



Gut Steinbach

Menüvorschläge Frühling

Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Tomatenconfit € 6,80

Tomatenessenz mit Topfennockerl € 6,80

Bärlauchschaumsuppe mit Pestokracherl € 6,80

Spargelsalat mit Irschenberg-Speck und Brotcrumbels € 14,00

Frühlingssalate mit Kernen, Speck und Knusperbrot € 9,80

Morchelragout mit Flusskrebsen und flüssiger Erbse € 28,00

Zwischengerichte

Spargelrisotto mit Bärlauch und Strauchtomatenkoch € 13,00

Ragout von Spargel und Morchel mit Rauchmandel € 28,00

Kollerbachforelle auf gebratenem Spargel mit Limone und Ingwer € 18,00

Hauptgerichte

Rosa geschmorte Kalbsschulter an jungen Erbsen und Speckgnocis € 19,00

*Filet vom Gut`s-Schwein mit glasiertem Frühlingsgemüse und gequetschten
Limonenkartoffeln € 21,00*

Brust vom Biohendl auf Spargelragout mit Bärlauchnudeln € 21,00

Gebratener Kabeljau auf flüssigem Kopfsalat und gebackenem Risotto € 19,00



Gut Steinbach

Desserts

Mousse von zwei Schokoladen an marinierten Beeren € 8,50

Schnitte vom Heumilchtopfen an Beerenragout und Cassissorbet € 8,50

Erdbeerparfait auf Rhabarberragout € 8,50

Auswahl von der Käserei zu Riegersburg € 16,00

Weinempfehlungen Frühling

Weißweine 0,75 l

2014	<i>Dönnhof Riesling trocken</i>	
	<i>Weingut Dönnhof, Oberhausen, Nahe</i>	€ 37,00
2014	<i>Chardonnay Q.b.A trocken</i>	
	<i>Weingut St. Antony, Nierstein, Rheinhessen</i>	€ 33,00
2014	<i>Grüner Veltliner „Steinfeder“</i>	
	<i>Weingut Knoll, Unter-Loiben, Wachau</i>	€ 41,00

Roséweine 0,75 l

2014	<i>Bodensee Spätburgunder Rosé trocken</i>	
	<i>Weingut Markgraf von Baden, Schloss Salem, Baden</i>	€ 28,00

Rotweine 0,75 l

2013	<i>Rotwein Cuveé No.1 trocken</i>	
	<i>Weingut Klumpp, Kraichgau, Baden</i>	€ 33,00
2013	<i>Heideboden Zweigelt</i>	
	<i>Weingut Goldenits, Tadten, Österreich</i>	€ 36,00



Gut Steinbach

Menüvorschläge Sommer

Vorspeisen

Sommerliche Blattsalate mit gerösteten Kernen € 9,80

Sauerrahmschnitte mit hausgebeizter Kollerbachforelle und Wildkräutern € 12,00

Gegrillte Melone mit Minze und Tatar von der Rauchforelle € 12,00

Gurkenkaltschale mit Sauerrahm und Dillöl € 6,20

Gazpacho mit Knusperbrot und Aioli € 6,20

Hauptgänge

Rosa gebratene Rinderlende an Grillgemüse und BBQ-Sauce € 24,00

Geschmorter Kalbstafelspitz an Püree von jungen Erbsen und Kartoffelnudeln € 19,00

Filet vom Gut`s-Schwein an Kräuterrisotto und geschmorten Tomaten € 21,00

Gebratenes Saiblingsfilet an Gemüsenudeln und Schnittlauchsauce € 21,00

Gebratener Chiemseezander an Kartoffel-AvocadoStampf und Terijakisauce € 21,00

Dessert

Erdbeersalat mit Vanilleparfait und Minze € 8,50

Melonenkaltschale mit Himbeertörtchen € 8,50

Schokoladenmousseschnitte mit gepfefferten Kirschen € 8,50

Gestockter Heumilchjoghurt mit Minze und marinierten Beeren € 8,50

Weinempfehlungen Sommer

Weißweine 0,75 l

2015	<i>Weißburgunder trocken</i> <i>Weingut Klumpp, Kraichgau, Baden</i>	€ 33,00
2014	<i>Riesling Blauschiefer trocken</i> <i>Weingut Dr. Loosen, Bernkastel-Kues, Mosel</i>	€ 39,00
2014	<i>Chardonnay „vom Kalk“</i> <i>Weingut Markus Altenburger, Jois, Österreich</i>	€ 33,00

Roséweine 0,75 l

2015	<i>Rosé trocken</i> <i>Weingut Klumpp, Kraichgau, Baden</i>	€ 33,00
------	--	---------

Rotweine 0,75 l

2014	<i>Cuveé Black Print</i> <i>Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz</i>	€ 44,00
2014	<i>Blaifränkisch „vom Kalk“</i> <i>Weingut Markus Altenburger, Jois, Österreich</i>	€ 33,00



Gut Steinbach

Menüvorschläge Herbst

Vorspeisen

Karamellisierte Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl € 6,80

Steinpilzcremesuppe mit Breznknödel € 8,00

Marinierter Hokkaidokürbis mit Rilette vom Irschenberger Speck € 11,00

Kollerbachforelle geräuchert auf Krautsalat mit Crumbel vom Bauernbrot € 12,00

Rosa gebratenes Roastbeef auf Bauernbrot mit pikanter Sauce € 14,00

Steinpilzrisotto mit Wildkräutern und knusprigem Bergkäse € 18,00

Carpaccio vom Gut's-Hirsch mit Preiselbeervinaigrette und Feldsalatcreme € 15,00

Hauptgänge

Winklmoos Reh sauer an zweierlei vom Sellerie € 21,00

Kalbstafelspitz rosa gegart auf Wirsingfleckerl und gebratenem Kartoffelstampf € 19,00

Brust vom Biohendl auf Steinpilzrisotto mit Wildkräutern € 21,00

Filet vom Gut's-Schwein mit Rahmschwammerln, Mandelbrokkoli und Spätzle € 21,00

Kollerbachforelle auf geschmortem Spitzkohl und Kartoffelnudeln € 19,00

Lachsfilet in Olivenöl gegart mit Topinamburtatar € 20,00

Saiblingsfilet an Kürbisrisotto und Currynage € 19,00

Im Herbst servieren wir Ihnen gerne alle Gerichte auch mit Pfifferlingen.



Gut Steinbach

Dessert

Gestockter Heumilchtopfen an Ragout vom Vanilleapfel € 8,50

„Bieramisu“ von unserer „Gold-Blonden“ auf Quitten € 8,50

Nussige Schokoladenschnitte mit Mousse an Schmorbirne € 8,50

Hafer-Panna Cotta mit Marillenkoch und Cassissorbet € 8,50

Weinempfehlungen Herbst

Weißweine 0,75 l

2014	<i>Grauburgunder trocken</i> <i>Weingut Klumpp, Kraichgau, Baden</i>	€ 33,00
2014	<i>Chardonnay „1 Lilie“ trocken</i> <i>Weingut Aufricht, Meersburg-Stetten, Bodensee</i>	€ 46,00
2014	<i>Sauvignon Blanc „Klassik“</i> <i>Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz, Österreich</i>	€ 36,00

Rotweine 0,75 l

2012	<i>Pinot Noir „Weiherberg“</i> <i>Weingut Klumpp, Kraichgau, Baden</i>	€ 52,00
2013	<i>Spätburgunder Q.b.A trocken</i> <i>Weingut Kruger-Rumpf, Sarmsheim, Nahe</i>	€ 39,00
2012	<i>Pinot Noir Bourgogne</i> <i>Domaine Chanson Père et Fils, Frankreich</i>	€ 39,00



Gut Steinbach

Menüvorschläge Winter

Vorspeisen

Geschabtes Rinderfilet g´ schmackig angemacht auf Bauernbrot mit Wachtelei € 15,00

Festtagssuppe „Gut Steinbach“ € 6,80

Karamellierte Blaukrautsuppe mit gebackener Blutwurst € 6,80

Geräuchertes Lachsmittelstück auf Topinamburtatar mit Wildkräutern € 14,00

Gebeiztes Saiblingsfilet mit Dillgurke und Sauerrahm € 14,00

Marinierte Rote Bete mit Rauchjoghurt und Cremolata € 11,00

Hauptgänge

Resche Bauernente mit Apfelblaukraut und Knödel € 19,50

Gebratenes Kabeljaufilet auf Kartoffellauchgemüse und Knusperkraut € 20,00

Chiemsee-Zander an Krenlinsen und Knusperkartoffeln € 21,00

Kollerbachforelle auf Rahmkraut und speckigem Kartoffelstampf € 19,00

Rosa gebratener Kalbsrücken auf geschmorten Petersilienwurzeln und Maisbrot € 24,00

Lende vom Gut´s-Hirsch „Saltimbocca“ an Kletzenrisotto und Moosbeerjus € 26,00

Ragout vom Gut´s-Hirsch mit Blaukraut und Semmelknödel € 19,00

Stubenküken „schöne Winzerin“ auf abgeschmolzenem Kraut und Püree € 21,00



Gut Steinbach

Dessert

Schnitte vom Heumilchtopfen auf b´soffenen Zwetschgen € 8,50

Topfenknödel auf Marillenragout und Cassissorbet € 8,50

Lebkuchenparfait auf Gewürzfeigen € 8,50

Apfelringe auf Vanillerahm und Eis € 8,50

Weinempfehlungen Winter

Weißweine 0,75 l

2013	<i>Klosterberg Riesling trocken</i> <i>Weingut Klumpp, Kraichgau, Baden</i>	€ 41,00
2014	<i>Grauburgunder „1 Lilie“ trocken</i> <i>Weingut Aufricht, Meersburg-Stetten, Bodensee</i>	€ 38,00
2013	<i>Birnauer Kirchhalde Müller Thurgau, Erste Lage</i> <i>Weingut Markgraf von Baden, Schloss Salem, Baden</i>	€ 39,00

Rotweine 0,75 l

2014	<i>Das Phantom Cuveé</i> <i>Weingut Walter Kirnbauer, Deutschkreuz, Österreich</i>	€ 59,00
2008	<i>Château Laplagnette-Bellevue Grand Cru</i> <i>St. Emilion</i>	€ 46,00
2011	<i>Kirchberg Cuveé „M“ trocken</i> <i>Weingut Klumpp, Kraichgau, Baden</i>	€ 72,00