

STEINBERG

JUNGE TIROLER HEIMATKÜCHE

THE MENU

Kaisergranat | Waldbeeren | Kalbskopf

Norway lobster | wild berries | veal head

Kaspressknödel | Kopfsalat | Nussbutter 

Cheese dumpling | lettuce | nut butter

Rindertatar | Speckschaum | Weck-Gemüse 

Beef tartar | bacon foam | pickled vegetables

Bauernbrot | Jochberger Lamm-Kompott | Tiroler Kaminwurz

Farmhouse bread | Jochberger lamb stew | smoked Tyrolean sausage

Preiselbeer Sorbet | Knolle 15 

Cranberry sorbet | Knolle 15

Knusper Butt | Kokos | Trüffel

Crispy turbot | coconut | truffle

Kalbsbacke | Sellerie | Ofenschlupfer

Veal cheeks | celery | "Ofenschlupfer"

Mandarine | Wildkräuter | Topfen 

Mandarin | wild herbs | quark

VORSPEISE | APPETIZER

REGIONAL

Gebratenes Forellenfilet 
Kartoffel Tatar | Trüffel | Tiroler Speckschaum
Roasted fillet of trout
Potato tartar | truffle | Tyrolean bacon foam
17

Gemüse Degustation 
Tomaten Eis | Wildkräuter | "Café de Paris" Schaum
Vegetable degustation
Tomato sorbet | wild herbs | "Café de Paris" foam
19



Kaspressknödel 
Eisbergsalat | braune Butter | Ziegenkäse
Cheese dumpling
Iceberg lettuce | brown butter | goat cheese
18

ZEITLOS

Rindertatar 
Kalbs Jus | Weck-Gemüse | Wacholder
Beef tartar
Veal jus | pickled vegetables | junipers
24

Hausgebeizeter Lachs 
Aioli | Kartoffel | Apfel-Kerbel Crème
Graved salmon
Aioli | potato | apple-chervil cream
24

Brotsalat "Tirol" 
Feldsalat | Vinschgerl | Bergkäse
Bread salad "Tyrol"
Lamb 's lettuce | Vinschgerl | mountain cheese
19



ZWISCHENGANG | ENTREE

REGIONAL


Klare Ochsenkraftsuppe
Frittaten | Lauch | Petersilie
Oxtail soup
Pancake strips | leek | parsley
12



Kas Kiachla 
Marille | Graukas | Krautsalat
"Kas Kiachla"
Apricot | Tyrolean grey cheese | cabbage salad
18

ZEITLOS

Kartoffelsuppe
Kaminwurz | Lauch | Majoran
Potato soup
Smoked sausage | leek | marjoram
13

Curry-Zitronengrassuppe 
Gegrillte Garnele | Kokos | Koriander
Curry lemongrass soup
Grilled prawn | coconut | coriander
16

HAUPTGANG | MAIN COURSE

REGIONAL

Rahmschwammerl

Gebratene Semmelknödel | Zwiebeln | Kalbs Jus

“Rahmschwammerl”

Baked bread dumplings | onions | veal jus

18

Wiener Schnitzel

Kartoffel-Specksalat | Preiselbeeren | Zitrone

“Wiener Schnitzel”

Bacon-potato salad | cranberries | lemon

28

Gebratene Kalbsleber 

Kartoffelmousseline | Schalottenkonfit |

Apfel-Ingwer Mus

Roasted veal liver

Potato mousseline | shallots | apple ginger puree

28

Tafelspitz im Kesselsud 

Wurzelgemüse | Kartoffeln | frischer Kren

Cap of rump

Root vegetables | potatoes | fresh horseradish

22



ZEITLOS

Pinzgauer Entrecôte

Pommery Senf | Ur-Karotte | konfierte Kartoffeln

Pinzgauer entrecôte

Pommery mustard | carrot | confit potatoes

36



Knusper Butt

Kokos | Trüffelmousseline | Spinat

Crispy turbot

Coconut | truffle mousseline | spinach

32

Geschmorte Kalbsbacken

Ofenschlupfer | Pilze der Saison | Selleriecrème

Braised veal cheeks

“Ofenschlupfer” | seasonal mushrooms | celery cream

26

Kross gebratener Zander

Kartoffelrösti | Spitzkohl | Blutwurst

Crispy fried pikeperch

Rösti | sweetheart cabbage | blood sausage

22

Lasagne

Ziegenfrischkäse | Spinat | Kürbis

Lasagne

Soft goat cheese | spinach | pumpkin

21

SIGNATURE DISH

Lamm-Kompott

Bauernbrot | Preiselbeer-Schmand | Kartoffelchips

Lamb stew

Farmhouse bread | cranberry sour cream | potato crisps

24

DESSERT | DESSERT

REGIONAL

Kaiserschmarrn 

Zwetschgenröster | Vanillesauce | Beeren

“Kaiserschmarrn”

Plum compote | vanilla sauce | berries

16

Apfelstrudel 2.0 

Butter Crumble | Apfel Gel | Schokolade

Apple strudel 2.0

Shortbread crumble | apple gel | chocolate

14

Sacher 2.0 

Marille | Schokoladen Biskuit | Trüffel

Sacher 2.0

Apricot | chocolate biscuit | truffle

16

ZEITLOS

Aprikose 

Ziegenkäse | Honig | Mürbeteig

Apricot

Goat cheese | honey | shortbread crumble

14

Rote Bete Canache 

Karotte | Karamell | Mandarinsorbet

Beetroot canache

Carrot | caramel | mandarin sorbet

16

Sorbet Variation  

Sorbet selection

9

BALANCE YOUR DAY – Kempinski zählt nicht nur Kalorien sondern bietet Ihnen Gerichte an, die von einem Arzt und Ernährungsberater für Ihr Wohlbefinden zusammengestellt wurden.

BALANCE YOUR DAY – Kempinski looks beyond counting calories.

We offer dishes recommended by a medically trained nutritionist to support your well being!

 glutenfrei | gluten-free  vegetarisch | vegetarian

Alle Preise in Euro, inklusive Service und MwSt | all prices incl. service and taxes

