

STEINERWIRT KÜCHE  
**BY DANIEL VALOVIS @CODETUMA**

Unser "Chef in Residence" DANIEL VALOVIS kommt ursprünglich aus Kolumbien und wurde ein echter #loferlover. Gemeinsam mit unserem Steinerwirt-Team kocht er für Euch latin-middle-eastern inspirierte Gerichte.

**DANIELs Empfehlung für das volle CODETUMA Erlebnis:**

Die Gerichte sind so gestaltet, dass Ihr gerne mehrere Gerichte bestellt und wir es Euch in die Mitte vom Tisch einstellen **zum teilen.**

## small things to nimble

<b>OLIVEN</b>	5.00€
<b>HAUSGEBACKENES FOCACCIA</b> Olivenöl	6.50€

## vegetarisch

<b>BRUSCHETTA</b> Focaccia / Marille / Stracciatella di bufala	13.00€
<b>BLUMENKOHL YAFFO SALAT</b> VEGAN Blumenkohl / Karotten-Joghurt / Mandeln	13.50€
<b>TOMATEN SALAT</b> VEGAN Tomaten / Olivenöl / frische Kräuter mit kl. Portion Focaccia	10.50€ + 3.80€
<b>LIEBLINGS SALAT</b> VEGAN Salat / Gemüse der Saison / Essig / Öl	9.80€
<b>GEGRILLTE ZUCCHINI</b> VEGAN POSSIBLE Kürbiskern-Tahin / Labneh / Ingwer / frische Kräuter	12.50€
<b>GEGRILLTE PAPRIKA</b> VEGAN POSSIBLE Labneh / Tostada	12.50€
<b>SPITZKOHL STEAK</b> VEGAN POSSIBLE frische Kräuter / Crème fraîche / Bergkäse / Hefeflocken	11.00€
<b>WASSERMELONEN STEAK</b> VEGAN POSSIBLE frische Kräuter / Nuss-Crème / Feta	16.00€
<b>HAUSGEMACHTE FRISCHE TAGLIATELLE</b> Sommer-Pesto / Stracciatella di bufala / Tomate / Chili-Öl	22.00€

## fisch

**CEVICE VOM SAIBLING** Bio Ennsmanngut Unken 16.50€  
roh mariniertes Saibling / Kokos / Zitrus / Koriander

**ADLERFISCH FILET** 26.50€  
Süßkartoffel-Püree / Oliven-Tapenade / grilled Greens  
Kokos-Kardamon Beurre blanc

**LACHSFORELLEN FILET** Bio Ennsmanngut Unken 27.00€  
Mangold / Forellen Caviar / Anchiote Mousseline

## fleisch

**ROASTBEEF CARPACCIO** 100g 16.00€  
gegrillte Tomaten-Salsa / Chimichurri / 200g 26.00€  
Chili / Olivenöl  
mit kl. Portion Focaccia + 3.80€

**GESCHMORTE SHORT-RIBS** 28.00€  
Zitronen-Kartoffel-Püree

**TOMAHAWK STEAK VOM SCHWEIN** 32.00€  
kl. Salat der Saison

**MARINIERTES GRILLHENDL** 24.00€  
dazu bestellst Du Dir:  
- Pommes  
- Zitronen-Kartoffel-Püree  
- Lieblings Salat

**DANIELS CHICKEN DELUXE** 26.00€  
Grillhendl / 4 verschiedene Beilagen Chefs Choice  
\*\*eat with hands\*\*

## **für die kids**

<b>POMMES KIDS</b>	4.50€
<b>POMMES + CRISPY CHICKEN</b>	10.30€
<b>PASTA</b> mit Tomatensauce oder Butter	7.50€

## **STOANA classics since 2020**

<b>NACHOS CLASSICOS</b>	6.50€
Mais-Tortilla-Chips + 2 Salsas Deiner Wahl: - geschmolzener Käse - Salsa Mexicana - Crème fraîche mit Kräutern	
extra Salsa	1€
<b>#loferlover NACHOS</b>	10.50€
Mais-Tortilla-Chips / geschmolzener Käse / würzige Tomatensauce / Crème fraîche / Jalapeños	
<b>STOANA POMMES</b>	6.90€
Parmesan / Trüffelmayo	

## **süßes**

<b>CHEESECAKE</b> a la Catalina	6.50€
<b>BANANA COTTA</b> Pana Cotta aus gegrillter Banane / frischen Beeren Passionsfrucht Granita / Zimt-Crumble	6.50€
<b>VERRY BERRY</b> Erdbeer-Creme / Griechischer Joghurt / frische Beeren / Basilikum	6.50€
<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b> Espresso doppio mit einer Kugel Vanilleeis	5.80€
<b>ICE ICE BABY</b> Vanille / Schokolade / Salzkaramell / Amarena Kirsch Himbeer Sorbet / Zitronen Sorbet	je Kugel 1.80€

Allergene? Fragt gerne die Chicas.



**1a Fiesta  
Stoana**  
powered by **CODETUMA**



**IMMER FREITAGS**

TAPAS DEL MUNDO

Euch erwarten feine Köstlichkeiten aus aller Welt.

Serviert werden die Tapas in drei Runden:

Vorspeise, Hauptgang & Dessert.

Alles in die Mitte auf den Tisch zum Teilen und Zugreifen.

Fisch, Fleisch, Vegetarisch - für jeden ist was dabei!

Dazu guter Vino, Ibiza-Sound und eine lässige Atmosphäre :)

**39 € pro Person**

mit Aperitif



**Sushi  
Samstag**



Jeden Samstag gibt es zusätzlich zu unserer Karte  
frisches Sushi von unserem Küchenteam.

Wahlweise mit Fisch oder Vegetarisch.

Immer frisch gerollt und nur solange der Vorrat reicht.

Gerne könnt Ihr Euer Sushi für Samstag auch vorbestellen.

Einfach den Chicas bei der Reservierung Bescheid geben.

**19.80 € für 2 Personen**

als Vorspeise