

STEAK TAGE

Liebe Gäste!

Wir machen Betriebsurlaub!

von Montag, 5.1.26 bis

einschließlich Mittwoch, 21.1.26.

Ab Donnerstag, 22.1.26. sind wir wieder da!

*Wir wünschen frohe Weihnachten und
einen guten Rutsch ins neue Jahr!*

Ivett & Michael Trappl und Team!

Preise verstehen sich in EURO inklusive MwSt. und aller gesetzlicher Abgaben.
Tippfehler und Änderungen vorbehalten. Speisekarte nur für Dezember 2025 gültig.
Informationen zu den Allergenen erhalten Sie bei der Geschäftsführung.
Eigentum vom Landgasthaus Scheiblingstein ©Ivett Trappl



*Familie Trappl und Team wünscht
guten Appetit!*

SUPPEN & VORSPEISEN

Zwiebelsuppe mit Käsetoast	8,20
Beef Tatar mit Toast und Butter	17,90/22,90
Rindscarpaccio	15,90
(mit frisch gemahlenem Pfeffer, Olivenöl und Parmesan)	

**WÄHLEN SIE EIN STEAK UND SUCHEN SIE SICH
DAZU ZWEI BEILAGEN UND EINE SAUCE AUS!**

STEAK

(Rohgewicht)

Lady Steak		
(zartes und mageres Rinderfilet)	(150g)	34,90
Filet Steak		
(zartes und mageres Rinderfilet)	(220g)	45,90
Rump Steak		
(geputzte Beiried mit leichtem Fett Rand)	(250g)	38,90
Entrecôte vom Rostbraten		
(leicht durchzogen und saftig)	(300g)	37,90
T-Bone Steak		
(vom Rinderfilet und von der Beiried)	(750g+)	85,00

SAUCEN

Pfeffersauce, Championsauce, Sauce Hollandaise, Teufelsauce (Scharf)

BEILAGEN

Bratkartoffel
Ofenkartoffel mit Rahm
Reis
Pommes Frites

BEILAGEN

Gemischter Salat
Grünen Salat
Speckfisolen
Englisches Gemüse

BEILAGEN ZUM EXTRABESTELLEN

SÜßkartoffel Pommes frites	5,50
Chips	5,50
1STK Tiger Garnelen	4,50

SPEZIALITÄTEN

Steak Sandwich mit Chips und Sauce **25,90**

Gegrillte Beiriedstreifen auf Blattsalat mit Joghurtsauce **29,50**

Filetspitzen

▪ Djuvec Art mit Reis	33,90
▪ Pfeffer Art mit Nockerl	33,90
▪ Beef Stroganoff mit Nockerl	33,90

FÜR 2 

Chateau Briande

(500g - Mittelstück vom Rindslungenbraten)

Mit Schinkenreis, Pommes Frites, Gemüse, Frucht-Salat und 2erlei Saucen
nach Wahl
99,00

DESSERT

Griß Flammeri mit Früchten	8,50
Warmes Lebkuchen Soufflee auf Apfelragout	9,90

Weinempfehlung FL 0,75l

Bela Rex -Markowitch **78,00**

Kräftige Cuvee aus Cabernet Sauvignon und Merlot, dunklen
Beeren, feiner Würze und elegantem, langem Abgang

Die Bienenfresser-Markowitch (Carnuntum) **55,00**

Ein leichter, weicher, fruchtiger Cuvee, der unkompliziert Freude
macht-perfekt für jeden Tag