

## 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

### GILLARDEAU AUSTERN (3. STK.)

Ponzu, Tomate und Kaviar  
€ 19,90


## STARTERS

### SPICY BEEF TATAR „SICHUAN“ STYLE

Wachtelei, Portwein-Schalotten Butter, Pan de Cristal  
€ 17,90

### FEINE BLATTSALATE

Pinienkerne, Avocado, Radieschen, Sprossen, Paprika-Himbeer Dressing  
€ 12,90

mit Schafskäse € 14,90 

mit Garnelen in Kräuterbutter € 17,90

### CIMA DI RAPA

Kürbiskraut, Thaispargel, Trüffelvinaigrette, Herbsttrompeten  
€ 14,90

### GETRÜFFELTE WEISSE POLENTASUPPE

Belper Knolle & beurre noisette  
€ 9,90

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



## MAINS

### TUNA STEAK „RARE“

Paprika, Couscous, Grüne Tomaten und Safranroullie  
€ 24,90

### AUSTRIAN WILD BURGER

Preiselbeeren, Rotkraut, Bergkäse, Tomate, Zwiebel, Wedges, Stein Dip  
€ 17,90

### CHICKEN WRAP TIJUANA

Hühnerbrust, Tomatensalsa, Eisbergsalat, Gurken, Mais, Wedges, Chipotle  
€ 14,50

### BEEF „TERIYAKI“ MEATBALLS

Vermicelli, Wok-Wirsing, Wasserkastanien  
€ 14,90

### GEBRATENE ENTENBRUST

Vietnamesischer Kürbis-Gurken-Salat & Anis  
€ 17,90

### GETRÜFFELTE MAC & CHEESE

Parmesan, Cheddar, Gruyere  
€ 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

### HIRSCHRÜCKENFILET

ab 200 g | á 100 g | € 10,00

## FOR STEAKS ONLY

### SIDES

Kürbis-Kartoffel Gratin  
Trüffel Pommes  
Polenta  
Rotkraut

€ 6,00 Hausgemachte Kräuterbutter € 2,50  
€ 6,90 Café de Paris € 3,50  
€ 4,90 Gravy Sauce € 3,50  
€ 4,90 Getrüffeltes Foie Gras (100 g) € 25,00

### SAUCES

## DESSERTS

### SCHOKOLADENKUCHEN

Zimtkirschen, Glühweinsabayon, Gianduja  
€ 9,90

### FEINE KÄSEAUWAHL

Birne, Vogelbeeren und Quittenchutney, Pan de Cristal  
€ 12,90

### 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 Pfiff	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
Wiener Natur Radler	0,33 l	€ 4,20
Bitburger Drive 0,0%	0,33 l	€ 4,20

## BUBBLES & SPRITZ

Perrier Jouët Brut	0,1 l	€ 13,50
Perrier Jouët Blason Rosé	0,1 l	€ 17,50
Prosecco Cantina Rauscedo	0,1 l	€ 5,90
Friuli Grave	0,75 l	€ 36,00
Aperol Spritz		€ 8,50
Prosecco, Aperol, soda		
Campari Spritz		€ 8,50
Prosecco, Campari, soda		
Limone Spritz		€ 8,50
Prosecco, Pasqua aperitivo con limone, soda		
Hugo 2.0		€ 8,50
Prosecco, homemade elder - berry syrup, mint, soda		

## 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> Büchegger, 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 - Gisberg, 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
<b>Montebruna (Barbera) Braida</b> Piemont	€ 8,90
<b>Tinto Pesquera Crianza (Ribera del Duero)</b> Bodega Pinto Pesquera Kastilien - Leon	€ 9,90

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