

# Steg 32

RESTAURANT & LOUNGE

## Empfehlungskarte

### Steg 32 Tapas

Avocado ▪ Zanderpraline

Scampi ▪ Senf-Dillsauce

Scampi ▪ Asia stick

Octopussalat

Vitello Tonnato von der Kalbs Zunge

15,90 €

### Topinambur-Suppe

Jakobsmuschel-Spieß

10,80 €

### Bouillabaisse

Brotkorb ▪ Rouille

kleine Portion

11,50 €

große Portion

18,90 €

### Jakobs Muscheln

Wasabi-Erbesen-Püree ▪ Lavendel Schaum ▪ Wakame Salat

16,50 €

### Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln ▪ kleiner Salat ▪ Wildpreiselbeeren

26,50 €

### 1/4 Gans

Kartoffelknödl ▪ Blaukraut ▪ Maronen ▪ Selleriesalat

29,80 €

### Rote Beete Risotto (Veggie)

Romanesco ▪ Parmesan ▪ Rucola

15,80 €

### Schokoladensoufflé

flüssiger Kern ▪ Vanilleeis

10,50 €

### Tonkabohnen Crème Brûlée

Mascarpone Eis

9,80 €

### Käsevariation

Feigensenf ▪ Quitten-Fruchtfleisch ▪ Brotkorb

10,80 €

Alle Preise in Euro inkl. Service und MwSt.

**Wildconsommé** 9,60 €

Rehleberknödel

*Game consommé · Venison liver dumplings*

**Maronen-Crèmesuppe** 9,80 €

Flusskrebse

*Cream of sweet chestnut soup · Crayfish*

**Marseiller Bouillabaisse · Rouille** 19,80

*Marseille Bouillabaisse · Rouille*

kleine Portion 12,50 €  
*small*

**Winterlicher Salat mit Ziegenkäse** 15,50 €

Honig · Feigensenf

*Winter salad with goat's cheese · Honey · Fig mustard*

**Jakobsmuscheln** 16,80 €

Belugalinsen Ragout · Rote Bete Würfel

*Scallops · Beluga lentil ragout · Diced beetroot*

**Süßkartoffel-Gemüse-Curry** 15,90 €

Kokosmilch · Cranberries · Leinsamen

*Sweet Potato and vegetable curry · Coconut milk · Cranberries · Linseed*



**Tatar vom bayerischen Weiderind**

Pikant zubereitet · Wachtelei · Salatbouquet

*Well-seasoned Bavarian free-range beef tartar · Quail egg · salad bouquet*

100 g 13,80 €

200 g 19,80 €

**Hirschcarpaccio** 18,80 €

Walnussdressing · Baby-Leaf-Salat · Orangenfilet

*Venison carpaccio · Walnut dressing · Baby-leaf-salad · Orange fillets*

**Terrine von Wildente** 16,90 €

Karamellierte Orangenfilets · Sauce Cumberland

*Terrine of wild duck · Caramelized orange fillets · Sauce Cumberland*

Sie sind Vegetarier und finden nichts passendes in der Karte?  
Bitte sprechen Sie mit unserem Servicepersonal – wir beraten Sie gerne!



**Surf and Turf** 25,80 €

Zander auf gebratener Blutwurstscheibe · Rahmwirsing · Petersilienkartoffel

*Surf and Turf · pike perch on fried black pudding ·  
Cream savoy cabbage · Parsley potatoes*

**Königsbarschfilet gebraten** 24,80 €

Chorizo-Kichererbsen-Ragout · Wilder Brokkoli

*Fried cobia fillet · Chorizo & chickpea ragout · Wild broccoli*

**Pochierter Seesaibling** 25,80 €

Buttermilchsauce · Blattspinat · Rote Bete Gnocchi

*Poached char · Buttermilk sauce · Leaf spinach ·  
Beetroot gnocchi*

Und noch was  
Gesundes dazu  
*And additionally something  
healthy*

Kleiner Gärtnersalat  
mit Joghurt-  
Sauerrahmdressing  
*Small garden salad  
with yoghurt-sour cream-  
dressing*  
4,90 €

**Almo-Schulterscherzel 72°/48 sous-vidé gegart** 26,90 €

Süßkartoffelmousselin · Wurzelgemüse

*Braised shoulder of Alpine beef 72°/48 sous-vidé cooked  
Sweet potato mousseline · Root vegetables*

**Wildschweinkeule geschmort** 24,90 €

Rosmarinpolenta · Kürbisgemüse

*Braised wild boar leg · Rosemary polenta · Pumpkin vegetable*

**Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten** 25,50 €

Preiselbeeren · Bratkartoffeln · Gärtnersalat

*Breaded veal escalope fried in clarified butter  
Cranberries · Roast potatoes · Mixed salad*

**Barbarie Entenbrust** · rosa gebraten 24,90 €

Orangensauce · sautierter Himbeer-Rotkohl · Kartoffelbuchteln · Kumquats

*Barbary duck breast · Orange sauce · Sautéed red cabbage with raspberries  
Potato dumplings · Kumquats*

**Hirschkalbsrücken** 30,50 €

Schokoladen-Preiselbeersauce · Selleriepüree · Rosenkohl-Maronen-Gemüse

*Venison tenderloin · Chocolate cranberry sauce · Celery puree ·  
Brussels sprouts & sweet chestnuts*

Sofern Sie von Allergien betroffen sind, möchten wir Sie bitten,  
sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden.  
Gerne händigen Ihnen diese unsere separate Allergikerkarte aus.



**Bayrisch Crème** 8,90 €

Beerenragout · Himbeersorbet

*Bavarian crème · Berry ragout · Raspberry sorbet*

**Karamellierter Orangenpfannkuchen** 9,90 €

Feigensorbet

*Caramelized orange pancake · Fig sorbet*

**Warmer Schokoladenkuchen** 10,80 €

mit flüssigem Kern · Vanilleeis · Quittenkompott

*Warm chocolate cake with liquid centre · Vanilla ice cream · Stewed quinces*

**Sorbetvariation** 9,80 €

Ananascarpaccio

*Variation of sorbets · pineapple carpaccio*

**Kinderkarte  
Children´s Menu**

**Daisy** **Pommestüte** 4,50 €

*Bag of chips*

**Pumuckl** **Schnitzel mit Pommes** 12,50 €

*Breaded escalope with chips*



**Pinocchio** **Nudeln mit Tomatensoße** 6,50 €

oder mit Käsesoße

*Noodles with tomato or cheese sauce*



**Eiszwerg Anton** **2 Kugeln Eis** (Erdbeer · Schokolade) 4,10 €

*2 scoops of ice cream (strawberry · chocolate)*



Sofern Sie von Allergien betroffen sind, möchten wir Sie bitten,  
sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden.  
Gerne händigen Ihnen diese unsere separate Allergikerkarte aus.  
Please inform our waiter of any allergies. We have a spezial menu card for allergy sufferers

