

## APPETIZER

### ANTIPASTI STEINTERRASSE

Serrano, Spianata, Datteln, Oliven, Parmesan, Manchego, Artischocken, Grissini, Pimentos de Padron  
€ 16,90

### CRISPY CHIPIRONES

Lime & Yuzu-Lemon Dip  
€ 14,90

### KNUSPRIGE QUINOA GARNELEN

Avocado Salsa & Sriracha Mayo  
€ 14,90

### PAN DE CRISTAL & HOMEMADE AIOLI

€ 4,90


## STARTERS

### SPICY BEEF TATAR

Wachtelai, Kim Chee, Pan de Cristal  
€ 17,90

### FEINE BLATTSALATE

Pinienerne, Radieschen, Kürbis, Sprossen, Paprika-Himbeer Marinade  
€ 12,90

mit Schafskäse € 16,90 

mit Garnelen in Kräuterbutter € 17,90

### BUNTER MELONEN SALAT

Avocado, Hummus, Romanesco, Macdamia  
€ 13,90

### PIKANTE KÜRBISSUPPE

mit Langostino Saté  
€ 13,90

### LACHS MI-CUIT

Sushi Reis Salat, Avocado, Zuckerschoten, HARRISA  
€ 23,90

Our waiters will be happy to give you information about allergens.



## MAINS

### TUNA STEAK „RARE“

Couscous, Grüne Tomaten, Safran Roullie  
€ 24,90

### BEEF BURGER „AUSTRIAN WAGYU“

alter Gouda, Tomato, Zwiebeln, Bacon, Wedges, Trüffel Mayo  
€ 19,90

### CHICKEN TINGA WRAP

Salsa Verde Tomatillo, Eisbergsalat, Gurken, Sour Cream, Sweet Potato Fries  
€ 14,50

### BEEF „TERIYAKI“ MEATBALLS

Vermicelli, Minze, Coleslaw  
€ 14,90

### BRAISED BEEF SHORT RIBS

Süßkartoffelsalat, Gochujang Wasabi Mayo  
€ 16,50

### FEINE TRÜFFEL NUDELN

English Sellerie & Burre Blanc  
€ 24,90

## MEAT LOVE

### DAILY CUT

#### DRY AGED 30 DAYS

mit Grillgemüse & Wedges | ab 2 Personen | á 100 g | € 10,00

### WAGYU BEEF JAPAN A5

ab 200 g | á 100 g | € 69,00

## FOR STEAKS ONLY

### SIDES

Gratin Gruyère

€ 6,00

Parmigiana di Melanzane

€ 6,00

Truffle Fries

€ 6,90

### SAUCES

Homemade Herb Butter

€ 3,50

Café de Paris

€ 3,50

Gravy Sauce

€ 3,50

## DESSERTS

### SCHOKOLADENKUCHEN

Portweinfeigen, Cassis, Sauerrahm Eis  
€ 9,90

### CHAMPAGNERMOUSSE

Beerentruffle & Macaron  
€ 9,90

### SORBET VARIATION STEIN

Beeren & Macarons  
€ 9,90

## H2O

Vöslauer sparkling	0,33 l	€ 3,90
Vöslauer still	0,33 l	€ 3,90
Vöslauer sparkling	0,75 l	€ 5,80
Vöslauer still	0,75 l	€ 5,80
Hallstein Artesian Water	0,75 l	€ 13,50

## LEMONADES

Homemade Asian Lemonade	0,3 l	€ 4,90
Homemade Raspberry Lemonade	0,3 l	€ 4,90

## ORGANICS LIFETIME DRINKS

Simply Cola	0,25 l	€ 4,20
Bitter Lemon	0,25 l	€ 4,20
Ginger Ale	0,25 l	€ 4,20
Tonic Water	0,25 l	€ 4,20
Viva Mate	0,25 l	€ 4,20
Black Orange	0,25 l	€ 4,20
Purple Berry	0,25 l	€ 4,20
Ginger Beer	0,25 l	€ 4,20

## RECOMMENDATIONS

<b>The Negroni by Ardent Batch</b> Gin, Vermouth, Bitter	€ 12,50
<b>The White Negroni by Ardent Batch</b> Gin, Vermouth, Americano, White Bitter	€ 12,50
<b>The Espresso Martini by Ardent Batch</b> Vodka, Italian Espresso Liqueur, coffee bean	€ 13,00
<b>The Aviation by Ardent Batch</b> Gin, Maraschino, Crème de Violette, citrus	€ 13,00
<b>Bartender's Choice</b> Aviation & Organics Tonic Water	€ 9,80

## BEER

Trumer Pils Phiff	0,2 l	€ 3,20
Trumer Pils	0,3 l	€ 4,20
Benediktiner Hell	0,3 l	€ 4,20
Benediktiner Hefe Weißbier	0,3 l	€ 4,30
Wieninger Natur Radler	0,33 l	€ 4,20
Bitburger Drive 0,0%	0,33 l	€ 4,20

## BUBBLES & SPRITZ

<b>Perrier Jouët Brut</b>	0,1 l	€ 13,50
<b>Perrier Jouët Blason Rosé</b>	0,1 l	€ 17,50
<b>Prosecco Cantina Rauscedo</b> Friuli Grave	0,1 l / 0,75 l	€ 5,90 / € 36,00
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco, Aperol, soda		€ 8,50
<b>Campari Spritz</b> Prosecco, Campari, soda		€ 8,50
<b>Limone Spritz</b> Prosecco, Pasqua aperitivo con limone, soda		€ 8,50
<b>Hugo 20</b> Prosecco, homemade elder - berry syrup, mint, soda		€ 8,50
<b>Very Berry</b> Lillet, frische Beeren, Organics Purple Berry		€ 8,50

## ROSÉ

**Rosé**  
Minuty, Cote de Provence (Grenache, Cinsault, Syrah) € 6,90

## WHITE WINE

<b>Grüner Veltliner Langenlois</b> Rabl, Kamptal	€ 5,90
<b>Grüner Veltliner Stein am Rain</b> Jamek, Wachau	€ 7,90
<b>Riesling Platin</b> Jurtschitsch, Kamptal	€ 6,30
<b>Chardonnay Steinpoint</b> Malat, Kremstal	€ 6,80
<b>Weißburgunder</b> Neumeister, Süd-Ost-Steiermark	€ 6,90
<b>Sauvignon Blanc</b> Meinhardt Hube, Südsteiermark	€ 6,20
<b>Tement Blanc Cuvée (SB, WE, WB)</b> Tement, Südsteiermark	€ 6,20
<b>Gelber Muskateller</b> Buechegger, Kremstal	€ 5,90

## RED WINE

<b>Zweigelt Rubin Carnuntum</b> Markowitsch, Carnuntum	€ 6,40
<b>Blaufränkisch Butcher</b> Schwarz, Neusiedlersee	€ 6,20
<b>Pinot Noir</b> Landauer - Gisperg, Baden Niederösterreich	€ 6,90
<b>Solo Rosso (BF, ME, PN)</b> Pöckl, Neusiedlersee	€ 6,80
<b>Heideboden (ZW, ME, BF)</b> Hans & Anita Nittaus, Burgenland	€ 6,90

WOULD YOU LIKE A LARGER WINE SELECTION?  
PLEASE ASK THE WAITER FOR THE WINE MENU.



# STEINTERRASSE

INSPIRED BY SENNS

FOLLOW US

 steinterrasse\_salzburg  
 Steinterrasse Salzburg

M E N U 11:30 – 14:00 | 17:00 – 21:30

M E N U

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

WELCOME TO THE TOP