Steirisches WIRTSHAUS



Cafe - Restaurant
Gasthaus zum
Engelhardt

STEAK WOCHEN

Österreichische Qualität

200g / 280g /

Austrian Filetsteak

€ 27,50 / 37,90 /

Österr. Lungenbraten
makellos geputzt

Filet Mignon

€ 32,90

250g Lungenbratenstücke aus der Filetspitze geschnitten

UPGRADE



small Hill

Cuvée aus Merlot Pinot Noir und St. Laurent
dunkle Beeren zart im Hintergrund Schokolade

Flasche € 28,80



Zweigelt Pöckl

vollmundiger Spitzenwein (Falstaff)
2021, Neusiedlersee

1/8 € 4,50



1/8 € 4,20

Blauburgunder

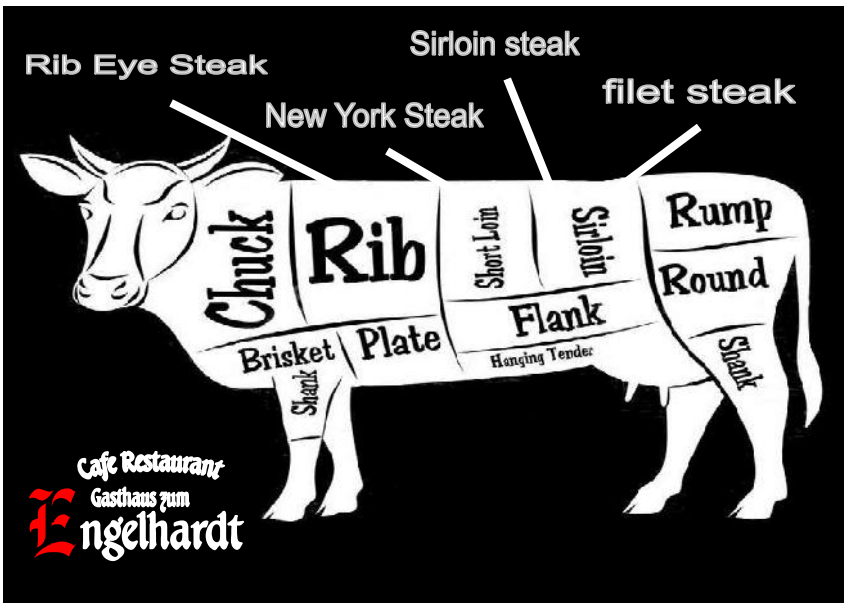
duftig-lieblich nach Waldbeeren



STEAK WOCHEN

US-Premium Beef

	200g	280g	350g
	€	€	€
New York Steak US Hüftsteak fein geputzt, festes Fleisch	---	26,90	31,50
Sirloin Steak US Beiried mit leichtem Fettrand	24,90	33,50	39,90
Rib Eye Steak Rinderrücken mit etwas Fett durchzogen und Rand, Top Geschmack	---	32,50	37,90
Tender Loin Steak Feinst geputztes Rinderfilet aus dem Mittelstück geschnitten, Montana US od. IL	29,90	41,50	49,90



42° Rare

47° Medium rare

50° Medium

56° Medium well

62° Well done

Steirisches WIRTSHAUS



Cafe - Restaurant
Gasthaus zum
Engelhardt

STEAK WOCHEN

Chicken & Pork

	170g	220g
	€	€
Chicken Breast Steirisches Hühnerfilet gegrillt	10,50	13,90
Styrian Strips In Kürbiskernpanier gebackene Hühnerstreifen	11,50	14,50



	160g	240g
Roasted Pork Medaillons Feinst geputztes Schweinefilet aus dem Mittelstück	13,50	18,90
Pork Filet with Bacon Fischerl vom Jungschwein, gegrillt mit Speck	14,90	20,50
Pork Filet Rosmarin Bio - Schweinefilet gegrillt mit Rosmarin	14,50	19,50

UPGRADE Saucen, Beilagen, Dippings

Steirisches WIRTSHAUS



Cafe - Restaurant
Gasthaus zum
Engelhardt

STEAK WOCHEN

Warme Saucen & Dippings

warm

	€uro
Pfeffersauce Warme Sauce mit grünen Pfefferkörnern	3,90
Hot Houston Warme, würzige Sauce mit Chili und Whiskey	4,20
Wine & Mustard Warme Rotweinsauce mit Senf abgerundet	3,90



kalt

	€uro
BBQ Sauce Würzige Grillsauce	2,80
Sour Cream Sauerrahmsauce	2,50
Garlic Cream Sauerrahmsauce mit Knoblauch	2,80
Herbes Cream Sauerrahmsc. mit frischen Kräutern	2,80

Upgrade € 8,90

3 gegrillte Garnelen

Senf, Mayo oder Ketchup je 0,80

Beilagen

	€uro
Potato Wedges Frittierte Kartoffelspalten gesalzen	3,50
Spicy Potato Würzige Kartoffelspalten	3,60
French Fries Pommes Frittes	3,40
Curly Fries Gedrehte Pommes Frittes	3,90
Baked Potato Ofenkartoffel mit Schnittlauchsauce	5,20
Roastet Vegetables Gegrilltes Gemüse	4,90
Bacon Princess Gedämpfte Bohnen in Speck gewickelt	4,40
Onion Rings Zwiebelringe im Backteig	4,90
Beilage nach Wahl Reis od. Petersilienkartoffel od. Kroketten	3,20

Steirisches WIRTSHAUS



Cafe - Restaurant
Gasthaus zum
Engelhardt

Sonnige Salate

Filetstreifen Salat
150g Rinderfiletstreifen zart rosa gegrillt, auf knackigen Salaten € 21,90 (L, M)

Knappen Salat
in Kürbiskernbrösel gebackene Putenstreifen auf knackigen Blattsalaten € 15,90 (A, C, G, L, M)

Steirischer Ugerlsalat
mit Kartoffelscheibchen, Knoblauch und Speck, Kernöl € 10,90 (L, M)

Gemischter Salat € 5,90 (L, M

Suppen

Rindsuppe mit Frittaten, Lungenstrudel oder Leberknödel € 5,30 (A, C, G, L)

Knoblauchcremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln € 6,30 (A, G)

Kinder

Micky Maus
Kinderwiener mit Pommes € 9,80 (A, C, G)

Donald Duck
Chicken Nuggets mit Pommes € 9,80 (A, C, G,L, M)

Steirisches WIRTSHAUS



Cafe - Restaurant
Gasthaus zum
Engelhardt

Traditionell

Engelhardt's Hausbier

ein unfiltriertes
hefegetrübtes Zwickel



0,5 € 5,20
0,3 € 4,50

Wiener Schnitzel vom Jungschwein

mit Pommes Frites und Preiselbeeren € 15,80 (A, C, G)

Steirischer Schweinsbrat`n vom Schopf

nach altem Rezept, mit Semmelknödel und Sauerkraut € 16,90 (A, C, G)

Cordon Bleu vom steirischen Jungschwein mit Pommes € 16,90 (A, C, G)

Steirerkäsenockerl

mit brauner Butter, auf Ugerlsalat, dazu Kürbiskernöl € 14,90 (A, C, G)

Dessert

Schoko-Brownie

mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlag (A, C, G) € 8,90

Honig-Zimtparfait

mit Eierlikörschaum (A, C, G) € 8,90

Apfelstrudel od. Topfenstrudel (A, C, G) € 5,40

Steirer Becher

Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Schlagobers (A, C, G) € 8,90

Gönnen Sie sich etwas mehr Zeit, welche unsere frische Zubereitung in Anspruch nimmt!