ångha:big	- aufdringlich	Popale	- Säugling
farfln	- viel reden	Lekh Pukl	- leck mi am A....
prentl	- fensterln	tschentschn	- nörgeln, jammern
foztutln	- küssen	ploshaxat	- barfuß
Fozhobl	- Mundharmonika	prunzn	- urinieren
Fozn Watschn	- Ohrfeige	Klankalan	- Ohrringe
ånstrozn	- schmutzig machen	Glätzntischla	- Friseur
a Plotschn	- ein großes Blatt	gamprig	- sexuell erregt
ånzwiedern	- lästig sein	stukazn	- Rülpsen
åpfisl	- abnagen	Pemsl	- Pinsel
aufe khraksln	- hinaufsteigen	Po:sni:gl	- boshafter Mensch
Pakasch	- Gesindel, Pack	potscha:sn	- langsam
Paludra	- dünne Suppe	Tupe	- Dummkopf
Pampekhn	- Specht	fukspa:sn	- auf's Kind warten
Faitl	- Klappmesser	Ga:teho:sn	- Unterhose
Pfukazn	- pfauchen	Khramesu:re	- Unordnung
Pirnpuzer	- Birnenschnaps	Roaper	- Erdbeeren
Toker Toka	- Idiot, Spinner,	Schante	- Polizist, Gendarm
Trottel		Schwachta	- Verwandtschaft
Fokhnpukl	- Schweinsrücken	Staudnwaukale	- lediges Kind
Grant'n	- Preiselbeeren		
Esnkleaper	- Essensruf mit Lärm		
Fakhle	- Schmutzfing		

Sogt a Psuf zum ondarn Psuf

Wenn du Toka zu mia Toka noch amol Toka sogst, sog i Toka zu dia Toka so long Toka, bis du Toka zu mia Toka niama Toka sogst! ... A so a Toka ...

WO WOS HERKUMMT

DE KLANE PRODUKTINFORMAITON

Sandwichwecken	Bäckerei Seppi Gregori, Gödersdorf
Semmelbrösel	mâch ma selber aus'm Gebäck vom Gregori
Burger Bun	KATHI Katalin macht die selber
Bandnudel	Mia moch ma Bandnudel und Suppennudel sölba 😊
Roggenvollkornmehl	von Kärntner Mühlen
Maissterz	Biohof Knappinger, Kirchweg 6, 9220 Velden
Erdäpfel	Kärntner Erdäpfelbauer „Irgelhof“ Familie Kofler aus St. Egyden
Eier	Freiland Karawankenei - Geflügel Rabitsch vlg. Bränd aus Faak am See
Sonnenblumenöl	Familie Sauer vom „Krügerhof“, Rausch 5, Griffen Biohof Knappinger, Kirchweg 6, 9220 Velden
Kürbiskernöl	Familie Sauer vom „Krügerhof“, Rausch 5, Griffen Familie Schebath vom „Knappengut“, Krasta 4, Kappel / Krappfeld Familie Knafl, Maria Sää
Leinöl	Biohof Knappinger, Kirchweg 6, 9220 Velden
Olivenöl	Armakadi, Region Filiatra – Peloponnes, Griechenland
Olivenöl aromatisiert	Frantoi Cutrera, Sizilien, Italien
Bio Kokosöl	Naturbelässenes Organic-Virgin-Coconut-Oil, Jäger-Essential Food, Linz
Molkereiprodukte	Kärntnermilch - Spittal / Drau Kloster Wernberg Sonnenalm – Klein St.Paul
Zucchini und Kürbis	Nächbâr's Gärten (wenn de grad nit do san, geh ma mia erntn) Kärnten Taufrisch
Äpfel	Apfelbama aus da Umgebung
Kräuter & Salate	Vom Nächbâr (wenn der grad nit aufpasst 😊) & Tom's Gemüse, St. Stefan Kärnten Taufrisch
Rindfleisch	.. wia mas grad krieag'n ... vorwiegend von: Galloway Charolais Angus vom Biohof Binter aus Höfling bei St. Stefan Frierss "First Selection" Karnerta "Dry Age"
Schweinefleisch	Kärntner Schweine nach Verfügbarkeit Toms Duroc-Schwein (Räucherprodukte selbstgemacht)
Hendlfleisch	Geflügel Wech, Kärnten
Weinbergschnecken	#Schneckenausbestemhaus, Feinschneckerei Christian Salanda Krumpendorf
Molkereiprodukte	Kärntnermilch - Spittal / Drau Kloster Wernberg Sonnenalm – Klein St.Paul
Rehbock und Rehgaß	St. Stefaner Jagdrevier – Dobrova und Karawanken
Hirsch & Gams	Karawankenwild – Jagdrevier Mallestig – Goritschach (Da Schwigafâta vulgo "Schrotmayer" bringts Wild, wenn a nit grad fällt!)
Enten & Gans'l	Familie Taferner, Pölling 5, St. Andrä vom Lindlhof
Schnäpse	Irmi Vouk, Velden am Wörthersee
Spezialbier	Biermanufaktur Loncium, Kötschach-Mauthen Hochtalbier aus Bad Bleiberg, Sandra Tarmann
Most	Drautâer Apfelmmost von APO, Gössering, Millstatt
Apfelsaft	Naturtrüber Naturreiner Apfelsaft von APO, Gössering, Millstatt
Trüffel	Edi Wallisch „vlg. Schwammerl-Edi“
Gemüse & Kräuter	Thomas Tschojer „Tom's Gemüse“, St. Stefan - Höhenrain Finkenstein Kärnten Taufrisch
Senf	Wenger Senf über Kärnten Taufrisch
Chilisaucen	mach ma selber.

DIE VERSUCHUNG

MARTINI

MARTINI (süß)

5 cl | 4

MARTINI (trock'n)

5 cl | 4



CAMPARI

CAMPARI-ORANGE

4 cl | 5.2

CAMPARI-SODA

4 cl | 5.1

PROSECCO | FRIZZANTE | CHAMPAGNER

PROSECCO-EXTRA-DRY D.O.C

Gl. 0,1 l | 4

PROSECCO-HOLLER

Gl. 0,1 l | 4.4

UHUDLER FRIZZANTE

Gl. 0.1 l | 4.7

PROSECCO EXTRA-DRY D.O.C.

Weingut Salatin | IT

Gl. 0,75 l | 28



GOSSET CHAMPAGNER

Grand Reserve Brut

Fl. 0,75 l | 95

Grand Rosé Brut

Fl. 0,75 l | 115

BIER

PIFF Bier

da schnölle klane Schluck

Gl. 1/8 l | 2.9

DAS VORSPIEL

KNOBLAUCHBROT

5.2

VORSPEISEN SHARING

Gemischte Vorspeisenvariationen
Lasse Dich einfach überraschen 😊

23

ZIEGE

| Von der Weinbergziege, produziert von Petra Ladinig, Mallestig / Finkenstein |
Ziegenfeta im Speckmantel | Chicoree | Pflaume | Rucola | Cashewnüsse

7

GARNELE

grilled Black Tiger Prawns | Olivenöl | Knoblauch
Chicoree | Rucola | Zitrone

7.5

CARPACCIO

Dünne Beef Cuts | Vinaigrette | Parmesan | Rucola | Balsamico
Olivenöl | Weißbrot

BEEF-Style	klassisch	16
CHILI-Style	Chili Chiliflocken feurig & pffiffig 🌶️	17
TRÜFFEL-Style	Trüffelöl frischer Trüffel	22

BEEFSTEAK TATAR

Rinderfilet mariniert | Butter | Weißbrot

Klein 80 g	16
Mittel 120 g	20
Groß 180 g	23

SCHNECKEN *... wenn du es eilig hast - gehe langsam 😊*

6 Stk. Kärntner Schnecken | deftige Sauce | Parmesan | Weißbrot

COUNTRY STYLE Kräuter-Knoblauchbutter	14
CAFÉ DE PARIS STYLE Café de Paris Butter	15
TRÜFFEL STYLE Trüffelöl frischer Trüffel	19

#chillamol 😊

#EilemitWeile 😊



Schnecken
aus bestem
Haus.

DIE VERFÜHRUNG

RINDSUPPE

*

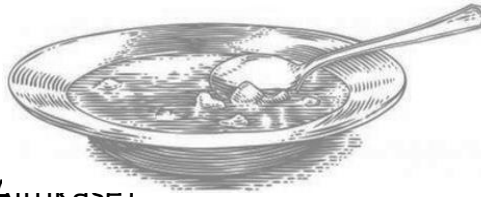
Frittaten

Fleischstrudel

Kaspessknödel (mit Mölltaler *Аппикасе*)

Leberspätzle

*alles selbst g'macht



5.7

6.7

6.7

6.7

SUPPENTOPF

Tschreapn mit Rindsuppe | Rindfleisch

Gemüse | Fleischstrudel | Frittaten

if you want spicy, we spicy. *“mit Chiliöl und Jalapenos”*

7.2

7.9

LÄNDLICHE KNOBLAUCHSUPPE

geröstete Weißbrotwürfel | Schlag

7.9

KUTT'LFLECKSUPPE

*** Spezialität des Hauses *** | Weißbrot

8.9

DIE GESUNDE VERFÜHRUNG

SALAT vom BUFFET (ein Teller)

Du kannst Dir nach Herzenslust

Deinen Salatteller selbst zusammenstellen.



8.7

SALAT „KRAMERITSCH“

Salat „was grad so wochst“ | Essig-Öl | Erdäpfel | Speck

Kürbiskerne | Kraitlach | Kürbiskernöl

9.7

SALAT „OMA-STYLE“

Salat | Essig | woame Tschompe | Knofl | Kürbiskernöl

8.8

AUS DER STEAK-GRILLEREI

STEAK-GENDER

Lady Steaks dürfen oba a Männer essen und Frauen auch das Herrensteak.

Für den ganz klanen Hunger empfehlen wir das Short Cut.

Zu unseren Steaks servieren wir immer selber g'machte Kräuterbutter.

Wie darf der Chef Dein Steak grillen?

ENGLISCH (really rare)
so richtig englisch, innen noch KALT

ENGLISCH-MEDIUM (medium-rare)
roh, aber innen schon leicht warm

MEDIUM (medium)
saftig und rot

MEDIUM-DURCH (medium-well)
zartrosa

DURCH (well done)
da bleibt der Saft leider am Grill

DER HEISSE STEAK-AKT



STONEGRILL

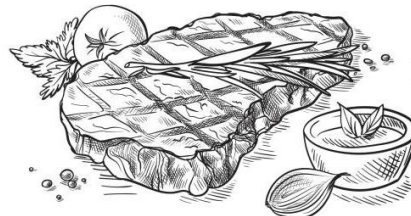
STONEGRILL STEAK'S AM „HAßN STAN“



STONEGRILL

Grille Dein Lieblingssteak am 400° heißen Lavastein wie Du es magst.

Rumpsteak Short Cut	165 g
Filetsteak Lady Cut	180 g
Filetsteak Gents Cut	250 g
Rumpsteak Normal Cut	333 g
Herrensteak Big Cut	500 g



35
40
46
46
51

Beilagen: Dipsaucen, Kräuterbutter, selberg'machte Steak-Fries & Salat vom Buffet

!!! CAUTION !!!

Der Stein ist extrem heiß und darf auf keinen Fall berührt werden.

!!! Bitte von Kindern fernhalten !!!

DER KLASSISCHE STEAK-AKT

KIRCHENWIRT STEAK

Wähle Dein Cut | Pommes | Gegrilltes Gemüse

Rumpsteak Short Cut	165 g	35
Filetsteak Lady Cut	180 g	40
Filetsteak Gents Cut	250 g	46
Rumpsteak Normal Cut	333 g	46
Herrensteak (Rump) Big Cut	500 g	51
Filetsteak Double Gourmet Cut	500 g	92
Flintstone (Rump) Special Cut	750 g	96



PFEFFERSTEAK „ Art des Hauses “

250 g Filetsteak | Pfefferrahmsauce | Espuma grüner Pfeffer | Tasmanischer Bergpfeffer
Erdäpfelkroketten | Mandel-Broccoli

49

PFEFFERKRUSTENSTEAK

250 g Filetsteak | „PFEFFERKRUSTE “
Wedges | Speckstrankalan

49

CHILI-STEAK JALAPEÑO



250 g Filetsteak | selberg'machte Steak-Fries | Chilibutter | Chilipaste
Jalapeño gefüllt mit Feta im Speckmantel | rosa Pfeffer

49

DER GROSSE STEAK-AKT

HOLZBRETT'L STEAK

333 g Rumpsteak | Wedges | Onion Rings
Speckstrankalan | am Brett'l

46



BBQ-STEAK

333 g Rumpsteak | Black Barbacoa Gewürzsalz | BBQ-Marinade
selberg'mache Steak-Fries | Maiskolben | Speck | BBQ-Sauce

46

RIB-EYE-STEAK

450 g typisches „Fettrand'l & Fettauge“
selberg'machte Steak-Fries | Grillgemüse

49

DER SPEZIELLE STEAK-AKT

TRÜFFELSTEAK

Trüffelbutter | Butter-Stampf-Erdäpfel | frischer Trüffel
Trüffelöl | Rosa Pfeffer | Schnittlauch

165 g	Rumpsteak Short Cut	47
180 g	Filetsteak Lady Cut	52
250 g	Filetsteak Gents Cut	59
333 g	Rumpsteak Normal Cut	59
500 g	Herrensteak (Rump) Big Cut	65

STEAK „CAFÉ-DE-PARIS“ EIN STEAK-KLASSIKER

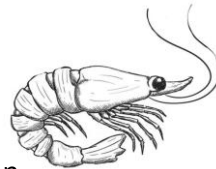
„Café-De-Paris-Butter“ überbacken
selberg'machte Steak-Fries | Speckstrankalan

165 g	Rumpsteak Short Cut	41
180 g	Filetsteak Lady Cut	47
250 g	Filetsteak Gents Cut	51
333 g	Rumpsteak Normal Cut	51
500 g	Herrensteak (Rump) Big Cut	57

STEAK & GARNELEN

Garnelen | Olivenöl | Zitronen-Butter | selberg'machte Steak-Fries | Grillgemüse

165 g	Rumpsteak Short Cut 2 Garnelen	42
180 g	Filetsteak Lady Cut 3 Garnelen	48
250 g	Filetsteak Gents Cut 4 Garnelen	52
333 g	Rumpsteak Normal Cut 4 Garnelen	52
500 g	Herrensteak (Rump) Big Cut 4 Garnelen	60

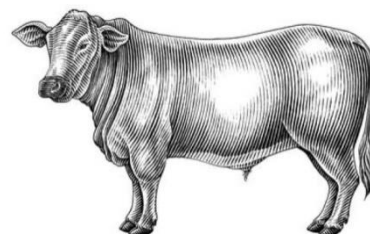


STEAK „ZWIEBELROSTBRATEN-STYLE“

Steak | Zwiebelsauce | gebratene Erdäpfel | gebackene Onion-Rings |
Röstzwiebel | Bacon | Strankalan im Speckmantel

165 g	Rumpsteak Short Cut	41
180 g	Filetsteak Lady Cut	47
250 g	Filetsteak Gents Cut	51
333 g	Rumpsteak Normal Cut	51
500 g	Herrensteak (Rump) Big Cut	58

*THE BEST
MEMORIES ARE
MADE AROUND
THE TABLE*



KULINARISCHER SEITENS SPRUNG

STEAKHOUSE BURGER

Beef Patty | Bun | BBQ-Honig-Sauce
Speck | Zwiebel | Salat | Dip-Saucen
selberg'machte Steak Fries



18

JALAPEÑO BURGER

Beef Patty | Bun | BBQ-Honig-Sauce | Speck
Zwiebel | Salat | Jalapeño-salsa | rosa Pfeffer
Mit Feta & Speck gefüllte Jalapeño
selberg'machte Steak Fries

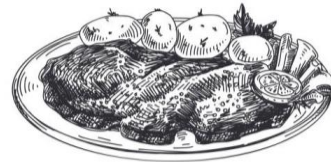
21

DER RUSTIKALE HAUPTAKT

OLD BUT GOLD

GRILLTELLER

Fleisch gemischt | Speckstreifen | Pommes
Speckstrankalan | Kräuterbutter



25

JUNGFERN-PFAND'L

Medaillons vom Schweinsfilet | Rahmsauce | Mandel-Broccoli
selberg'machte Eiernockalan

26

FILETSPITZEN „MADAGASKAR“

Spitzen vom Rinderfilet | Espuma mit grünem Pfeffer
Rahmnudel | Pfeffer Grün

26

CURRY BEEF BOWL

Stücke vom Rinderfilet | Currysauce | Kokos | Reis | Gemüse
Ananas | Sesam | Soja

26