



Informationen

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag, 12 bis 24 Uhr

Samstag, 18 bis 24 Uhr

Reservierungen & Anfragen

01 8906146

anfrage@schrittesser.at

schrittesser.at/reservierung

Web

www.schrittesser.at

www.facebook.com/schrittesserspeckbar

www.instagram.com/schrittesser_speck_bar

Mehr

Mittagszeit schrittesser.at/mittag

Speckboxservice schrittesser.at/speckbox

Feiern schrittesser.at/deine-feier

separee schrittesser.at/separee

Kärntnernudl online bestellen www.kasnudl.at

WLAN-Passwort: internet

Schrittessers Speck

Der Speck ist Programm und wird mit viel Liebe von den Schrittessers im Metnitztal hergestellt. Als Basis verwenden wir ausschließlich Kärntner Qualitätsschweine, wenn möglich in Bioqualität und das Wildfleisch beziehen wir lokal von verantwortungsbewussten Jägern.

Getrocknet und gereift wird von Luft und ein kleiner Teil der Produktion wird mit heimischen Holzsorten goldgelb geräuchert. Die Reifezeit ist je nach Sorte sehr individuell und wird auch bewusst nicht beschleunigt. Solange es dauert, dauert es.

Unsere hausgemachten Speck- & Wurstsorten sowie die ausgesuchten Käsesorten bekommst feinst geschnitten und mit Bauernbutter sowie Bioschwarzbrot serviert

Jause klein – 3 Sorten auf 20cm	8,20
Jause groß – 4 Sorten auf 30cm	10,70
Portion Senf- oder Essiggurken ^M	2,10
Einzelportion Speck oder Käse ^G	3,50
Portion von Graggers Bioschwarzbrot ^A	2,50

Speck & Wurst

Karree *
Schinken *
Osso Collo **
Bauch *
Bianco *
Hirschschinken **
Hartwurst*
Hirschwurst **
Salami (Bergwild)

Käsesorten ^G

Glundner Käse (Gurktal)
Starker Käse (Metnitztal)
Labkäse (Liebenfels)
Ziegenkäse (Klein St. Paul)***

* aus der Familienproduktion
** plus ein Euro pro Portion
*** Saisonprodukt

Big One – mehr Jause für mehr

Mit dem Big One versuchen wir unserer großen Jausenvielfalt gerecht zu werden und bringen noch mehr Sorten aufs Brett. Das zahlt sich ab 4 Personen aus und wir servieren die Speck-, Wurst- und Käsespezialitäten mit Graggers Bioschwarzbrot, Metnitztaler Bauernbutter sowie Senf- und Essiggurken.

11,00 pro Person

Speckbrot

Graggers Bioschwarzbrot mit zarter Bauernbutter bestrichen ^{AG} und mit deiner Wunschjause Sorte belegt

3,90

Hirschschinken & OssoCollo plus ein Euro

Sacher oder Selcher?

Ein langes Sacherwürstel oder ein langes Selchwürstel ^M produziert vom Qualitätsfleischer Robert Schaar. Serviert wird das Eine wie das Andere mit Hirter Biersenf, scharfem Steirerkren ^M und Graggers Bioschwarzbrot ^A

5,50

Speckflemmer ^{ACGH}

Knusprig dünner Flammkuchenteig aus dem Elsass, mit hausgemachter Flemmercreme, Zwiebeln und unseren Speck-, Wurst- und Käsesorten belegt

7,50

Hausgemachtes Gulasch ^G

Von unserem Küchenchef Max zubereitet und serviert mit Graggers Bioschwarzbrot.

Je nach Verfügbarkeit mit Rind oder Wild ^A

8,50

Kärntnernudl

Ein kleiner Betrieb in Friesach, geführt von Nudlgestalterin Caroline Leitgeb produziert traditionelle Kärntnernudelsorten und experimentiert in höchster Qualität und mit viel Liebe zum Handwerk.

Die Nudl ist handgemacht und jede einzelne hat viel Gutes in sich. Die Detailinformation würde aber hier den Rahmen des beschreibbaren Platzes sprengen. Mehr unter www.kasnudl.at/dienudl;-

Unsere Kärntner Teigtaschen servieren wir, wie es gehört, mit geschmolzener Metnitztaler Bauernbutter und auf Wunsch mit einem grünen Salat

2 Stück bunt gemischt	5,20
4 Stück bunt gemischt	8,60
grüner Salat	2,50

Sorten Pikant

Original Kasnudl ^{ACG} *

Fleisch ^{AC} *

Blunzn ^A *

Metnitztaler Speck ^{ACG}

Räucherforelle ^{ACGD} **

Kärntner Laxn ^{ACGD} ***

Gemüse ^{AL} ***

Spinat ^{ACG} *

Tomate-Mozzarella ^{ACG} *

Parmesan ^{ACG} ***

Saisonnudl

Fast für jede Jahreszeit gibt es bei uns die passende süße oder pikante Saisonnudlfüllung.

Die aktuellen Saisonnudlsorten erfahrt ihr über den Infoscreen oder beim Service

Saisonnudlaufschlag 0,50/Stk

Nudl in süß

Nicht nur pikant, sondern auch als Mehlspeise servieren wir sie gerne. Angeführt von der traditionellen Kärntner Kletznnudl mit einer süßen Trockenbirnenfüllung über die Nougatbombe bis hin zur laktosefreien Apfelstrudelnudl mit Dinkelmehl

Sorten Süß

Kletzn ^{ACG *}
Nougat ^{ACGPFH *}
Graumohn ^{ACGH ***}
Preiselbeere ^{ACG *}
Apfelstrudel ^{ACG ***}

Bewusst aufs * schau

* vegetarisch
* laktosefrei
* dinkel

Egal ob pikante oder süße Nudl,
achtet besonders auf die Attribute

Tagesdessert

Mehr Infos bekommst du bei unseren Mitarbeitern©

3,90/Portion

Kärntner Reindling ^{A,C,E,G,H}

Der Reindling ist wahrscheinlich die bekannteste, beliebteste Kärntner Mehlspeise. Bei uns wird er nach eigenem Rezept hausgemacht und ist vielleicht der Beste in der Stadt.

3,90/Portion

Auch zum Vorbestellen und im Ganzen zum Mitnehmen

25,00/Reindling

Kaffee

Der Kaffee hat in Kärnten durch die Nähe zu Italien immer schon einen besonderen Stellenwert gehabt. Mit San Giusto Kaffee, hergestellt von der Familie Thurner aus Kötschach fanden wir eine einzigartige Röstung mit fairen Kaffeebohnen für beste Qualität in der Tasse.

Ristretto	1,80
Espresso schwarz/braun	2,10
Espresso Doppio	3,40
Wiener Melange	2,70
Cafe Latte	3,40
Verlängerter (Americano)	2,70
Kakao	2,90

Für unsere Kaffeespezialitäten mit Milch verwenden wir ausschließlich BIO-Produkte

BIO-Tee

serviert in der Teekanne 4,50

Früchtetee

Grüntee

Kräutertee

Schwarztee

Rotbusch-Vanille-Tee

Alkoholfreies

Wasserdeal: Wir haben so herrliches Wasser in Wien und verzichten daher komplett auf Mineral still und prickelnd. Dafür verrechnen wir einen Service- und Gläserwaschbetrag. Zu Wein, Bier und Kaffee ist das kleine Glas Wasser selbstverständlich gratis.

Wasser klein	0,251	0,50
Hausgemachtes Soda	0,251	1,00
Hausgemachtes Soda groß	0,51	2,00
Zitrone frisch gepresst	Portion	0,60
Preiselsoda (sehr gesund)	0,51	2,90

Preis Natursäfte

Apfelsaft naturtrüb	0,251	2,30
Apfelsaft naturtrüb und g'spritzt	0,251	2,30
Apfelsaft naturtrüb und g'spritzt	0,51	3,30

Traubensaft weiß	0,251	2,70
Traubensaft weiß g'spritzt	0,251	2,70
Traubensaft weiß g'spritzt	0,51	3,70

Marille Fruchtnektar	0,251	3,20
Marille Fruchtnektar g'spritzt	0,251	3,20
Marille Fruchtnektar g'spritzt	0,51	4,20

Bioverdünnungssäfte

Holler, Himbeere, Kirsch	0,251	1,80
mit Soda	0,51	3,30

Soft & Energy

Super Cola – Kärntner Cola	0,331	2,70
Red Bull	0,251	3,30

Bier vom Fass

Hirter Märzen	5,0% Vol.	0,3l	2,90
	11,8°	0,5l	3,90

Durch den hohen Vergärungsgrad ergibt sich ein leichter, aber vollmundiger Antrunk und ein ausgereifter, runder, geschmeidiger Abgang. Die Braugerste stammt aus dem Krappfeld, unmittelbar vor den Toren der Brauerei Hirt.

Hirter Zwickl	5,0% Vol.	0,3l	3,30
	12,8°	0,5l	4,20

Als gentechnikfreie, nicht pasteurisierte und völlig naturbelassene Bierspezialität ist ein frisch gezapftes Hirter Zwickl immer ein Erlebnis.

Murauer Steirergold	5,2% Vol.	0,3l	2,90
	12,2°	0,5l	3,90

Das Murauer Steirergold Bier schmeckt harmonisch, ausgewogen malzig und ist mild hopfenbitter. Außerdem hat es eine charakteristische goldgelbe Farbe.

Bier aus der Flasche

DIE WEISSE HELL	5,2% Vol.	0,5l Flasche	4,20
	11,6°		

Dieses bernsteinfarbene Weissbier wird aus drei verschiedenen österreichischen Malzsorten gebraut. Die hauseigene obergärige Hefe verleiht der Hellen Weissen eine sanfte Fruchtnote und eine schaumige Krone. Der Hallertauer Hopfen gibt die nötige Bittere.

Gratzers Hermann	6,5% Vol.	0,33l Flasche	3,80
	15,4°		

Kräftig und dunkel. Das sehr aromatische Naturbier besitzt leichte Röstaromen, die sich harmonisch mit den Malzaromen verbinden und eine Nuance von Bitterschokolade erahnen lassen.

Gusswerk JAKOBSGOLD alkoholfrei	0% Vol.	0,5l Flasche	3,80

Das milde Geschmackserlebnis versorgt den Körper, besonders auch nach sportlicher Betätigung. Streng nach dem Reinheitsgebot gebraut ist Jakobsgold Alkoholfrei ein natürliches Getränk mit feinem Geschmack

Kärntner Biomost – frisch gepaft

Unser Kärntner Most stammt von einer kleinen Landwirtschaft, an einem der sonnigsten Hänge des Krappfeldes. Mit Leidenschaft erzeugt von Gerd Wallgram.

Achterl	0,125l	1,50
Spritzer klein	0,25l	2,00
Spritzer groß	0,5l	3,50
Preiselmostspritzer	0,25l	2,50

Spritzer

Wahlweise mit Markos Muskat Ottonel oder Grünem Veltliner

Spritzer weiß	0,25l	2,80
Sommerspritzer	0,25l	2,60
Preiselspritzer	0,25l	3,30
Himbeerspritzer	0,25l	3,00
Hollerspritzer	0,25l	3,00
Kirschspritzer	0,25l	3,00
Aperolspritzer	0,25l	3,70
Veneziano (mit Prosecco)	0,25l	4,20
Hugo (mit Prosecco)	0,25l	4,40
Campari-Soda	0,25l	3,40
Campari-Spritzer	0,25l	3,70
Campari Spritz (mit Prosecco)	0,25l	4,20

Weiss

Bio-Hauswein: Burgenland Weiss (WR, GV, MO) 2016 Weingut Meinklang – Österreich	1/8 0,75	3,00 18,00
Grüner Veltliner FS Kollmitz 2015 (Bio i.U.) Weingut Machherndl – Österreich	1/8 0,75	3,90 23,00
Gemischter Satz 2015 (Bio) (GV, RI, RV) Weingut Mehofer – Österreich	1/8 0,75	3,80 22,00
Schauerstoff 2015 (RI, WB, MU, MOR) Weingut Schauer – Österreich	1/8 0,75	4,50 27,00
Riesling Fuchsentanz 2015 (Bio) Weingut Diwald – Österreich	1/8 0,75	4,80 29,00
Riesling Eisenhut 2014 - halbtrocken (Bio) Weingut Diwald – Österreich	0,75	38,00

Ungewöhnlich Weiss

Fogosch – Grüner Veltliner 2015 Weingut Joiseph – Österreich	0,75	41,00
Revolution White Solera (Demeter) (CH, SR, RI) Weingut Zillinger – Österreich	0,75	36,00

PS: Das ist der aktuelle Lieblingswein vom Chef ;)

Rot

Cuvée Nepomuk 2014 (Bio) (BF, SY) Weingut Kloster am Spitz – Österreich	1/8 0,75	4,80 31,00
Eisenberg DAC Blaufränkisch Pur 2013 Weingut Schützenhof - Österreich	1/8 0,75	3,90 23,00
Zweigelt Carnuntum 2015 Weingut Markowitsch (MARKO) – Österreich	1/8 0,75	3,90 23,00

Ungewöhnlich Rot

Forks&Knives Pinot Noir 2014 Weingut Nestarec – Tschechien	0,75	41,00
--	------	-------

Sprudel

Prosecco Rosa Bianca Italien	1/8 0,75	3,20 19,00
Prosa Rosé (Demeter) Blauburgunder Weingut Meinklang – Österreich	0,75	24,00

Cider

Alpen Cider Apfelcider hergestellt in Kärnten	0,33	5,90
---	------	------

Aperitif

AVERNA ICE / ZITRO

4cl Averna mit einem Schuss Soda und
frisch gepresster Zitrone auf Eis

5,00

Wermut Tonic

4cl Wermut von Dorst & Consorten
mit Fentimans Tonic und Limettenzeste
auf Eis.

8,50

Negroni

2cl Wermut von Dorst & Consorten, 2cl Blue Gin vom
Reisetbauer und 2 cl Mondino Amaro mit Orangenzeste
auf Eis.

7,50

Gin Tonic

4cl Blue Gin vom Reisetbauer mit Thomas Henry Elderflower
Tonic und Limettenscheibe auf Eis

9,50

Gebrannt & Gemixt

	4cl	Flasche
X-Gin	4,00	60,00
Blue Gin	5,00	75,00
Hendrick's Gin	5,00	75,00
Exakt Vodka	4,00	60,00
Edelweiß Vodka	5,50	
Partisan Vodka	4,50	67,00
Bacardi	4,00	60,00
Ron Caney	4,50	67,00
Pampero Reserva	5,50	
Jack Daniels	5,00	75,00
Schwepes Tonic	0,2l	3,50
Fentimans Tonic	0,125l	4,50
Thomas Henry Elder Flower Tonic	0,2l	4,50
Red Bull	0,25l	3,50
Schwepes Bitter Lemon	0,2l	3,50
Fentimans Victorian Limonade	0,25l	3,50
Zirbe Rot	2cl	2,90
Brombeere	2cl	3,20
Lärche	2cl	3,20
Fichte	2cl	3,20
Zirbe Weiss	2cl	3,20
Zwetschke	2cl	3,20
Birne	2cl	3,20
Haselnussbrand	2cl	3,20
PFAU Mostbirne	2cl	4,50
PFAU BIO-Apfel	2cl	4,50

Specklieferungen in ganz Wien



SCHRITTESSER
SPECKBOX

SCHRITTESSER JAUSE ODER BRÖTCHEN IN DER COOLEN KLIMA SPECKBOX UND AUF HOCHWERTIGER AHORN GELEGT

€ 125,- PRO BOX FÜR 10-15 PERSONEN

LIEFERUNG IN GANZ WIEN*
ODER ABHOLUNG BEI UNS IM LOKAL

*GRATIS ZUSTELLUNG UND RÜCKHOLUNG DER SPECKBOXEN AB € 400,- BESTELLWERT

schrüttesser  SPECKBAR

Separée in 1010 Wien



PRIVATE FEIERN
SPORT TV
MEETING
PROJEKTSPEACE
WORKSHOP
PRESSEKONFERENZ
SCHRITTESSER.AT/SEPARÉE

CONTACT US

séparée

Feiern im schrittesser



DEINE FEIER

GASTGEBER BONUS*
- 25% 10-10P
- 50% 20-29P
- 75% 30-39P
FREE AB 40P
*auf die Konsumation des Gastgebers

- + GEBURTSTAG, SPONSION, FIRMFESTE, PRÄSENTATIONEN, PRESSEEVENTS, FRÜHSTÜCKSMEEETINGS, UVM(-)
- + KÄRNTNER SPEZIALIÄTEN BUFFETS
- + GROSSE PLATTEN (BIGONE)
- + PARTYFASS ZUM SELBSTANSTICH
- + MEHLSPEISENSERVICE
- + BEQUEME ABRECHUNG UND FIRMFENRECHNUNG

schrittesser 
SPECKBAR

Mittagstisch von 12 bis 15Uhr



mittagszeit

**TÄGLICH FRISCH
MIT FLEISCH
OHNE FLEISCH
TAGESNUDL
SUPPE & SALAT
BLECHKUCHEN**

■ ■ ■

**MO - FR
12 - 15H**

SCHRITTESSER.LAT/
MITTAG

Bürokratie zum Schluss:

Allergene

- A für glutenhaltiges Getreide
- B für Krebstiere- und -erzeugnisse
- C für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E für Erdnüsse und -erzeugnisse
- F für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L für Sellerie und -erzeugnisse
- M für Senf- und Senferzeugnisse
- N für Sesam-Samen und -erzeugnisse
- O für Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- P für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

Allergene zu heiß gekocht?

Anteil der Berliner, die in einer Umfrage vermuteten, an einer Lebensmittel-Allergie zu leiden, in Prozent

37

Anteil der Bevölkerung, der tatsächlich eine Lebensmittel-Allergie hat, in Prozent

2-5

Quelle: Brand Eins 09/2008, Die Welt in Zahlen