

#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

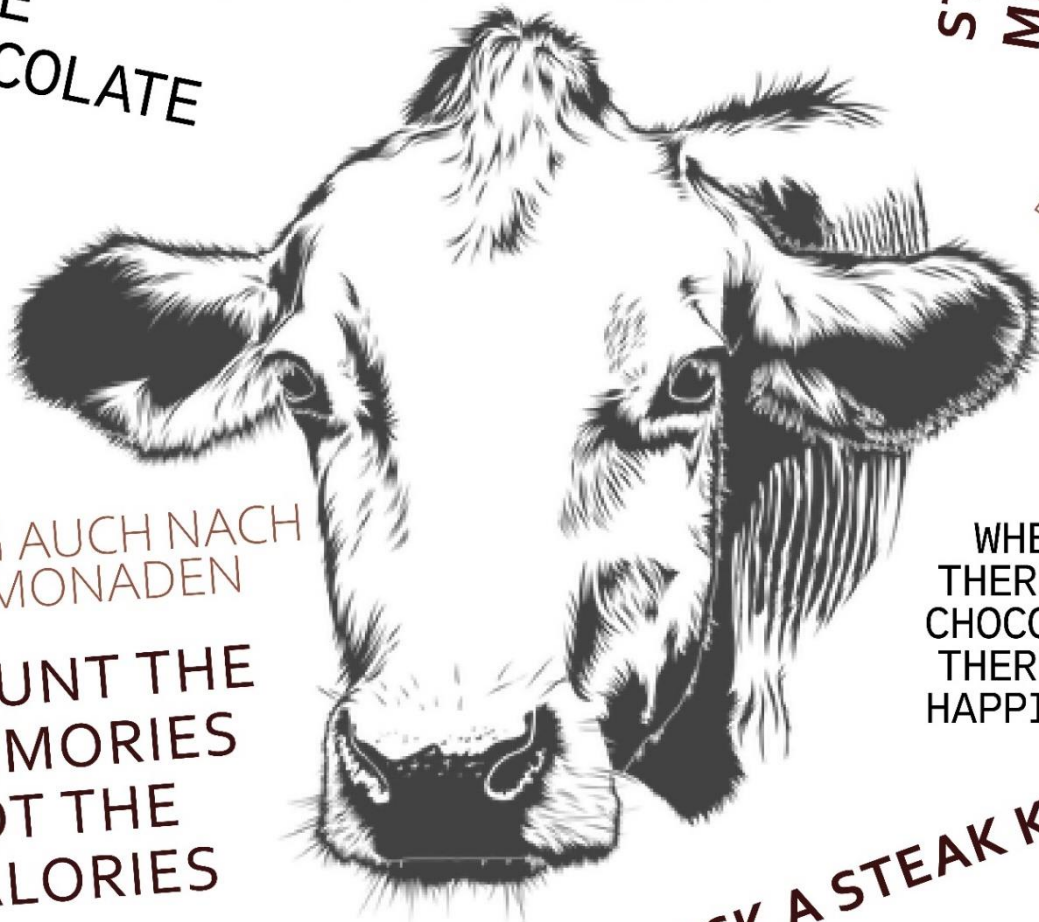
ENJOY
TIME

COME TO
THE DARK
SIDE WE
HAVE
CHOCOLATE

WE LOVE STEAKS

STEAK
ME HOME
TONIGHT

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 MUNDÄRT“

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....
prentln	- 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
åpfisln	- 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		

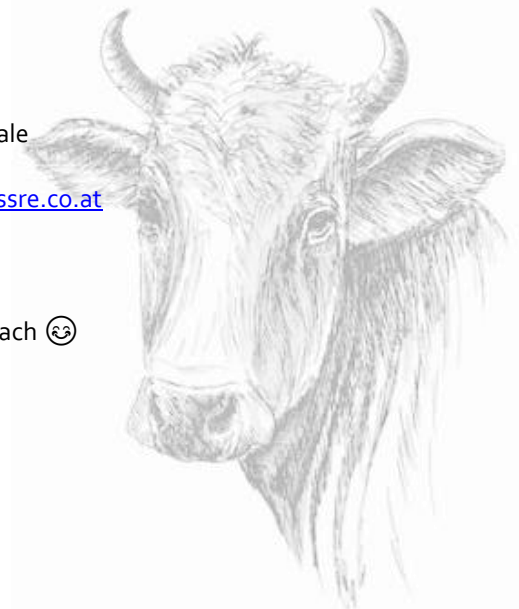
Sogt a Psuf zum ondarn Psuf

**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 ...**

WO WOS HERKUMMT

DE KLANE PRODUKTINFORMAITON

Semmelbrösel	mâch ma selber aus'm Gebäck
Burger Bun	KATHI Katalin macht die selber
Bandnudel	Mia moch ma Bandnudel und Suppenudel 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
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
Oliveöl	Armakadi, Region Filiatra – Peloponnes, Griechenland
Oliveöl 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) Tom's Gemüse, St. Stefan, Robitsch 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 ... Galloway Charolais Angus vom Biohof Binter aus Höfling bei St. Stefan Frieress "First Selection" Karnerta "Dry Age"
Rose Kalb	Gailtaler Rose-Kalb von Maximilian Druml, Stranig, Reisach
Schweinefleisch	Kärntner Schweine
Hendelfleisch	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" brings Wild, wenn a nit grad fällt!)
Schnäpse	Irmi Vouk, Velden am Wörthersee
Spezialbier	Biermanufaktur Loncium, Kötschach-Mauthen Hochtalbier aus Bad Bleiberg, Sandra Tarmann Drautâer Apfelmost von APO, Gössering, Millstatt Naturtrüber Naturreiner Apfelsaft von APO, Gössering, Millstatt
Most	Edi Wallisch „vlg. Schwammerl-Edi“
Apfelsaft	Wenger Senf über Kärnten Taufrisch
Trüffel	mach ma selber.
Senf	
Chilisaucen	
Schinkenspeck	
& Prosciutto	mach da Cheffe selba, vom Kharntna Fakhale
Schnäpse	Peter Zöchling, Latschach / www.feuerwassre.co.at
KALB	GAILTALER ROSEKALB Maximilian Druml, 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

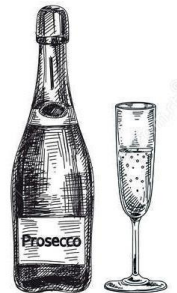
UHUDLER FRIZZANTE

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

PFIFF Bier

da schnölle klane Schluck

Gl. 1/8 l | 2.9

DAS VORSPIEL

KNOBLAUCHBROT

5.5

SHARING

Gemischte Vorspeisenvariationen
"Lass dich einfach mal überraschen"

pro Person 25

CAMEMBERT GEFLÄMMT

Camembert | Blattsalate | Himbeer-Limetten-Honig-Dressing | Grant'n 8.9

ZIEGE

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 & pfiffig		17
TRÜFFEL-Style	Trüffelöl frischer Trüffel		22

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

Rinderfilet mariniert | Butter | Weißbrot

Klein	80 g	17
Mittel	120 g	20
Groß	180 g	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
Haug.

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:

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 Ullisse | 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
Filetsteak Lady Cut	180 g
Filetsteak Gents Cut	250 g
Rumpsteak Normal Cut	333 g
Herrensteak (Rump) Big Cut	500 g
Filetsteak Double Gourmet Cut	500 g
Flintstone (Rump) Special Cut	750 g



35
40
46
46
51
92
96

PFEFFERSTEAK „Art des Hauses“

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

51

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

51

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	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	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

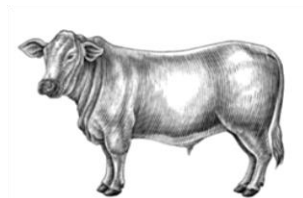
STEAK & GARNELEN

Garnelen | Olivenöl | Zitronenbutter | 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



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



19,8

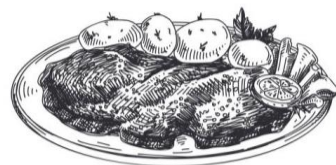
JALAPEÑO BURGER

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



ISTRIANISCHER GRILLTELLER

Balkangrillspezialitäten | Steakfries | Ajvar | Zwiebel

24,9

JUNGFERN-PFAND'L

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

25,9

FILETSPITZEN „MADAGASKAR“

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

25,9