

Steg 32

RESTAURANT & LOUNGE

Spargel

Cremige Spargel Suppe 10,50 €

Frühlings-Salat „Surf & Turf Style“ 32,50 €

Wildkräutersalat ▪ gegrillter Spargel ▪ Roastbeef ▪ Black Tiger Garnelen

Der Klassiker 17,50 €

Grüner & weißer Spargel ▪ Sauce Hollandaise ▪ Rosmarinkartoffeln

Spargel & gegrillter Lachs 32,00 €

Grüner & weißer Spargel ▪ Sauce Hollandaise ▪ Rosmarinkartoffeln

Spargel & Black Tiger Garnelen 36,50 €

Grüner & weißer Spargel ▪ Sauce Bernaise ▪ Rosmarinkartoffeln

Spargel & Perlhuhn 29,80 €

Grüner & weißer Spargel ▪ Sauce Bernaise ▪ Rosmarinkartoffeln

Spargel & Dry Aged Roastbeef (Sous Vide) 38,50 €

Grüner & weißer Spargel ▪ Sauce Bernaise ▪ Rosmarinkartoffeln



Portion zerlassene Butter 2,00 €

Portion Sauce Bernaise 3,00 €

Portion Sauce Hollandaise 3,00 €

Vorspeisen

Tapas Steg 32 23,50 €

Octopus-Salat
Austern ▪ Wildlachs-Kaviar
Nori Lachs ▪ Guacamole Dip
Samosa-Teigtasche ▪ Sweet Chili Sauce
Vitello Tonnato von der Kalbszunge ▪ Kapernäpfel
Tiger Garnelen ▪ Hummus pikant
Wildschweinschinken-Grissini

Bison Carpaccio 20,00 €

Wildkräuter ▪ Parmesan ▪ geröstete Pecannuss-Kerne ▪ Cognac

Gemüse Trilogie Vegan 15,50 €

Tartar von roter Beete ▪ Tomaten ▪ Avocado ▪
Quinoa ▪ veganer Käse



Ceviche vom Thunfisch 18,90 €

Avocado-Spargel-Salat
Wassermelonen-Radieschen ▪ Sesam

Toskanischer Wildschweinschinken 15,60 €

Grissini ▪ Antipasti ▪ Oliven ▪ Hartkäse ▪ Butter

Salat

kleiner Gartensalat 6,50 €

Croûtons ▪ Parmesan ▪ fruchtiges Dressing



großer Gartensalat 9,80 €

Grissini ▪ knackige Kerne ▪ Parmesan ▪ fruchtiges Dressing



Suppen

Saisonale Cremesuppe 10,50 €

Tomaten-Essenz 12,50 €

Bruschetta ▪ Caprese ▪ Pinienkerne

Bouillabaisse 21,90 €

kleine Portion 15,90 €

Rouille ▪ Focaccia

Zwischengerichte

Halber Hummer & Black Tiger Garnelen 26,50 €

Pasta Verde • Kirschtomaten • Rucola • Parmesanflocken • Hummer-Lavendel-Schaum

Rotes Thai Curry aus dem Wok 17,50 €

Wildreis • Bärlauch-Kokos-Espuma



Caesar Wachtelbrust Salat 20,50 €

Baby Romana Salat • Grüne Bohnen • Rainbow-Kirschtomaten
Wachteleier • Zwiebel-Himbeer-Confit • Caesar Dressing

Hauptgerichte

Tortellini Bärlauch 18,50 €

Baby-Spinat • Pistazien-Kerne



Perlgraupen-Risotto mit Halloumi 21,50 €

Wildpilze • Wurzelgemüse • Getrocknete Tomaten • Bärlauch-Pesto



Duett von Hecht & gebackener Zander-Praline 29,50 €

Chorizo-Graupen-Risotto • Wurzelgemüse •
Rote Linsen Püree • Sauce Bernaise

Gegrilltes Goldmakrelenfilet 31,50 €

Fenchel-Paprika-Schmorgemüse • Wildbrokkoli
knusprige Lauch-Polenta • Weißweinschaum

Mariage vom Iberico Schwein 30,50 €

Geschmorte Bäckchen • rosa gebratenes Filet „Sous vide“ •
Speckbohnen • Kartoffelkücherl • Weißbier Sauce

US Bison Filet 42,50 €

Rosmarinkartoffeln • Vichy Karotten • Wildpilze • Grüne Pfeffersauce

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten 28,50 €

Preiselbeeren • Bratkartoffeln • Gartensalat

Dessert

Schoko Soufflé mit flüssigem Kern 12,50 €

Vanilleeis

Tonka Bohnen Crème brûlée 11,50 €

Mango Joghurt Eis

Erdbeer Panna Cotta 9,50 €

Marinierte Erdbeeren · After eight Eis

Sorbet Variation 9,00 €

frisches Obst · Obst Confit

Käsevariation 10,50 €

Quittenfruchtfleisch · Feigensenf · Butter · Obst · Tortillas

Kinderspielplatz

Kinder Schnitzel mit Hausfries 12,50 €

Spaghetti mit Butter und Parmesan 7,50 €

Spaghetti mit Tomatensoße und Parmesan 8,50 €

Fisch and Chips Fischknusperli mit Hausfries 8,50 €

Kleines Steak mit Hausfries 14,50 €

Frühlings-Menü

Bison Carpaccio

Wildkräuter · geröstete Pecannuss-Kerne · Parmesan
Cognac · Artischockenmousse · Tamarinden Dressing

Saisonale Cremesuppe

Tortellini Bärlauch-Spinat

Spinat · Knoblauch · Pistazien-Kerne

Filet von der gegrillten Goldmakrele

Fenchel-Paprika-Schmorgemüse · Wildbrokkoli
Knusprige Lauchpolenta · Weissweinschaum

Erdbeer Panna Cotta

Marinierte Erdbeeren · After eight Eis

Als 3 Gang 48,00 €

Als 4 Gang 61,00 €

Als 5 Gang 72,00 €