

#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

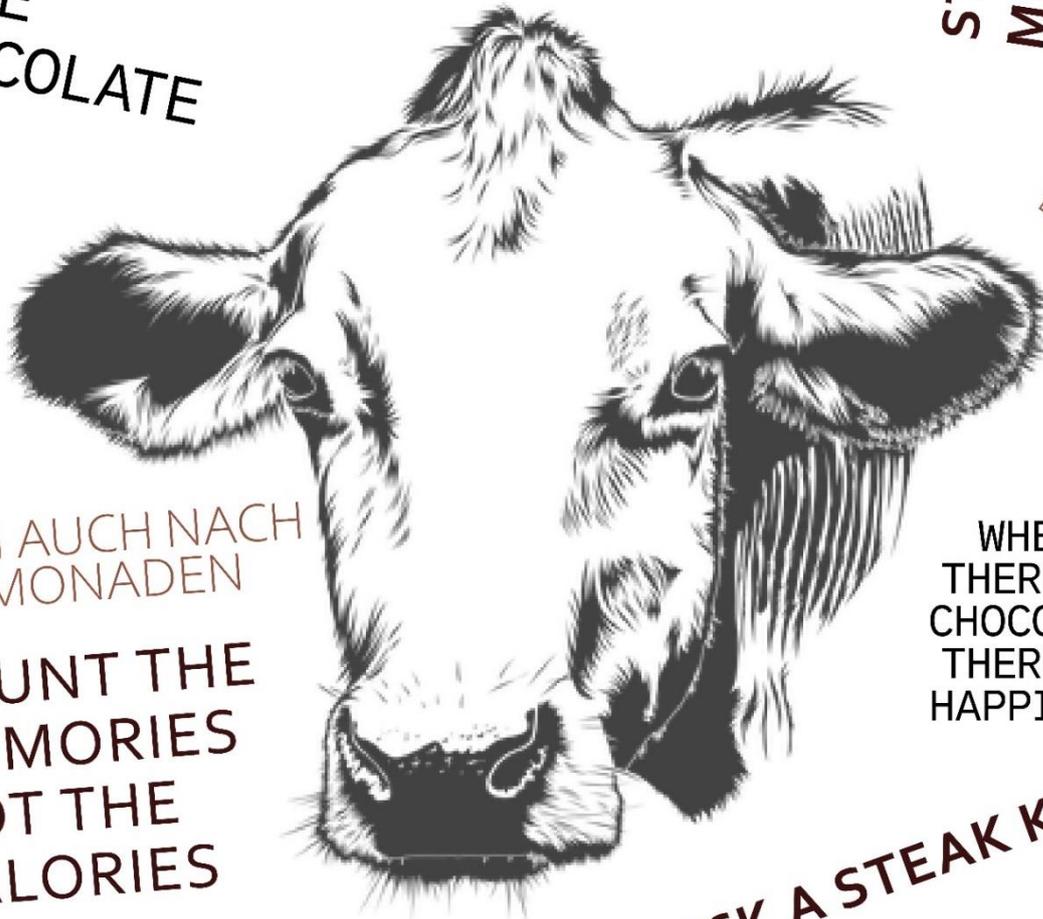
# WE LOVE STEAKS

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 #ruhig

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, Trottel	Schante	- Polizist, Gendarm
Fokhnpukl	- Schweinsrücken	Schwachta	- Verwandtschaft
Grant'n	- Preiselbeeren	Staudnwaukale	- lediges Kind
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 ...**

**Lust auf SERVICE - bei uns! - Ab Mai 2025**  
**Wir freuen uns, DICH in unserem**  
**Steakwirthaus-Team aufnehmen zu können!**

**WO WOS HERKUMMT**  
**DE KLANE PRODUKTINFORMAITON**

<b>Semmelbrösel</b>	mâch ma selber aus'm Gebäck
<b>Burger Bun</b>	KATHI Katalin macht die selber
<b>Bandnudel</b>	Mia moch ma Bandnudel und Suppennudel sölba ☺
<b>Roggenvollkornmehl</b>	von Kärntner Mühlen
<b>Maissterz</b>	Biohof Knappinger, Kirchweg 6, 9220 Velden
<b>Erdäpfel</b>	Kärntner Erdäpfelbauer „Irgelhof“ Familie Kofler aus St. Egyden
<b>Eier</b>	Freiland Karawankenei - Geflügel Rabitsch vlg. Bränd aus Faak am See
<b>Sonnenblumenöl</b>	Familie Sauer vom „Krügerhof“, Rausch 5, Griffen
<b>Kürbiskernöl</b>	Familie Sauer vom „Krügerhof“, Rausch 5, Griffen
	Familie Schebath vom „Knappengut“, Krasta 4, Kappel / Krappfeld
	Familie Knafl, Maria Sää
<b>Leinöl</b>	Biohof Knappinger, Kirchweg 6, 9220 Velden
<b>Olivenöl</b>	Armakadi, Region Filiatra – Peloponnes, Griechenland
<b>Olivenöl aromatisiert</b>	Frantoi Cutrera, Sizilien, Italien
<b>Bio Kokosöl</b>	Naturbelässenes Organic-Virgin-Coconut-Oil, Jäger-Essential Food, Linz
<b>Molkereiprodukte</b>	Kärntnermilch - Spittal / Drau   Kloster Wernberg   Sonnenalm – Klein St.Paul
<b>Zucchini und Kürbis</b>	Nächbâr's Gärten (wenn de grad nit do san, geh ma mia erntn)
	Tom's Gemüse, St. Stefan,   Robitsch   Kärnten Taufrisch
<b>Äpfel</b>	Apfelbama aus da Umgebung
<b>Kräuter &amp; Salate</b>	Vom Nächbâr'n (wenn der grad nit aufpasst ☺) & Tom's Gemüse, St. Stefan
	Kärnten Taufrisch
<b>Rindfleisch</b>	.. wia mas grad krieag'n ...
	Galloway   Charolais   Angus vom Biohof Binter aus Höfling bei St. Stefan
	Friess "First Selection"   Karnerta "Dry Age
<b>Rose Kalb</b>	Gailtaler Rose-Kalb von Maximilian Drumbl, Stranig, Reisach
<b>Schweinefleisch</b>	Kärntner Schweine
<b>Hendlfleisch</b>	Geflügel Wech, Kärnten
<b>Weinbergschnecken</b>	#Schneckenausbestemhaus, Feinschneckerei Christian Salanda   Krumpendorf
<b>Molkereiprodukte</b>	Kärntnermilch - Spittal / Drau   Kloster Wernberg   Sonnenalm – Klein St.Paul
<b>Rehbock und Rehgaß</b>	St. Stefaner Jagdrevier – Dobrova und Karawanken
<b>Hirsch &amp; Gams</b>	Karawankenwild – Jagdrevier Mallestig – Goritschach
	(Da Schwigafäta vulgo "Schrotmayer" bringts Wild, wenn a nit grad fallt!)
<b>Schnäpse</b>	Irmí Vouk, Velden am Wörthersee
<b>Spezialbier</b>	Biermanufaktur Loncium, Kötschach-Mauthen
	Hochtalbier aus Bad Bleiberg, Sandra Tarmann
<b>Most</b>	Drautäer Apfelmmost von APO, Gössering, Millstatt
<b>Apfelsaft</b>	Naturrüber Naturreiner Apfelsaft von APO, Gössering, Millstatt
<b>Trüffel</b>	Edi Wallisch „vlg. Schwammerl-Edi“
<b>Senf</b>	Wenger Senf über Kärnten Taufrisch
<b>Chilisaucen</b>	mach ma selber.
<b>Schinkenspeck &amp; Prosciutto</b>	mach da Cheffe selba, vom Kharntna Fakhale

# DIE VERSUCHUNG

## MARTINI

MARTINI (süß)

5 cl | 4.3

MARTINI (trock'n)

5 cl | 4.3



## CAMPARI

CAMPARI-ORANGE

4 cl | 5.4

CAMPARI-SODA

4 cl | 5.2

## PROSECCO | FRIZZANTE | CHAMPAGNER

PROSECCO-EXTRA-DRY D.O.C

Gl. 0,1 l | 4.3

PROSECCO-HOLLER

Gl. 0,1 l | 4.6

UHUDLER FRIZZANTE

Gl. 0.1 l | 4.9

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

PIFFF Bier

da schnölle klane Schluck

Gl. 1/8 l | 2.9

# DAS VORSPIEL

## KNOBLAUCHBROT

5.5

## CAMEMBERT GEFLÄMMT

Camembert | Blattsalate | Himbeer-Limetten-Honig-Dressing | Grant'n

8.9

## ZIEGE

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

7.8

## 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

**Mittel** 120 g

**Groß** 180 g



17

20

24

## 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\*

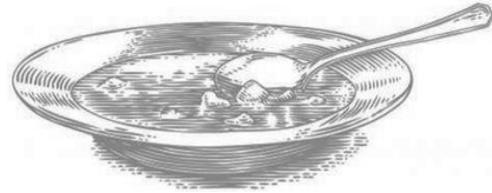
Frittaten

Fleischstrudel

Kaspressknödel (mit Mölltaler Almkäse)

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

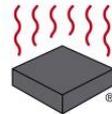
**DURCH** (well done)  
da bleibt der Saft leider am Grill

# DER HEISSE STEAK-AKT



STONEGRILL

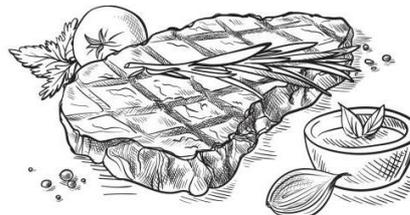
## STONEGRILL STEAK'S AM „HAßN STAN“



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, Steak-Fries & Salat vom Buffet

### !!! CAUTION !!!

Der Stein ist extrem heiß und darf auf keinen Fall berührt werden.  
!!! Bitte von Kindern fernhalten !!!

## WEIN DES MONATS:

### GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL 2022

Weingut Knoll | Wachau | Dürnstein | trocken | 12 Vol%-Alk.

Fl. 0,75 L | 44

1/8 l 7,80

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 2022

Crecchio | Tenuta Ulisse | Alkohol: 14 Vol%-Alk. | trocken |

Fl. 0,75 l 33

1/8 L 5,90



# DER KLASSISCHE STEAK-AKT

## KIRCHENWIRT STEAK

Wähle Dein Cut | Kräuterbutter | Pommes | 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 “  
Erdäpfelspalten | Speckstrankalan 49

## CHILI-STEAK JALAPEÑO

250 g Filetsteak | Steak-Fries | Chilibutter | Chilipaste  
Jalapeño gefüllt mit Feta im Speckmantel | rosa Pfeffer 49

# DER GROSSE STEAK-AKT

## HOLZBRETT'L STEAK

333 g Rumpsteak | Erdäpfelspalten |  
Onion Rings | Speckstrankalan |  46

## BBQ-STEAK

333 g Rumpsteak | Black Barbacoa Gewürzsalz | BBQ-Marinade  
Steak-Fries | Maiskolben | Speck | BBQ-Sauce 46

## RIB-EYE-STEAK

450 g typisches „Fettrand'l & Fettauge“  
Steak-Fries | Grillgemüse 49

# DER SPEZIELLE STEAK-AKT

## TRÜFFELSTEAK

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

165 g	Rumpsteak Short Cut	49
180 g	Filetsteak Lady Cut	54
250 g	Filetsteak Gents Cut	61
333 g	Rumpsteak Normal Cut	61
500 g	Herrensteak (Rump) Big Cut	68

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

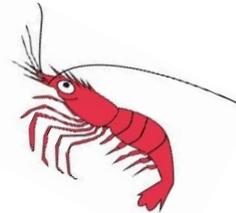
„Café-De-Paris-Butter“ überbacken  
Steak-Fries | Speckstrankalan

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 | 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

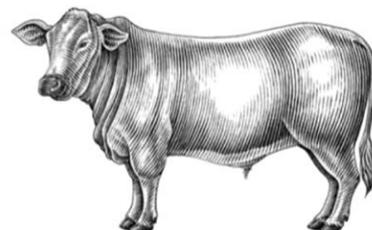


## STEAK „ZWIEBELROSTBRATEN-STYLE“

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-Sauce  
Speck | Zwiebel | Salat | Dip-Saucen | Steak Fries



19

## JALAPEÑO BURGER

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

23

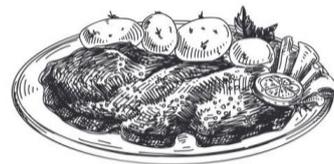
---

## 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