

Heisse Getränke: Kaffee

ITALIENISCHER CAFFÈ

Tasse Caffè	2,30
Haferl Caffè	3,50
Haferl Milchkaffee	2,90
Espresso	1,80
Doppelter Espresso	2,80
Espresso macchiato	2,00
Espresso corretto	3,00
Tasse Capuccino	2,50
Haferl Capuccino	3,80
Latte macchiato	3,00
Flavour Shot:	
Vanille, Karamell, Haselnuß	0,70
Latte macchiato mit Baileys	4,50

Alle italienischen Caffès auch koffein- & lactosefrei!

FRISCH GEBRÜHTER FILTERKAFFEE

Tasse	1,70
Haferl	2,80
mit Sahne	+0,50

MILCHIGES

Haferl heiße Schokolade mit Bio-Milch und Sahne	3,50
Haferl heiße „weiße“ Schokolade mit Bio-Milch und Sahne	3,50
Lumumba (Heiße Schokolade mit Cognac und Sahne)	4,70
Heiße Milch mit Honig	2,80
Chai Latte (Power Chai)	3,80

SONSTIGES HEISSES

Haferl heiße Zitrone	2,60
Alkoholfreier Punsch	3,00
Heißer Bio-Apfelsaft mit Amaretto oder Pommes Lillet	4,20
Bio-Glühwein	3,50

Heisse Getränke: Tee

FRÜCHTETEE

Red Fruit Flash

Diese Mischung von roten Früchten ruft ein Aroma allerfeinster Zutaten einer hausgemachten Früchtemarmelade hervor.

Zutaten: Hibiskus, Johannis-, Holunder-, Heidel- und Brombeere.

Manila Mango

Diese köstliche Früchtemischung vereint einen fruchtigen Geschmack von süsser Mango und cremiger Vanille.

Zutaten: Apfel, Hagebutte, Hibiskus, Johannisbeere, Ananas- und Mangostücke.

Sicilian Orange

Die Kombination aus süssem Orangenaroma und Passionsfrucht schafft einen köstlichen Früchtetee.

Zutaten: Hagebutte, Hibiskus, Apfel, Orangenschalen, Sonnenblume.

Persischer Apfel

Fruchtig frische Äpfel, wundervoll ergänzt durch den Duft von Zitrusaroma. Zutaten: Äpfel.

Blauer Engel

Früchtetee und Pfefferminze geben dieser Mischung eine besondere Frische.

Zutaten: Apfel, Hibiskus, Hagebutte, Zitronengras, Kornblumen, Brombeere, Pfefferminze, Aroma

SCHWARZER TEE

Royal Earl Grey

Hervorragendes Bergamotte-Öl in Kombination mit einer Mischung feiner Ceylon- und China-Tees entwickeln ein erfrischendes Zitrusaroma.

Assam Meleng GFOB

Dieser Assam Broken besticht durch sein volles, kräftiges und zugleich angenehmes Aroma.

English Breakfast Tea

Ein typischer Frühstückstee, gemischt aus besten schwarzen Ceylon und Kenia Tees, mit einer goldenen Tassenfarbe und einem aromatischen Geschmack.

GRÜNER TEE

Royal Pai Mu Tan

Weisser Tee mit grossen, ungerollten Blättern und sehr vielen weissen Tips, blumigmild und bekömmlich.

Zutaten: Grüner Tee.

Ginseng Flight of Dragon

Die Mischung aus feinsten Grüntees, fruchtigen Aromen und Ginseng entwickelt erst die Süße und danach die Schärfe von Ginseng.

Zutaten: Grüner Tee, Mangostücke, Erdbeerstücke, Sonnenblumenblüten, Aroma, Ginseng

Arabischer Sheik

Ausgewählte Aromen und Blüten verleihen diesem Tee das „gewisse Etwas“.

Zutaten: Grüner Tee, Jasminblüten, Sonnenblumen- und Rosenblüten.

KRÄUTERTEE

Ginseng Valley

Ein spezieller Wellness-Tee mit der Ginsengwurzel und vielen anderen Kräutern.

Zutaten: Löwenzahn, Bohnenschalen, Zitronengras, Ginseng, Pfirsich, Sandelholz, Johanniskraut, Orangenschalen, Birken- und Nesselblätter.

Camomile Meadow

Mild, mit guter Verdaulichkeit.

Zutaten: Kamillenblüten

Bavarian Mint

Frische Pfefferminze mit einem angenehmen, vitalisierenden Geschmack

Ginger Breeze

Der angenehm frische Geschmack dieser ayurvedischen Mischung belebt den Geist.

Zutaten: Zitruschale, Zitronengras, Süßholzwurzel, Ingwer, Pfefferminze, schwarzer Pfeffer

ALLE TEES WERDEN
IN DER 0,5 L-KANNE
ZU € 4,50 SERVIERT!

Guten Morgen, Wasserburg: Frühstück!

1. S'PRESSIERT WIE'D SAU!!

Minisemmel mit SK-Frischkäse, weich gekochtem Ei, Gurke und Tomate 5,00

2. BAVARIA (FR, SA, SO)

Zwoa frische Weißwürst', a knusprige Brezn und die Händlmayer Luise gibt ihren Senf dazua 5,50
extra Weißwurst^{3,5} 2,00

3. HALLO SÜSSE (R)

Marmelade, Honig, Nutella und 2 Portionen Butter serviert mit einem Korb Minisemmeln 5,00

4. WASSERBURGER WECKRUF

Original Birchermuesli im Weckglas mit viel frischen Früchten 6,50

5. WILDER WESTEN

2 Spiegeleier a la John Wayne auf Tortilla gefüllt mit Chilli con carne 7,50

6. BAUER SUCHT FRAU

knusprige Bratkartoffeln mit krossen Speckscheiben^{3,5} und Zwiebeln, darauf 2 Spiegeleier 7,00
... mit würzigem Emmentaler 8,00

7. MR. BIG

Wurst- und Käseauswahl^{3,5}, SK-Frischkäse, Joghurt, eine Marmelade, ein Nutella, Honig, 1 Portion Butter, weich gekochtes Ei und ein Korb Minisemmeln 9,00

8. FISHERMAN'S

Räucherlachs auf knusprig gebratenem Kartoffelrösti mit Creme Fraiche und Kaviar 8,50

9. C'ERA UNA VOLTA....

(es war einmal)
...ein italienisches Märchen aus Rührei mit Tomaten und Basilikum, dazu Taleggio-Käse, Parmaschinken, Salami Milano, Spinata Romana^{3,5}, Marmelade, 1 Portion Butter, Melonenschifferl und einen Korb Minisemmeln 10,50

PROSECCO ZUM FRÜHSTÜCK?

Glas 0,1l 3,00
Flasche 0,7l 19,00

10. MARIENPLATZFRÜHSTÜCK^{3,5}

DAS IST BRUNCH

À LA STECHL KELLER –

Zwei Gläser frisch gepresster Orangensaft (0,1l), eine Auswahl von rohen und gekochten Schinkenspezialitäten, Salame Milano, Spinata Romana, Rahmbrie, Emmentaler, SK-Frischkäse, Melonenschiffchen, zwei weich gekochte Eier, Butter, je 2x Marmelade, Joghurt, Nutella und Honig.

Fehlt noch was?

Ach ja, frisch gebackene Minisemmeln!
für 2 Personen 19,50
jede weitere Person + 9,00

UNSER FRÜHSTÜCK SERVIEREN WIR
VON 8.00 BIS 12.00 UHR.

AN FEIERTAGEN UND WOCHENENDEN
VON 8.00 BIS 15.00 UHR.

Und nochmal: Frühstück!


Breze	1,30
mit Butter	2,00
mit SK-Frischkäse	2,70
mit Streichwurst ^{3,5}	2,70

Ein Korb Minisemmeln	1,80
Ein weich gekochtes Ei	1,00
Eine Portion Butter	0,70
Schälchen Honig	0,70
Schälchen Marmelade	0,70
Nutella	0,60
Hausgemachter SK-Frischkäse	1,50
Gurken-Tomaten-Teller	3,00
Gemischter Wurst/Käseteller ^{3,5}	3,90
Portion Räucherlachs	4,90

Frische Früchte der Saison	
mit Joghurt	5,00
mit Joghurt und SK-Müsli	6,50

TÄGLICH FRISCH
GEPRESSTER ORANGENSAFT
AUS UNBEHANDELTEN
FRÜCHTEN:

0,1l	1,70
0,2l	3,20



UNSER FRÜHSTÜCK SERVIEREN
WIR VON 8.00 BIS 12.00 UHR.
AN FEIERTAGEN UND WOCHEN
ENDEN VON 8.00 BIS 15.00 UHR.

GUT ZU WISSEN:
Unsere leckeren Eier beziehen wir
direkt vom Biohof Weikertsham!

Rührei „Natur“ 5,00

Rührei „Kräuter“
mit Schnittlauch, Basilikum
und Petersilie 5,50

Rührei „Katzlmacher“
mit Mozzarella und Tomaten 6,00

Rührei „Hütt'n Gaudi“
mit Speck^{3,5} und Zwiebeln 6,00

Rührei „Swiss“
mit Tomaten und Emmentaler
auf krossem Bauernbrot 7,00

Rührei „Rettungsschirm“
mit griechischem Schafskäse,
Rucola und Tomatenwürfel auf
geröstetem Weißbrot 7,00

3 Bio-Spiegeleier „natur“ 5,00
mit Bacon oder Schinken^{3,5} 6,00

NEU IM SK:

Chef Omelette

gefüllt mit frischen Champignons,
Zwiebeln, Tomaten, und Paprika 6,50

Und der wiederentdeckte
Klassiker aus den 70ern:

Strammer Max

2 Bio-Spiegeleier und gebratener
Schinken^{3,5} auf geröstetem
Bauernbrot 5,50

Salate

Großer gemischter Salat

Knackige Blattsalate, Tomaten,
Gurken, Karotten, Paprika, Chicoree 6,00

Der große Salat als

Milano

mit gebackenen Mozzarella Sticks 9,50

Neptun

mit gebackenen zarten
Tintenfisch-Streifen 10,00

Ars Vivendi

mit gebratenen Putenfiletstreifen
und Artischocken 9,50

Osteria

mit gebratenen Austernpilzen 9,50

Mediterranee

mit gegrilltem Gemüse (Zucchini,
Zwiebeln, Tomaten, Karotten, Paprika)
und Mozzarella 10,00

Monaco Franze

mit gebratenen Rinderlendenstreifen
in Kräutermarinade und frischen
Champignons, darüber frisch gehobel-
ter Grana Padano und Balsamico-Glacé 13,00

Istrischer Bauernsalat

mit Fetakäse, Oliven
und roten Zwiebelringen 10,00

Asia

mit vietnamesischen Gemüse-
Frühlingsrollen in Asia-Sauce 10,00

Auch groß, aber anders:

Fiaker

Blattsalate mit saftigen Wiener
Backhendlstreifen in steyrischem
Kürbiskern-Dressing 10,00

Steyrerman

Blattsalate mit frischen gebratenen
Champignons und Kürbiskernen in
steyrischem Kürbiskern-Dressing 9,50

Caprese

Tomaten und Mozzarella mit frischem
Basilikum und Balsamico-Glacé 8,00

Beilagensalat

3,50

Alle Salate servieren wir mit Baguette
und Dressing nach Wahl:

- SK Hausdressing,
- Balsamico Dressing,
- Essig und Öl

Extra Baguette 1,00

Extra Dressing 1,00

Pasta & Klassiker

Unsere Saucen, wahlweise mit Spaghetti oder Rigatoni:

Napoli

klassische Tomatensauce
mit einem Hauch Knoblauch 7,00

Bolognese

hausgemachte Fleisch-Tomatensauce 8,50

Verdura

gebratenes Gemüse und Tomatensauce 8,00

Arrabiata

scharfe Tomatensauce mit Paprika,
Zwiebel, Peperoncino und Knoblauch 8,00

Salmone

Räucherlachs, Zucchini, Zwiebeln
und Weißwein 8,00

Carbonara (original, ohne Sahne!)

Speck ^{3,5}, Zwiebeln, Ei und Petersilie 8,00

Mare

Meeresfrüchte, Zwiebeln, Knoblauch,
Tomatensauce und Petersilie 9,50

BEILAGEN ZU HAUPTGERICHTEN

Pommes frites mit Ketchup oder Majo 3,50

Potatoe Wedges mit SK-Frischkäse 4,00

Bratkartoffeln 3,50

Beilagensalat 3,50

SK KLASSIKER

Rigatoni a la Casa

frische Champignons, Tomaten,
Sahne, mit Käse überbacken 8,50

Wiener Schnitzel

vom Schwein oder von der Pute
in der Pfanne gebraten
mit Pommes frites und Preiselbeeren 10,50

Putenschnitzel

in Weißwein-Sahnesauce
mit Pommes frites 10,50

Scaloppina Pepe

3 gebratene Schweinelendchen
in Weißwein-Sahnesauce mit rosa
Pfefferbeeren und Pommes frites 12,50

Holzfüller-Steak

mariniertes Schweinenackensteak
mit Pommes frites und Ajvar 10,50

KLEINE GERICHTE & KINDERGERICHTE

Spaghetti oder Rigatoni Napoli

klassische Tomatensauce 5,00

Spaghetti oder Rigatoni Bolognese

hausgemachte Fleisch-Tomatensauce 6,00

Wiener Schnitzel

Pute oder Schwein, mit Pommes frites 6,50

Backhendlstreifen

mit Pommes frites und Ketchup 6,50

Butternudeln

3,00

Snacks & Suppen

2 Schinken-Käse Toasts ^{3,5} 4,50

Currywurst ^{3,5}
(die Legendäre vom Kurbi),
mit Pommes frites) 7,00

Teufelstoast
gegrillte Lendchen mit Zwiebeln
und pikanter Salsa 7,00

Tomatenbrot
mit 2 Bio-Spiegeleiern 4,50

Schwarzbrot
mit Brie überbacken
dazu Preiselbeeren 4,50

Nachos y Dip
Tortillachip mit einem Dip nach Wahl
(Salsa, Guacamole oder Sour Cream) 4,50

Original Nachos
knusprige Tortillachips mit Jalapenos
und Cheddar überbacken,
dazu Salsa, Guacamole und
SK-Frischkäse 7,50

Hausgemachte Käsespätzle 7,00

Große Ofenkartoffel vom Sieberhof
mit SK-Frischkäse 4,50
dazu
zwei Scheiben norwegischer
Räucherlachs +3,00
gebratener Speck ^{3,5}, Zwiebeln
und frische Champignons +2,50
gegrillte Pute +2,50

Als Beilage dazu empfehlen wir:

Kleiner gemischter Salat 3,50

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit
zarten Tafelspitzstreifen und Nudeln 5,00

Tomatensuppe mit Croutons 4,50
mit Tofu 6,00

Fragen Sie auch nach
dem Suppentopf der Woche!

AUS DEM MEER

6 Wildfang-Garnelen,
zarte Tintenfischstreifen,
Potatoe Wedges,
Krabbenchips und
hausgemachter Sauce Aioli 19,50



Aus aller Welt

MEXICO

Hausgemachtes Chili Con Carne
mit Baguette 8,00
zusätzlich mit Cheddar überbacken 9,50

Enchiladas (gefüllte Weizen-Tortillas)
mit Cheddar überbacken + 1,50

Vegetariano
gefüllt mit viel knackigem Gemüse und
mexikanischer Salsa 9,00

El Hombre
gefüllt mit Putenfiletstreifen, knackigem
Gemüse und mexikanischer Salsa 11,50

El Greco
gefüllt mit Rinderfiletstreifen in
Kräutermarinade, Fetakäse, grünen Bohnen,
Zwiebeln und mexikanischer Salsa 13,00

THAILAND

Original Red-Thai-Curry aus dem Wok 🌶️
mit frischem Gemüse, Kokosmilch und
Sojasprossen. Mit Schwein oder Pute 11,50
oder vegetarisch 9,50

Tom Yam Gung 🌶️🌶️
Wildfanggarnele, frische Champignons,
Tomaten, Tintenfisch und Zitronengras,
dazu Basmati-Reis 8,90

INDONESIEN

Mie Goreng „sayur“
gebratene Eiernudeln mit Gemüse, Tofu
und Spiegelei in Bali-Style-Sauce 8,90

Mie Goreng „seafood“
gebratene Eiernudeln mit Meeresfrüchten,
Spiegelei und Shrimps-Cracker
in Bali-Style-Sauce 10,50

Beide auch als Nasi Goreng
mit gebratenem Reis

Ziemlich beste Burger



aus 100% Angus Rind von Block House
medium gegrillt, pro Burger 250g

Der Ami

Tomatensalsa, Eisbergsalat, SK-Burgersauce,
Tomate, Gurke, karamellisierte Rotwein-
zwiebeln, Bacon ^{3,5} 7,50
mit Cheddar oder Blue Cheese 8,50

Der Tiroler

Tomatensalsa, Eisbergsalat, SK-Burgersauce,
Mühlviertler Speck ^{3,5}, karamellisierte
Rotweinzwiebeln, Tiroler Heumilchkäse,
Tomate, Gurke, junger Pflücksalat 8,50

Der Italiener

Tomatensalsa, Eisbergsalat, karamellisierte
Rotweinzwiebeln, Mozzarella, Tomaten,
Rucola, Basilikum Pesto 8,50

Der Franzose

Tomatensalsa, Eisbergsalat, SK-Burgersauce,
karamellisierte Rotweinzwiebeln, Tomate,
Gurke, franz. Brie, Preiselbeeren,
junger Pflücksalat, Bacon ^{3,5} 8,50

Der Hendl

Tomatensalsa, Eisbergsalat, SK-Burgersauce,
Tomate, Gurke, knuspriges Chicken-Patty im
Cornflakesmantel, junger Pflücksalat 8,50

Der Schweini (Pulled Pork)

Schweineschulter 20 Stunden auf Nieder-
temperatur geschmort und dann gepulled
(zerrissen), dazu BBQ-Glace und
hausgemachtes Cole-Slaw 8,50

...und dazu zum Burger:

Pommes frites mit Ketchup
oder Majo 3,50
Potatoe Wedges mit SK-Frischkäse 4,00
Beilagensalat 3,50

ALS BROT FÜR UNSERE
PFUNDSCHWEREN BURGER
NEHMEN WIR EINEN
CA. 15CM Ø GROSSEN
„HANDMADE WHITE FLAVOURED BAP“!

Desserts

SÜSSES

Hausgemachte Kuchen	2,80
mit Sahne	3,30
Torten	3,50
Hausgemachter Apfelstrudel	
mit Vanillesoße	5,50
mit Vanilleeis & Sahne	6,50
3 Apfelkücherl mit	
Vanilleeis & Sahne	5,50

EIS

Kleines gemischtes Eis (3 Kugeln)	3,30
mit Sahne	3,80
Großes gemischtes Eis (5 Kugeln)	5,50
mit Sahne	6,00
Milchshakes	
Vanille, Schoko, Erdbeere, Joghurt oder Walnuss	3,50
Walnussbecher	
je 2 Kugeln Vanilleeis und Walnusseis, Sahne, Walnüsse	5,00
Joghurtbecher	
mit frischen Früchten, je 2 Kugeln Joghurteis und Erdbeereis, Joghurt	7,00
„I am from Austria“	
4 Kugeln Vanilleeis, Steyrisches Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne und Sahne	6,50
Tropicana	
2 Kugeln Vanilleeis, Orangensaft und Sahne	4,50
mit frisch gepresstem Orangensaft	5,90
Großer Eiskaffee / Eisschokolade	3,90
mit Sahne	4,40

Kalte Getränke alkoholfrei



ALKOHOLFREI

Viva con Agua		
Mineralwasser	0,33l	2,50
still/medium	0,75l	4,90
Tafelwasser	0,2l	1,80
	0,4l	2,80
Glas Leitungswasser	0,4l	gratis
Servicepauschale		1,00
Fanta ^{1,4} / Coca-Cola ^{1,4,10} /		
Coca-Cola light ^{1,4,10,13}	0,33l	2,80
Bitter Lemon ¹¹ /		
Eistee Pfirsich/ Zitrone ¹	0,2l	2,20
	0,4l	3,60
Spezi ^{1,4,10} /Zitronenlimo ⁴	0,2l	1,80
	0,4l	3,00
Sierra Paloma ^{1,4}		
Pink Grapefruit Lemonade	0,25l	3,00
Red Bull ¹⁵	0,25l	3,50

SÄFTE

Apfel klar oder naturtrüb ⁴ , Orange, Ananas, Banane, Grapefruit, Traube rot/weiß, Multivitamin	0,2l	2,60
---	------	------

NEKTARE

Mango, Maracuja, Rhabarber, schwarze Johannisbeere, Herzkirsch, Aprikose	0,2l	2,60
Schorle	0,2l	2,20
	0,4l	3,20
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	3,20

