

#ESSENBEIFREUNDEN #FAMILYOWNED #DASSTEAKWIRTSCHAUSAMLANDE

ENJOY FOOD  
GOOD FOOD  
FOR GOOD PEOPLE

NICE TO  
MEAT  
YOU  
HERE

NOTHING BRINGS  
PEOPLE TOGETHER  
LIKE GOOD FOOD

STEAK IT EASY

THE BEST MEMORIES ARE  
MADE AROUND THE TABLE

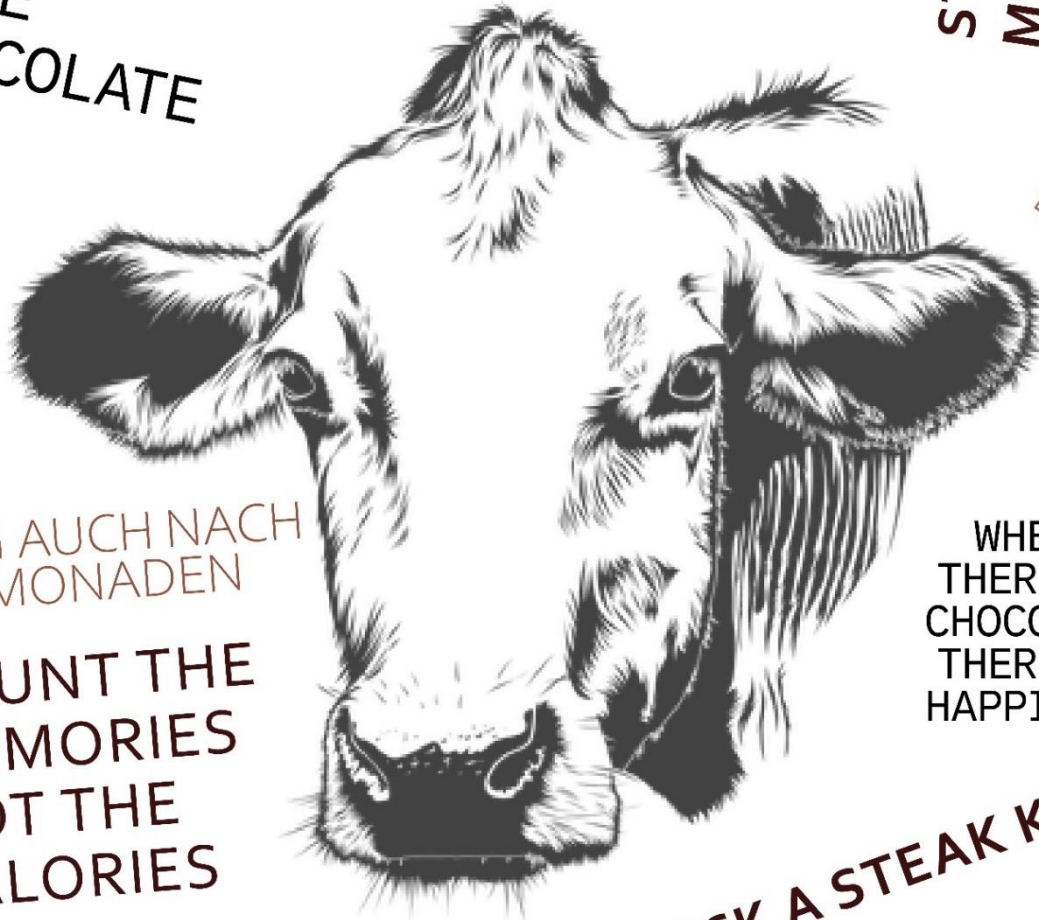


# WE LOVE STEAKS

ENJOY  
TIME

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  
#vornachbarn #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	- Schmutzfinger		

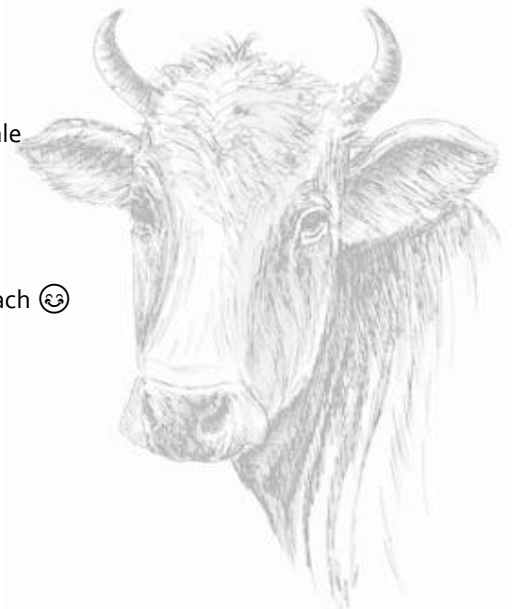
**Sogt a Psuf zum ondarn Psuf ....**

**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

<b>Semmelbrösel</b>	mâch ma selber aus'm Gebäck
<b>Burger Bun</b>	Backhaus Villach
<b>Bandnudel</b>	Mia moch ma Bandnudel und Suppennudel sölba ☺ - Drago macht das !
<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 (wenn der grad nit aufpasst ☺) & Tom's Gemüse, St. Stefan Kärnten Taufrisch
<b>Rindfleisch</b>	.. via mas grad krieag'n ... Galloway   Charolais   Angus vom Biohof Binter aus Höfling bei St. Stefan Frieress "First Selection"   Karnerta "Dry Age" Gailtaler Rind von Maximilian Drumbl, Stranig, Reisach Sirnitz, Hochrindl, Kärntner Schweine
<b>Schweinefleisch</b>	
<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 Schwigafâta vulgo "Schrotmayer" brings Wild, wenn a nit grad fällt!)
<b>Schnäpse</b>	Irmi Vouk, Velden am Wörthersee
<b>Spezialbier</b>	Biermanufaktur Loncium, Kötschach-Mauthen Hochtalbier aus Bad Bleiberg, Sandra Tarmann
<b>Apfelsaft</b>	Naturtrüber 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
<b>KALB</b>	<b>GAILTALER ROSEKALB</b> Maximilian Drumbl, Stranig, Reisach Je nach Verfügbarkeit – Frag einfach mal nach ☺



# 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

5.8

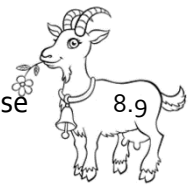
## CAMEMBERT GEFLÄMMT

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

8.9


## ZIEGE

Weinbergziege → produziert von Petra Ladinig, Mallestig | Finkenstein  
Ziegenfeta im Speckmantel | Blattsalate | Rucola | Pflaume | Cashewnüsse



## CARPACCIO

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

<b>BEEF-Style</b>	klassisch		16,4
<b>CHILI-Style</b>	Chili   Chiliflocken   feurig & pfiffig		17,6
<b>TRÜFFEL-Style</b>	Trüffelöl   frischer Trüffel		22,8

## BEEFSTEAK TATAR (auf Wunsch auch "Chili-Style")

Rinderfilet mariniert | Butter | Weißbrot

<b>Klein</b> 80 g	17,8
<b>Mittel</b> 120 g	20,7
<b>Groß</b> 180 g	24,6

## SCHNECKEN ... wenn du es eilig hast - gehe langsam ☺

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

<b>COUNTRY STYLE</b> Kräuter-Knoblauchbutter	14,6
<b>CAFÉ DE PARIS STYLE</b> Café de Paris Butter	15,7
<b>TRÜFFEL STYLE</b> Trüffelöl   frischer Trüffel	19,8

#chillamol☺ #EilemitWeile☺



Schnecken  
aus bestem  
Haus.

# DIE VERFÜHRUNG

## RINDSUPPE\*

Frittaten

Nudel

Fleischstrudel

Kaspressknödel (mit Mölltaler Almkäse)

Leberknödel

\*alles selbst g'macht



5.7

5.9

6.7

6.7

6.9

## SUPPENTOPF

Tschreapn mit Rindsuppe | mit Rindfleisch,

Gemüse und alles andere is a a pisale drin

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

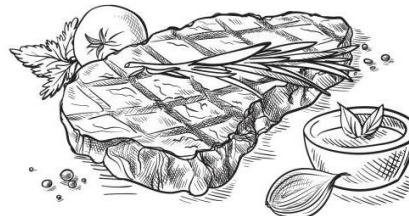
## STONEGRILL STEAK'S AM „HAßN STAN“



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



36
41
47
47
52

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:

### HAUSWEIN FRIULANO

Weingut SALATIN | Friaul | fruchtig und trocken | 12 Vol%-Alk.

Gl. 1/8 L	3.9
Fl. 1 L	29.9

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 2022

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


Gl. 1/8 L	5.9
Fl. 0,75 L	33



# DER KLASSISCHE STEAK-AKT

## KIRCHENWIRT STEAK

Wähle Dein Cut | Kräuterbutter | Pommes | Gemüse

Rumpsteak Short Cut	165 g		36
Filetsteak Lady Cut	180 g		41
Filetsteak Gents Cut	250 g		47
Rumpsteak Normal Cut	333 g		47
Herrensteak (Rump) Big Cut	500 g		52
Filetsteak Double Gourmet Cut	500 g		94
Flintstone (Rump) Special Cut	750 g		99

## PFEFFERSTEAK „ Art des Hauses “

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

53

## PFEFFERKRUSTENSTEAK

250 g Filetsteak | „PFEFFERKRUSTE “  
Erdäpfelspalten | Speckstrankalan

51

## CHILI-STEAK JALAPEÑO

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

52

# DER GROSSE STEAK-AKT

## HOLZBRETT'L STEAK

333 g Rumpsteak | Erdäpfelspalten  
Onion Rings | Speckstrankalan



47

## BBQ-STEAK

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

48

## RIB-EYE-STEAK

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

52

# 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	55
250 g	Filetsteak Gents Cut	62
333 g	Rumpsteak Normal Cut	62
500 g	Herrensteak (Rump) Big Cut	69

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

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

165 g	Rumpsteak Short Cut	42
180 g	Filetsteak Lady Cut	48
250 g	Filetsteak Gents Cut	52
333 g	Rumpsteak Normal Cut	52
500 g	Herrensteak (Rump) Big Cut	58

## STEAK & GARNELEN

Garnelen | Olivenöl | Zitronenbutter | Steak-Fries | Grillgemüse

165 g	Rumpsteak Short Cut   2 Garnelen	43
180 g	Filetsteak Lady Cut   3 Garnelen	49
250 g	Filetsteak Gents Cut   4 Garnelen	53
333 g	Rumpsteak Normal Cut   4 Garnelen	53
500 g	Herrensteak (Rump) Big Cut   4 Garnelen	61

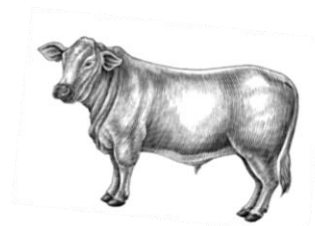


## STEAK „ZWIEBELROSTBRATEN STYLE“

Gebratene Erdäpfel | Zwiebelsauce | Onionrings | Bacon |  
Strankalan im Speckmantel

165 g	Rumpsteak Short Cut	43
180 g	Filetsteak Lady Cut	49
250 g	Filetsteak Gents Cut	53
333 g	Rumpsteak Normal Cut	53
500 g	Herrensteak (Rump) Big Cut	61

*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



21,7

## JALAPEÑO BURGER

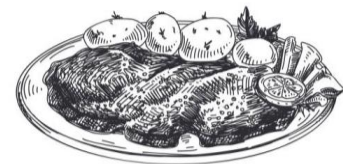
Beef Patty | Bun | BBQ-Sauce | Speck  
Zwiebel | Salat | Jalapeño-salsa | rosa Pfeffer  
mit gefüllte Jalapeño / Feta & Speck | Steak Fries

23,9

---

## DER RUSTIKALE HAUPTAKT

### OLD BUT GOLD



## MIXED GRILL

Gegrilltes vom Rind & Schwein & Hendl | Pommes |  
Kräuterbutter | Speckstrankalan

28,9

## JUNGFERN-PFAND'L

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

26,9

## FILETSPITZEN „MADAGASKAR“

Spitzen vom Rinderfilet | Espuma | grüner Madagaskar-Pfeffer  
selberg'machte Bandnudel mit Rahmsauce | Tasmanischer Bergpfeffer

26,9