

2STEIN

BAR - CAFÉ - RESTAURANT



HOME OF
STEAK & BURGER

GUTEN MORGÄÄHN DAS FÄNGT JA GUT AN!

SAMSTAG & SONNTAG 9.00 bis 11.30 Uhr

FRÜHSTÜCKS-BASICS

Guten Morgäääh 12,80
Kornbrot, Semmel, Butter, Marmelade, Rührei im Glas, Schinken und Käse
grain bread, roll, butter, jam, scrambled eggs in a glass, ham and cheese

Morgääähnstund 11,20
Käse, Rohkost im Glas, Butter, Marmelade, Kornbrot, Semmel
cheese, raw vegetables in a jar, butter, jam, grain bread, roll

Vital in den Tag 11,20
Kornbrot und Semmel, Butter oder Margarine, Rohkostteller, Hummus, Marmelade, Fruchtsalat
grain bread and roll, butter or margarine, raw food plate, hummus, jam, fruit salad

KNUSPRIGES VON UNSEREN BÄCKERN

Hilariously fresh bakery products

Croissant Croissant 1,90
Semmel Roll 1,60
Kornbrot Whole grain bread 1,10
Brioche brioche 1,20
Warmes knuspriges Dampföfenbrot 1,40
Warm crispy steam oven bread
Fladenbrot flatbread 3,70

vegetarisch

vegan



PRODUKTE AUS FAIRER HÜHNERARBEIT

Fair chicken work products

Weichgekochtes Ei 1,50
Soft-boiled Egg
Spiegelei 1,50
Fried egg
Pochiertes Ei im Glas 1,50
Poached egg in the glass
Gegrillter Beinschinken vom Manfred Höllerschmid mit 3 Spiegeleiern 8,20
Grilled ham with 3 fried eggs
Gegrillter Speck mit 3 Spiegeleiern 8,10
Grilled bacon with 3 fried eggs

RÜHREI AUS 3 EIERN VOM LANDHENDL

3 scrambled eggs from country chicken

- mit Schnittlauch 4,90 *with chives*
- mit Kernöl und Kürbiskernen 5,20 *with pumpkin seed oil and pumpkin seeds*
- mit knusprigem Speck 6,20 *with crunchy bacon*
- mit Beinschinken vom Manfred Höllerschmid und Schnittlauch 6,20 *with ham and chives*
- mit Paradeiser 5,20 *with tomatoes*
- mit Räucherlachs 9,90 *with gravad salmon*
- mit Feta 6,80 *with feta cheese*

STREICHKONZERT: AUFSTRICHE VOM FEINSTEN

Our Spreads – as man does not live by bread alone

Israelisches Muhammara vom Wiener Naschmarkt 3,90
Spicy Couscous mit Granatapfel, Limette, rotem Paprika, Walnüsse
Spicy couscous with pomegranate, lime, red peppers, walnuts

Hummus 3,50	Marillenmarmelade 1,30
<i>hummus</i>	<i>Apricot jam</i>
Butter 1,20	Blütenhonig 1,20
<i>butter</i>	<i>blossom honey</i>
Margarine 1,20	Nutella 1,20
<i>Margarine</i>	<i>Hazelnut creme</i>
	Kräuter-Streichkäse 1,10
	<i>Cream cheese with herbs</i>

GLAS PROSECCO DAZU?

BURGER ZUM FRÜHSTÜCK?

Burger for breakfast

„BENEDIKT“ 11,90

Briochebun, gebratener Beinschinken, 2 pochierte Eier und Sauce Hollandaise mit Schnittlauch

Briochebread, ham, 2 poached eggs and hollandaise sauce with chives

„BENEDIKT ROYAL“ 13,90

Briochebun, Räucherlachs, 2 pochierte Eier und Sauce Hollandaise mit Schnittlauch

Briochebread, smoked salmon, two poached eggs and hollandaise sauce with chives

„VITALI“ 9,90

Energiegeladen in den Tag mit Körnerbun, Hummus, Rucola, Rotkrautsalat, Gurke, Tomate, Feta

Energetic in the day with Grain bun, hummus, rocket, Coleslaw, cucumber, tomato, feta

„EIERSPESBROT“ 9,80

Knuspriges Dampföfenbrot, darauf Rührei aus 3 Eiern mit kross gebratenem Speck

Crunchy steam oven bread, scrambled egg from 3 eggs with crispy fried bacon

mit Käse überbacken +2,50
mit Kernöl +1,00

EIERRITO 12,20

Burrito mit Käse, Speck, Blattspinat und Eierspeis gefüllt

Burrito filled with cheese, bacon, spinach leaves and scrambled eggs

VEGARRITO 12,20

Burrito gefüllt mit Hummus, Muhammara, Tahin, Rotkraut, knusprige Falafeln

Burrito filled with hummus, muhammara, tahin, red cabbage, crispy falafel

AVOCADO SALMON FLADE 13,40

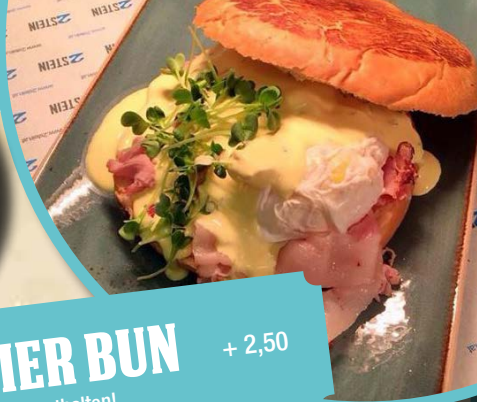
Knusprig gebackene Flade mit Guacamole, Babyspinat, Räucherlachs, pochiertem Ei und eingelegten Avocados

Crispy baked flatbread with guacamole, baby spinach, smoked salmon, poached egg and pickled avocados

TIPP



GLUTENFREIER BUN + 2,50
Können Spuren von Gluten enthalten!



FEINSPITZ-VERLOCKUNGEN

Real treats for demanding palates

Beinschinken vom Manfred Höllerschmid Ham 3,90
Gouda Gouda 2,40
Prosciutto Prosciutto 3,90
Gebratener Speck Bacon 3,60

Portion Räucherlachs 150g mit Guacamole 12,80
Portion of smoked salmon 150g with guacamole

Rohkostteller mit Gurken, Paradeiser, Paprika, Zucchini und Karotten 4,20
Raw vegetables with cucumbers, tomatoes, peppers, zucchini and carrots

Büffelmozzarella mit Paradeiser und Basilikumpesto 4,90
Bison mozzarella with tomatoes and basil pesto

Porridge mit Apfel, Zimt 5,80
Porridge with apple, cinnamon and sprouts

Joghurt-Früchte-Knusper-Nuss-Müsli im Rexglas 3,90
yoghurt-fruits-crunchy-nuts-muesli in a mason glass
Frische Waffeln mit Nutella & Obers 6,20
Fresh waffles with nutella and whipped cream
Frische Waffeln mit Ahornsirup & Früchten 6,90
Fresh waffles with maple sirup and fruits
Frische Waffeln mit Zimt, Zucker & Obers 4,60
fresh waffles with cinnamon, sugar and whipped cream



merkwürdig

Als vielseitiger Künstler und Sammler verarbeitet Sascha gerne Möbel, Sessel, Lampen und andere gebrauchte Stücke, die in der Grundstruktur erhalten bleiben. Jedoch entstehen neue, upgecycelte Gebrauchsgegenstände und kreative Werke. Eben Saschas art.

Den unverwechselbaren Stil erkennst du auch hier im 2STEIN – Sascha war federführend und hat maßgeblich zu dem Wohlfühlambiente beigetragen.



„Ein von mir eingerichtetes Lokal muss *eine Seele haben*, die die Gäste verspüren sollen.“



Sascha Rier 0676 750 18 98
3133 Traismauer

www.saschas-art.at | [f/sascha.rier](https://www.facebook.com/sascha.rier)

HANDY LABEN?

Schaut mal, was der Sascha für euch gefunden hat:

Wir kümmern uns auch um die Stärkung eurer Handys:
Unsere Handylabestation steht dafür zur Verfügung

PREIS: EIN LÄCHELN



UM VORZUSPEISEN TO START WITH

2STEIN-FLADENBROT

frisch aus dem Ofen

2STEIN pita bread Fresh out of the oven

... mit Olivenöl und Rosmarin 4,20

... with olive oil and rosemary

... mit Hummus und Oliven 7,50

... with hummus and olives

NEU

GERNE AUCH
GLUTENFREI
+ 1,50

HUMMUS & ISRAELISCHES MUHAMMARA

Hummus & Spicy Couscous mit Granatapfel, Limette, rotem Paprika, Walnüssen, Apfel-Rotkraut-Salat, Fladenbrot 10,90

Hummus & Spicy couscous with pomegranate, lime, red peppers, walnuts, apple & red cabbage salad pita-bread

MEDITERRANER NASCHTELLER 14,50

Selektion mediterraner Antipasti

Prosciutto, Antipastigemüse, Büffelmozzarella, Oliven, Kapern, Parmesan und Fladenbrot, Pesto

Selection of mediterranean antipasti

Prosciutto, antipasti, buffalo mozzarella, olives, capers, parmesan and pita bread

FALAFEL MIT HUMMUS 7,90

Falafel with hummus

BEEF TARTARE

gehacktes Rinderfilet mit Spiegelei, Pfeffercreme und getoastetem Brioche

150 g 19,80

Beef Tartare with fried egg, peppercreme and toasted bread

TIPP

GUACAMOLE & GARNELEN (4 STÜCK)

mit Brioche 13,50

Guacamole & crispy prawns, Tuscanybread

SCAMPIPFANNE 18,60

6 Garnelen werden in der Pfanne mit Zwiebel, Lauch und Knoblauch gebraten. Dazu reichen wir Brioche.

6 prawns are in the pan with onion, leeks and garlic. Tuscanybread

ASIA FINGER FOOD

Selektion warmer Köstlichkeiten aus Asien mit süß-scharfer Dip-Sauce 14,50

Asian finger food with sweet & spicy dipping sauce

ÜBERIRDISCHE SUPPEN Superb Soups

KAROTTEN-INGWERSUPPE 5,80

Herrlich wärmend: Karotte trifft spicy

Ingwer – mit Schnittlauchöl garniert*

Carrot-ginger soup

Keeps you warm: a composition of carrots and ginger with chives oil topping*

2STEIN RINDSSUPPE 5,50

mit Liebstöckelfrittaten, Fleisch und Gemüse

with lovage fries, meat and vegetables

Kleine Rindssuppe 5,20

TIPP

TOM KA GAI

Thailändische Hühnersuppe

Klein 6,20

Groß 8,50

Thai chicken soup

SPICY

• Riesengarnele dazu?

+ 2,80/Stk.

with giant prawn?

vegetarisch vegan



**POMMES
DAZU?**
4,50

BURRITO

GREECE • BURRITO

mit Rucola, Tsatsiki, Fetakäse, Tomaten, Oliven, dazu Blattsalat 13,50
with rocket, tsatsiki, feta cheese, tomatoes, olives and leaf salad

ITALIAN • BURRITO

mit Prosciutto, Kräuterstreichkäse, Pesto, Rucola, Parmesan, dazu Blattsalat 14,50
with prosciutto, cream cheese with herbs, rocket, parmesan cheese and leaf salad

FALAFEL • BURRITO

Burrito gefüllt mit Hummus, Muhammara, Tahin, Rotkraut, knusprige Falafeln, Oliven, dazu Blattsalat 13,90
Burrito filled with hummus, muhammara, tahin, red cabbage, crispy falafel, aubergine chips and leaf salad

CAPRESE • BURRITO

mit Büffelmozzarella, Paradeiser, Rucola, Pesto, dazu Blattsalat 15,50
with buffalo mozzarella, tomatoes, rocket and leaf salad

CHICKEN • BURRITO

gefüllt mit Huhn, Cocktailtomaten, Jungzwiebel, Parmesan, Rucola, Tomatensauce, dazu Blattsalat 14,50
spring onions, parmesan, rocket, tomato sauce and leaf salad

BEEF • BURRITO

mit 150g medium gebratenem Beef, Römersalat mit Caesar-Dressing, Oliven, Parmesan, dazu Blattsalat 19,90
with 150g beef, romaine lettuce with Caesar dressing, olives, parmesan and leaf salad

SALMON • BURRITO

mit Räucherlachs, Guacamole, Salat, dazu Blattsalat 17,50
with smoked salmon, guacamole, salad and leaf salad

BURRITO • BURGER

Burgerpatty trifft Burrito: 200g Beef, Burgersauce, Rucola, Cheddar, Tomato, Gurke, Zwiebeln, dazu Blattsalat 15,50
200g beef, burger sauce, rocket, cheddar cheese, tomato, cucumber, onions and leaf salad

BURRITO • BURGER SPICY

Burgerpatty trifft Burrito: 200g Beef, Jalapeños, Chili-Limettenmayo, Rucola, Cheddar, Tomato, Gurke, Zwiebeln, dazu Blattsalat 15,90
200g beef, burger sauce, rocket, cheddar cheese, tomato, cucumber, onions and leaf salad

BURRITO • PLANTED CHICKEN

gefüllt mit Pulled Planted Chicken, Cocktailtomaten, Jungzwiebel, Rucola, Tomatensauce dazu Blattsalat 16,50
Burrito filled with pulled planted chicken, cocktail tomatoes, spring onions, arugula, tomato sauce and leaf salad

HOT

vegetarisch vegan

FLAMMKUCHEN

TARTE FLAMBÉ

TOMATE • PESTO

Crème fraîche, Paradeiser, Pesto und Rucola 8,90
Crème fraîche, tomatoe, pesto and rocket

FETA • OLIVEN

Tomatensauce, Feta, Rucola und Oliven 11,50
with tomato sauce, feta, rocket and olives

RUCOLA • OLIVEN

Tomatensauce, Rucola und Oliven 8,90
with tomato sauce, rocket and olives

PROSCIUTTO •

PARMESAN

Crème fraîche, Paradeiser, Pesto, Prosciutto, Parmesan und Rucola 13,90
Crème fraîche, tomatoe, pesto, prosciutto, parmesan and rocket

PROSCIUTTO •

STRACCIATELLA

Crème fraîche, eingelegte Pomodorini, Prosciutto, Pesto, Stracciatella, Rucola 14,90
Crème fraîche, pickled pomodorini, stracciatella, pesto, rocket, prosciutto

NEU

**GERNE AUCH
GLUTENFREI**
+ 1,50

TIPP

Tausche
Crème Fraîche
gegen Cheddar &
Mozzarella
+ 2,80

SPECK • ZWIEBEL

Crème fraîche, Speck, Zwiebel & Schnittlauch 10,90
Crème fraîche, bacon, onion & chives

LACHS • LAUCH

Crème fraîche, Räucherlachs und Lauch 14,90
Crème fraîche, smoked salmon & leek

ASIA • CURRY

Curry-Aufstrich, Asian Chicken, Pilze, Zuckerschoten, Sproßen, Jungzwiebel 13,80
Curry spread, Asian chicken, mushrooms, sugar snap peas, sprouts, spring onions

NEU



**ALLE SMASHED POTATOES AUCH
GERNE MIT MOZZARELLA UND
CHEDDAR-KÄSE ÜBERBACKEN + 2,80**

vegetarisch vegan

SMASHED POTATOES A LA 2STEIN

BEEF • POTATOE

22,90
150g medium gebratenes Beef, Pfeffersauce und Salat mit Caesardressing
150g beef, pepper sauce and salad with caesar dressing

CHICKEN • POTATOE

12,70
Gebratene Hühnerbruststücke, Knoblauchrahm, Paprikawürferl und Blattsalat
Roasted chicken breast pieces, garlic cream, diced peppers, salad

PULLED • PORK

13,40
Zerzupftes Schweinefleisch und Gemüse in Teriyaki-Sauce, dazu Blattsalat
Shredded pork and vegetables in teriyaki sauce, with lettuce

VEGETABLE • POTATOE

12,20
Gegrilltes Gemüse, Knoblauch-Dip, dazu Blattsalat
Grilled vegetables, garlic dip, with lettuce

PLANTED CHICKEN • POTATOE

14,60
Asiatisch mariniertes Pulled Planted Chicken mit Gemüse dazu Blattsalat
Asian marinated pulled planted chicken with vegetables and with lettuce

FEIGES SCHAF 13,50
Blattsalat, Rucola, frische Feigen, Feta-Käse, geröstete Pinienkerne, Feigenchutney*
Lettuce, rocket, fresh figs, sheep's milk cream cheese, roasted pine nuts, fig chutney*

GEBRATENE ZIEGE 13,50
Ziegenkäse im Speckmantel auf buntem Blattsalat, Paprikastücke, Trüffelhonig
Fried goat - Goat cheese wrapped in bacon colorful leaf lettuce, red pepper pieces, truffle honey

CAESAR SALAT 12,70
Römersalat, gebratene Hühnerstücke, frischer Parmesan, Caesar-Dressing und Weißbrot-Croutons
Loose leaf lettuce, chicken, caesar dressing, parmesan, bread croutons

BEEF-SALAT 19,90
Bunte Blattsalate mit Paradeiser, knusprigen Chips, medium gebratenes Beef & Grana*
Loose leaf lettuce with tomatoes, crispy chips, grana, with medium grilled beef

CAESAR-PASTA SALAT 13,20
Römersalat, Penne, gebratene Hühnerstücke, frischer Parmesan, Caesar-Dressing
romain lettuce, penne, chicken, caesar dressing, parmesan

2STEIN-SALAT 12,80
Bunte Blattsalate mit gebackener Hühnerbrust, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöldressing
Lettuce with baked chicken breast, roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil dressing

PLANTED CHICKEN CAESAR SALAT 14,90
Blattsalat mit gebackenem Planted Chicken und veganem Dressing
Lettuce with baked planted chicken and vegan dressing

2STEIN SUPER BOWL 13,90
Blattsalat mit Balsamico-Dressing, Kräuterhummus, Quinoa, Grüne Bohnen, Rotkraut, karamellisierten Walnüssen, Granatapfel, Früchte
Leaf salad with balsamic dressing, herb hummus, quinoa, green beans, red cabbage, caramelized walnuts, pomegranate, fruits

SALAT SURF & TURF 22,30
Blattsalat, knackige Garnelen, medium gebratenes Beef, bunte Salate, Sesamdressing, Parmesan
Loose leaf lettuce, crunchy prawns, medium grilled beef, colorful salads, sesame dressing, parmesan

FALAFEL-SALAT 12,70
Blattsalat, Apfelrotkraut, Oliven, Kapern, Antipastigemüse, dazu hausgemachte Falafel und Hummus*
Loose leaf lettuce, red cabbage with apples, antipasti vegetables, olive, capers, with homemade falafel and hummus*

QUINOA-AVOCADO SALAT 14,60
Quinoa, frische Avocados, Blattsalat, Jungzwiebel, Tomaten, Granatapfelkerne, Paprika und Mangomark
Quinoa, fresh avocados, lettuce, young onion, tomatoes, pomegranate seeds, paprika and mango pulp

CAPRESE-SALAT 13,20
Paradeiser, Büffelmozzarella, Rucola, Olivenöl, Pesto, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer*
Tomatoes, buffalo mozzarella, rocket, olive oil, pesto, freshly ground black pepper*

LACHS-SALAT 22,10
bunte Salate und eine Schnitte Lachs vom Grill, Sesamdressing
colorful salads and a slice of grilled salmon, sesame dressing

RAINBOW BOWL 13,90
Blattsalat mit Sesamdressing, Hummus, Reis, Früchte, Gemüsecurry, Erdnüsse, Sprossen, Oliven
Lettuce with sesame dressing, hummus, rice, fruits, vegetable curry, peanuts, sprouts, olives

ZUM SALAT WAS KNUSPRIGES?!

Something crispy with the salad?
Probier doch mal unser Fladenbrot mit Olivenöl und Rosmarin
4,20
Try our flatbread with olive oil and rosemary

NEU
GERNE AUCH
GLUTENFREI
+ 1,50

* Glutenfrei

PASTA

WEIL TEIGWAREN NICHT SO GUT KLINGT

Pasta, as „noodles“ just doesn't sound the same

PILZ-GNOCCHI 12,80
Kartoffelgnocchi mit in Walnussöl gebratenen Pilzen, Jungzwiebel, Rucola
Potato gnocchi in walnut oil fried shiitake mushrooms, young onion, rocket
Alternativ auch mit Parmesan + 1,60
Alternativ auch mit 100g Rinderfiletstreifen + 10,20

PASTA AL PESTO 9,80
mit Basilikumpesto und Parmesan
with basil pesto and parmesan cheese

2STEIN LINGUINE 12,29
mit Beinschinken in einer cremigen Sauce mit Parmesan
ham in a creamy sauce and parmesan cheese

GNOCCHI A LA TAGLIATA 31,90
250g rosa gebratenes Entrecôte auf cremigen Pilzgnocchi mit Rucola und Parmesan
250g pink roasted entrecôte on creamy mushroom gnocchi with rocket and parmesan

SCHINKENNUDELN 12,80
mit Beinschinken im 2STEIN-Ofen überbacken, Schnittlauch und dazu Blattsalat
ham pasta scalloped in the 2STEIN oven served with chives and leaf lettuce

GNOCCHI AL RUCOLA 10,70
Kartoffelgnocchi mit Paradeissauce, Rucola
Potato gnocchi with parade sauce, rocket
Alternativ auch mit Parmesan + 1,60

KLEINER BLATTSALAT DAZU?
3,90



EXTRA PARMESAN?
Portion 1,60

PASTA A LA MOZZARELLA 12,90
Pennette in Paradeissauce mit Mozzarella
Pennette in tomato sauce with mozzarella

BEEF • LINGUINI 24,90
Linguini in leichter Obersauce, dazu rosa gebratenes Filetspitzen mit Trüffelöl und Parmesan verfeinert
Linguini in a light cream sauce, served with grilled beef flavored with truffle oil and parmesan cheese

LINGUINI SURF & TURF 28,50
Linguini in leichter Obersauce, dazu knackige Garnelen, medium gebratene Filetspitzen, Parmesan
Linguini in light cream sauce, crispy prawns, medium grilled beef

PASTA LACHS 23,70
in leichter Obersauce mit 200g gegrillten Lachs-Steak, Parmesan
Pasta in a light cream sauce with 200g grilled salmon steak

vegetarisch vegan



KLASSIKER & CURRYS

ALL TIME FAVORITES



GERÖSTETE FLEISCHKNÖDEL 14,90

mit Ei, Blattsalat und Schnittlauch
Roasted meat-dumplings with egg,
leaf lettuce and chives

CLAUDIA 10,60

In der Pfanne gebratenes Gemüse mit Knoblauch
und Olivenöl, dazu Knoblauch-Dip
In the pan fried vegetables with garlic
and olive oil, served with garlic dip

- Spiegelei dazu? + 1,50
- Cheddar & Mozzarella überbacken + 2,80

CHICKEN & CHIPS 12,20

gebackene Hühnerstücke mit knusprig
dünnen Kartoffelscheiben
baked chicken with crispy thin potato slices

PLANTED CHICKEN & CHIPS 13,40

gebackene Planted Chickenstücke
mit knusprig dünnen Kartoffelscheiben
baked planted chicken pieces
with crispy thin potato slices

VEGGIE TERIYAKI 11,70

mit knackigem Gemüse, Teriyaki-Sauce
und Duftreis
with vegetables, asiasauce and fragrant rice

HÜHNCHEN TERIYAKI 15,30

Hühnchen in Teriyaki-Sauce mit knackigem
Gemüse und Duftreis
Chicken with asiasauce, vegetables and fragrant rice

FALAFELCURRY 12,20

Knusprige Falafeln auf cremiger Currysauce mit
Gemüse, Pilzen, Limettenblättern und Duftreis
(Spicy)

Crispy falafels on a creamy curry sauce with vegetables,
mushrooms, lime leaves and fragrant rice (spicy)

PLANTED CHICKEN CURRY 16,20

Pulled Planted Chicken in cremiger Currysauce
mit Gemüse, Pilzen, Limettenblättern und
Duftreis* (Spicy)

Pulled Planted chicken on a creamy curry sauce with vege-
tables, mushrooms, lime leaves and fragrant rice* (spicy)

GEMÜSE-CURRY 11,30

Gemüse in cremiger Currysauce, Pilzen,
Limettenblättern und Duftreis* (Spicy)

Vegetable curry with creamy curry sauce,
mushrooms, lime leaves and fragrant rice* (spicy)

THAICURRY-HÜHNCHEN 14,93

Hühnchen in cremiger Currysauce mit Gemüse,
Pilzen, Limettenblättern und Duftreis* (Spicy)

Thai curry chicken with creamy curry sauce, vegetables,
mushrooms, lime leaves and fragrant rice* (spicy)

CURRY-BEEF 24,80

Medium gebratene Filetspitzen mit Gemüse und
Pilzen in Currysauce und Duftreis* (Spicy)

Grilled beef with vegetables and mushrooms
in curry sauce and fragrant rice* (spicy)

NEU

BURGER & FRIENDS

DIE FLEISCHMANUFAKTUR HÖLLERSCHMID AUS WALKERSDORF
PRODUZIERT EXKLUSIV FÜR DAS 2STEIN ALLE BURGER-PATTYS
AUSSCHLIESSLICH AUS DEM FLEISCH
NIEDERÖSTERREICHISCHER JUNGRINDER.

AUS DER
REGION!

ALLE BURGER AUF WUNSCH
AUCH MIT GLUTENFREIEM BUN
Können Spuren von Gluten enthalten! + 2,50

EXTRA SPECK
+ EUR 0,90

Caritas
Werkstatt Furth-Palt

WIR
SIND STOLZ
AUF EUCH!

Einen Teil unserer Burgerbuns
produziert die Caritas Werkstatt.

NEU

* Glutenfrei

CHEESEBURGER 13,70

200 g saftiges Beef, Cheddar-Käse, Eisbergsalat, Gurke, Paradeiser, Rote Zwiebel, Burgersauce und Rosmarin-Pommes
200g juicy beef, cheddar cheese, lettuce, cucumber, tomatoes, red onion, burger sauce and rosemary french fries

JALAPEÑO BURGER 14,90

200 g saftiges Beef, knuspriger Speck, Cheddar-Käse, Jalapeños, Eisbergsalat, Gurke, Paradeiser, Rote Zwiebel, Chili-Limetten-Mayo und Rosmarin-Pommes

200 g juicy beef, crunchy bacon, cheddar cheese, jalapeño, lettuce, cucumber, tomatoes, chili-lime mayo and rosemary french fries

WAGYU BURGER 23,90

180 g saftiges Wagyu Beef von Manfred Höllerschmid, medium gebraten, dazu Burgersauce, Rucola, Taleggio-Käse, karamelierte Zwiebel und Rosmarin-Pommes

180 g juicy Wagyu beef, medium fried, served with burger sauce, rocket, Taleggio cheese, caramelized onion and rosemary french fries

CHICKEN-BURGER 13,90

gegrillte Hühnerbrust, Eisbergsalat, Paradeiser, Curry-Mayo und Rosmarin-Pommes im Körnerbun

Grilled chicken breast, salad, tomatoes, grain bread, curry-mayo and rosemary french fries

LACHS-BURGER 22,20

200 g saftiger Lachs, Guacamole, frische Avocado und getrocknete Tomaten im Körnerbun, dazu Pommes

200g juicy salmon, guacamole, fresh avocado, grain bread and dried tomatoes, in addition salad

PHILIPPS BURGER 14,90

200 g saftiges Beef, knuspriger Speck, Cheddar-Käse, Eisbergsalat, Gurke, Paradeiser, Rote Zwiebel, 2STEIN-Spezialsauce und Rosmarin-Pommes

200 g juicy beef, cheddar cheese, lettuce, cucumber, tomatoes, red onion, 2STEIN Special Sauce and rosemary fries

BIKINI BURGER 12,70

200 g saftiges Beef, Cheddar-Käse, Eisbergsalat, Gurke, Paradeiser, Rote Zwiebel, Burgersauce & Salat – gerne auch mit Pommes :-)

200 g juicy beef, cheddar cheese, lettuce, cucumber, tomatoes, burger sauce & salad – gladly also with french fries :-)

**ALLE UNSERE BURGER
WERDEN MEDIUM GEBRATEN!**

**FAST JEDER
BURGER AUF
WUNSCH AUCH
MIT WAGYU-BEEF
ERHÄLTlich.
+ 8,40**

HAUSGEMACHTE DIP-SAUCEN 1,70

Sauerrahm-
Knoblauch-Sauce
sour cream garlic sauce

Chili-Limetten-Mayo
chili-lime mayo
HOT!

Red Chili Sauce
HOT!

Süß-scharfe Dip-Sauce
sweet and spicy dip sauce

Burgersauce

2Stein-Spezial

Rauchige Barbecue-Sauce
smoky barbecue sauce

Trüffelmayo

Guacamole
2,10

Veganer Knoblauch-Dip
vegan garlic dip

warme Käsesauce
3,50

Curry-Mayo Curry Mayo

Chili Spezial
3,00
Extra scharf!
extra hot!

Ketchup oder Mayonnaise
1,20

Portion Senf mustard
1,20



2STEIN EDELBURGER

CHEESE FRIES

Rosmarin-Pommes mit Mozzarella,
Cheddar-Käse und rotem Zwiebel 5,90
Aufpreis zum Burger 2,90

CHILI CHEESE FRIES

Rosmarin-Pommes mit Mozzarella,
Cheddar-Käse und Jalapeños 6,90
Aufpreis zum Burger 3,90

BACON CHILI CHEESE FRIES

Rosmarin-Pommes mit
knusprigem Speck,
Mozzarella, Cheddar-Käse
und Jalapeños 7,90
Aufpreis zum Burger 4,50

GARNELEN- SPIESS MIT GUACAMOLE DAZU? + 8,90

MR. BBQ 14,90

200 g saftiges Beef, Cheddar-Käse, karamelierte Zwiebeln, BBQ-Sauce, Eisbergsalat, Gurke, Paradeiser und Rosmarin-Pommes
200 g juicy beef, cheddar cheese, caramelised onions, BBQ sauce, salad, cucumber, tomatoes and rosemary fries

CHEESE HEAVEN 17,30

200g Beef, Burgersauce, Eisbergsalat, Speck, Paradeiser, Gurke, Rote Zwiebel, Creamy Cheddar Cheese Sauce on top und Rosmarin-Pommes

200g beef, burger sauce, lettuce, bacon, tomato, cucumber, red onion, creamy cheddar cheese sauce on top

BIG BEN BURGER 17,20

200 g saftiges Beef, 1 gebackener Zwiebelring, Cheddar-Käse, 2Stein-Sauce, Eisbergsalat, Gurke, Paradeiser, Spiegelei, Rote Zwiebel und Rosmarin-Pommes

200 g juicy beef, baked onion ring, cheddar cheese, 2Stein sauce, lettuce, cucumber, tomato, fried egg, red onion and rosemary fries

„OHNE FLEISCH“ BURGER 14,90

Körnerbun, zypriotischer Grillkäse, Tsatsiki, getrocknete Paradeiser, Eisbergsalat und Rosmarin-Pommes
grain bun, Cypriot grilled cheese, tsatsiki, sun dried tomato, lettuce and rosemary fries

CHILIBURGER 15,20

200 g saftiges Beef, Cheddar-Käse, knuspriger Speck, Salat, Gurke, Paradeiser, Rote Zwiebel, Hot Red Chili Sauce und Rosmarin-Pommes

200 g juicy beef, Cheddar cheese, crispy bacon, lettuce, cucumber, tomatoes, red onion, hot red chili sauce and rosemary french fries

DOPPELCHEESE BURGER 23,70

2x200 g saftiges Beef, 2x Cheddar-Käse, Eisbergsalat, Gurke, Paradeiser, Rote Zwiebel, Burgersauce und Rosmarin-Pommes

2x200 g juicy beef, 2x cheddar cheese, lettuce, cucumber, tomatoes, red onion, burger sauce and rosemary fries

PULLED PORK BURGER 14,80

Zerzupftes Schweinefleisch gesmoked, Cole Slaw Salat, BBQ-Sauce und Rosmarin-Pommes
smoked pulled pork, cole slaw salad, BBQ-Sauce and rosemary fries

**EXTRA SPECK
+ 0,90**

**ALLE UNSERE BURGER
WERDEN MEDIUM GEBRATEN!**

vegetarisch vegan

Gerne informieren unsere MitarbeiterInnen über allergene Zutaten.

2STEIN-EDELBURGER 19,80

180 g Dry-Aged-Beef vom Höllerschmid medium gebraten, knuspriger Speck, Blauschimmelkäse, Salat, Paradeiser, Gurkerl Rote Zwiebel, 2STEIN Spezialsaucen und Rosmarin-Pommes
180g dry-aged-beef medium roasted, crunchy bacon, blue cheese, lettuce, tomatoes, red onion, 2stein special sauce and rosemary fries

2STEIN CLUBSANDWICH 16,20

Weissbrot aus dem Ofen mit gegrillter Hühnerbrust, Burgersauce, Gouda, Rucola, Paradeiser, dazu knusprig dünne Kartoffelchips

- Spiegelei dazu? + 1,30

White bread from the oven with grilled chicken breast, burger sauce, Gouda, rocket, tomato, with crispy thin potato chips

PORTOBELLO 17,70

Körnerbun, Portobello (Pilz) in Pankopanade, Cheddar-Käse, Rucola, Tomate, Jungzwiebel, Chili-Limetten-Mayo, dazu Rosmarin-Pommes

Grain bread, baked portobello (mushroom) in panko breading, Cheddar cheese, rocket, tomato, spring onion, Asian sesame mayo, with rosemary fries

PRINZESSIN AUF DER KICHERERBSE 14,40

Körnerbun, Hummus, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Kichererbsen-Patty, dazu Rosmarin-Pommes

Grain bread, hummus, lettuce, tomato, cucumber, chickpea patty, with rosemary fries

SOMBRERO SPICY 14,90

Körnerbun, ein Patty aus Bohnen, Mais, Chili, Quinoa, Couscous und Jackfruit mit veganer Mayo, Eisbergsalat, Tomate und Gurke (vegan aber scharf) und Rosmarin-Pommes

In grain bread: Cajun-Patty of grains with vegan mayonnaise, lettuce, tomato and cucumber (vegan but hot) and rosemary fries

SÜSS-
KARTOFFEL
POMMES

Portion 4,90
Aufpreis zum
Burger 2,20

GEBACKENE
ZWIEBELRINGE

Portion
(10 Stk.)
5,20

vegetarisch vegan

HAUSGEMACHTE DIP-SAUCEN 1,70

Sauerrahm-
Knoblauch-Sauce
sour cream garlic sauce

Chili-Limetten-Mayo
chili-lime mayo
HOT!

Red Chili Sauce
HOT!

Süß-scharfe Dip-Sauce
sweet and spicy dip sauce

Burgersauce

2Stein-Spezial

Rauchige Barbecue-Sauce
smoky barbecue sauce

Trüffelmayo

Guacamole
2,10

Veganer Knoblauch-Dip
vegan garlic dip

warme Käsesauce
3,50

Curry-Mayo Curry Mayo

Chili Spezial
3,00
Extra scharf!
extra hot!

Ketchup oder Mayonnaise
1,20

Portion Senf mustard
1,20



RIBS

500G SAFTIG GEGART

CLASSIC RIBS 21,20

mit Cole Slaw, Burger Sauce, Sauerrahm-Knoblauch Sauce und Bratkartoffeln

with cole slaw, burger sauce, sour cream-garlic sauce and fried potatoes

ASIAN RIBS 22,70

mariniert mit Asia-Mango-Marinade, gebratenen Buchenpilzen und Zuckerschoten

mit Teriyaki-Gemüse, süß-scharfe Dip Sauce, Chili-Limetten-Mayo und Bratkartoffeln

marinated with Asian mango marinade, fried beech mushrooms and snow peas with teriyaki vegetables, sweet and hot dip sauce, Asian sesame mayo and fried potatoes

BACON CHEESE RIBS 22,90

überbacken mit Käse und Speck

mit Sauerrahm-Knoblauch Sauce, Red Chili Sauce und Bratkartoffeln

gratinated with cheese and bacon with sour cream and garlic sauce, red chili sauce and fried potatoes

HOT CHILI RIBS 22,10

scharf mariniert, mit Cole Slaw, Chili-Limetten-Mayo, Red Chili Sauce & Bratkartoffeln

spicy marinated, with cole slaw, chili lime mayonnaise, red chili sauce & fried potatoes

JALAPEÑO CHEESE RIBS 22,90

spicy, überbacken mit Käse und Jalapeños

mit Cole Slaw, Sauerrahm-Knoblauch Sauce, Red Chili Sauce und Bratkartoffeln

spicy, baked with cheese and jalapeños, with cole slaw, sour cream and garlic sauce, red chili sauce and fried potatoes

BBQ-RIPPE 29,90

16 Stunden gegarte Rippe vom Waldviertler Blondvieh mit Bratkartoffeln und BBQ-Sauce
Ribs from the Waldviertel blond cattle cooked for 16 hours with fried potatoes and BBQ sauce

2STEIN
KRAUTER-
BUTTER
2,10



CLASSIC
RIBS

SALAT

KANN MAN NICHT
GRILLEN.



DIE PERFEKTE BEGLEITUNG

UNSERE WEINE SIND HANDVERLESEN
– FRAG UNS NACH EMPFEHLUNGEN,
WIR SCHENKEN GERN EIN!

FLEISCHESLUST

FLEISCH IST GEDULDIG. SIND SIE ES AUCH? BITTE WARTEZEIT EINKALKULIEREN!

Carnal Desires – (Meat is patient – what about you? Please allow time for preparation!)

UNSERE STEAKKLASSIKER

FILET-STEAK

250 g 38,00

FLEISCHGENUSS für Damen 28,00

Carnal Pleasure for Ladys

150 g Filetsteak und Steak-Salat

150 g beef served with steak-salad

T-BONE STEAK 49,00

400 g Dry aged – zartes Filet und saftiges
Roastbeef

400 g tender fillet and juicy roast beef

RIB EYE STEAK

(HOCHRIFFE) 32,00

300 g Fleischgenuss für Kenner

300 g of meat enjoyment for connoisseurs

RUMP STEAK

250 g 35,00

CENTER CUT 139,00

1000 g saftiges Filet

mit 2 Beilagen und 2 Saucen nach Wahl

1000 g juicy fillet

with 2 side dishes and 2 sauces of your choice

UND – WIE DURCH DARF'S FÜR DICH SEIN?

2STEIN STEAK-VARIANTEN:

Dein Steak im 2STEIN ist so individuell wie du. Wähle zwischen 4 verschiedenen Garstufen: Nimmst du „**RARE**“, wird dein Steak nur ganz kurz vom Griller geküsst und ist innen ziemlich roh bei einer Temperatur von maximal 34°. Tipp: Für wahre Fleischslust unser Spezial-Cut 400 g bestellen! „**MEDIUM RARE**“ zubereitet, hat dein Filet oder Rib Eye Steak schon ein paar Sekunden mehr am Griller verbracht. Temperatur maximal 38°. „**MEDIUM**“ klingt nur so mittelmäßig – wir favorisieren diese Garstufe. Am Steak entsteht eine schmackhafte geröstete Oberfläche bei rötlicher Mitte: „**WELL DONE**“ ist durch. Ganz einfach.

BEEF TARTARE

gehacktes Rinderfilet mit Spiegelei, Pfeffer-
creme und getoastetem Brioche 150 g 19,80

Beef Tartare with fried egg, peppercreme and
toasted brioche

STEAK-MENÜ 40,00

- Guacamole & Garnelen (2 Stück) 6,90
Guacamole & crispy prawns
- 150 g zartes Filetsteak mit Pfeffersauce,
Steakgemüse und Bratkartoffel 30,00
150g beef with pepper sauce, steak vegetables
and fried potatoes
- 2erlei Schoko-Mousse 5,90

Gerne informieren unsere MitarbeiterInnen über allergene Zutaten.

TOMAHAWK STEAK STEAK AM STIEL

Hochrippe am Knochen 119,00
ca. 1200 g inklusive 2 Beilagen und 2 Saucen nach Wahl

Prime rib on the bone including 2 side dishes and 2 sauces of your choice

SEHR GERNE AUF VORBESTELLUNG

2STEIN HAUS-STEAK 42,00

Zartes Rinderfilet 250 g, plattiert, gefüllt und gerollt mit Rucola in Caesar-Dressing & Parmesan, beträufelt mit Trüffelöl, dazu Smashed Potatoe mit Knoblauchrahm und Schnittlauch

Tender beef fillet 250 g, filled with rocket in Caesar dressing & Parmesan, drizzled with truffle oil, and a smashed potato with garlic cream and chives

2STEIN CHEESE STEAK

250g zartes Rinderfilet, gefüllt und gerollt mit Prosciutto, Zwiebel, getrockneten Tomaten, Rucola und Cheddar, garniert mit gebratenen Kräutersaitlingen, Balsamico-Reduktion, Parmesan und Cocktailtomaten
Beilage nach Wahl

250g tender beef fillet, stuffed and rolled with prosciutto, onion, sun-dried tomatoes, rocket and cheddar, garnished with fried herb mushrooms, balsamic reduction, parmesan and cocktail tomatoes and a side dish of your choice 42,90

2STEIN TAGLIATA 33,70

250 g in Streifen geschnittene, medium gebratenes Entrecôte auf Rucola mit gebratenen Pilzen
Chili-Mayo, Cocktailtomaten, Parmesanspäne und eine Beilage nach Wahl

250 g strips of medium fried entrecôte on arugula with fried mushrooms

Chili mayo, cocktail tomatoes, Parmesan shavings and a side dish of your choice

ENTRECÔTE 38,80

250 g Rumpsteak mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und Pfeffersauce

250 g Entrecôte with bacon beans, fried potatoes and pepper sauce

SURF AND TURF 34,80

150 g zartes Filet, 3 knackige Garnelen

Filet steak 150 g, crispy prawns

LACHS-STEAK

200g saftiger Lachs, dazu Bratkartoffeln und Teriyaki Gemüse 28,00

200g juicy salmon, served with fried potatoes and teriyaki vegetables

3 STK.
KNACKIGE
GARNELEN
ZUM STEAK?
8,40

SMOKY TOPPING

AUF WUNSCH VERFEINERN
WIR IHR STEAK MIT
HICKORY WOOD RAUCH
1,70

SÜSSKARTOFFEL-POMMES
Portion 4,90

KLASSIKER



TIPP

SHABU SHABU 33,90

Shabu Shabu, die japanische Variante des Brühfondues, wird traditionell mit sehr dünn geschnittenem, zartem Rinderfilet (150 g) zubereitet. Das Fleisch wird durch Eintauchen in kochende Suppe gegart. Bevor das Stück in deinem Mund landet, tunkst du es in Ponzu – eine japanische Sauce aus Zitrusfrüchten und Sojasauce. Dazu servieren wir Reis.

Japanese hot pot dish – Thin slices of 150 g beef, ponzu, with rice

BEILIEGEND FINDEST DU ... ALL THE TRIMMINGS

Legendäre Steak-Frites 4,50 Real famous steak fries

Speckbohnen 5,10 bacon beans

Süßkartoffel-Pommes 4,90 sweet potato fries

Knackig frisches Saisongemüse 4,90 Vegetables

Teriyakigemüse 5,10 Teriyaki vegetable

Steak-Salat 3,90 Steak salad

Chips – knusprig dünne

Kartoffelscheiben 4,50

Chips – crispy thin potato slices

Gebackene Zwiebelringe 5,20 baked onion rings

Amerikanischer Krautsalat

cremig mit Karotten

hausgemacht

4,50

Cole slaw - Creamy with carrots

Smashed Potatoes mit Knoblauchrahm und Schnittlauch 4,50

Smashed potatoes with garlic cream and chives

Spiegelei 1,50 Fried egg

Pfeffersauce dazu? 3,90 Pepper sauce

2STEIN
KRAUTER-
BUTTER
2,10

HAUSGEMACHTE DIP-SAUCEN 1,70

Sauerrahm-Knoblauch-Sauce
sour cream garlic sauce

Chili-Limetten-Mayo
chili-lime mayo
HOT!

Red Chili Sauce
HOT!

Süß-scharfe Dip-Sauce
sweet and spicy dip sauce

Burgersauce

2Stein-Spezial

Rauchige Barbecue-Sauce
smoky barbecue sauce

Trüffelmayo

Guacamole
2,10

Veganer Knoblauch-Dip
vegan garlic dip

warme Käsesauce
3,50

Curry-Mayo Curry Mayo

Chili Spezial
3,00

Extra scharf!
extra hot!

Ketchup oder Mayonnaise
1,20

Portion Senf mustard
1,20



vegetarisch vegan



HARRYTOGO.AT

DEIN LIEFERSERVICE IN KREMS UND UMGEBUNG!



HARRY TOGO

FREAK SHAKES A LA 2STEIN

WAS SIND FREAK SHAKES?

Habt ihr schon mal etwas von Freak Shakes gehört? Als Freak Shakes bezeichnet man Milchshakes, die besonders "freaky" angerichtet und kombiniert sind. Entstanden sind diese der Legende nach in Neuseeland.

Uns sind Sie speziell in New York aufgefallen (Black Tab). Oft sind auf Freak Shakes mehrere Schichten gestapelt und insgesamt ergeben sie richtige Kalorienbomben. Unten im Glas befindet sich meistens ein fetter Shake aus Vanille-Eis, Milch, Früchten, etc.. Der Rand des Glases wird mit Schokoladen- oder Karamell-Creme bestrichen und mit bunten Streuseln etc. beklebt, dann folgt eine Brownie- oder/und eine Schlagobersschicht und dann gibt es noch einmal Kekse, Schokoriegel, Schokostreusel und süße Soßen darüber. Alles soll sehr „messy“ und kleckrig aussehen.

PROBIERT'S EINFACH MAL AUS UND LASST EUCH ÜBERRASCHEN!

UNSERE SHAKES:



ERDBEERE 12,90

BANANE 12,90

NUTELLA 12,90

Gerne informieren unsere MitarbeiterInnen über allergene Zutaten.

DESSERT KLASSIKER

2ERLEI SCHOKO-MOUSSE

mit marinierten Waldbeeren 6,20
2 kinds of chocolate mousse
with marinated wild berries

NEU

CHIASAMEN-SCHOKO PUDDING 6,50

NEW YORK CHEESECAKE 5,60

TÄGLICH FRISCH AUS UNSERER WAFFELBÄCKEREI

fresh daily from our waffle bakery

KNUSPRIGE WAFFELN ...

- ... mit Zimt, Zucker und Obers 4,60
... cinnamon, sugar and whipped cream
- ... mit Vanilleeis und Obers 6,20
... vanilla ice cream and whipped cream
- ... mit Vanilleeis, marinierten Waldbeeren & Obers 6,90
... vanilla ice cream, marinated wild berries & whipped cream
- ... mit Nutella und Obers 6,20
... hazelnut cream and whipped cream
- ... mit Ahornsirup und Früchten 6,90
... maple sirup and fruits

KÖSTLICHE EISKREATIONEN

EISKAFFEE 6,50

Kleiner Espresso mit cremigem Vanilleeis und Schlagobers

MANGO 6,50

Hausgemachtes Vanilleeis, pures Mark einer reifen Mango und ein großer Tupfer Schlag

BANANENSPLIT 2.0 so wie wir ihn machen 6,50

Zu herrlich cremigem Vanilleeis schneiden wir eine ganze Banane in Stücke, übergießen dann alles mit hausgemachter Schokolade und garnieren es mit Schlagobers.

NEU

BROWNIE BECHER 7,20

Cremiges Vanilleeis mit Brownie-Stücken, Weiße Schoko-Sauce, Schlagobers und Hohlhippe

NUSSBECHER 7,20

Vanilleeis, Karamelsauce, Schlagobers und karamelierten Walnüssen

HALBFLÜSSIGES (MEISTENS 😊)

SCHOKOKÜCHLEIN

mit Vanilleeis und Beeren 8,50
Semi-liquid chocolate cake
with vanilla ice cream and berries

SCHOKOBROWNIE 7,90

mit Schokomousse und Vanilleeis
Chocolate brownie with chocolate mousse
and vanilla ice cream

HAUSGEMACHT

BANANENSPLIT A LA 2STEIN 7,90

Waffeln, Bananen, Schokosauce, Vanilleeis
banana split a la 2Stein
waffles, bananas, chocolate sauce, vanilla ice cream

NUSSKNACKERWAFFEL 7,90

Knusprige Waffel mit Schlagobers, Vanilleeis, Karamelsauce und karamelierten Walnüssen
Crunchy waffle with whipped cream, vanilla ice cream, caramel sauce and caramelized walnuts

ERDBEERBECHER 6,50

Hausgemachtes Vanilleeis, pures Mark von reifen Erdbeeren und großer Tupfer Schlag

SCHOKOTRAUM 5,90

Man nehme allercremigstes Vanilleeis und reiche dazu warme hausgemachte Schokoladensauce.

ARNIE'S SPEZIAL 6,50

(Keine Ahnung, ob er Kernöl mag – wir glauben aber schon)
Die ganze Sache klingt ein wenig seltsam, aber manche werden's mögen. Wir nehmen unser cremiges Vanilleeis, übergießen dieses mit original steirischem Kürbiskernöl. Zum Schluss streuen wir noch geröstete und gesalzene Kürbiskerne darüber und garnieren das Ganze mit ein paar Tupfern Schlagobers.

BURGER

ZUM DESSERT?

Burger for dessert

STRAWBERRY DREAM

Süßer Burger mit Erdbeer 9,70
Brandteiggebäck gefüllt mit Vanilleeis, Erdbeeren, weißer Schokosauce & Haselnusskrokant
Choux pastry filled with vanilla ice cream, strawberries, white chocolate sauce & hazelnut brittle

HAPPY BANANA

Süßer Burger mit Banane 9,70
Brandteiggebäck gefüllt mit Vanilleeis, Bananen, Schokosauce, Haselnusskrokant
Choux pastry filled with vanilla ice cream, bananas, Chocolate sauce, hazelnut brittle

CHOCOLATE NUT

Süßer Burger 9,70
Brandteiggebäck gefüllt mit Vanilleeis, karamelierten Walnüssen und Schokosauce
Choux pastry filled with vanilla ice cream, caramelized walnuts and chocolate sauce



POLDI FITZKA
GASTWIRTSCHAFT

EIERLIKÖR AUS DEM POLDI FITZKA

Genießt nach Herzenslust!

4 cl 5,30 oder pro 0,5 l Flasche 55,00
advocaat from the POLDI FITZKA

CREMIGES HAUSGEMACHTES VANILLEEIS MIT EIERLIKÖR 7,70

TIPP

STRAWBERRY DREAM

HAPPY BANANA

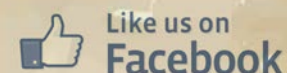


vegetarisch vegan

APERITIF

Glas 1/8 l Flasche 0,75 l

Muskateller Sekt	6,50	38,00
Karl Steininger • Kamptal • Langenlois		
Rosé Sparkling	5,40	29,00
Eitzinger • Kamptal • Langenlois		
Prosecco	5,40	29,00
Vibrante (alkoholfreier Wermut)	6,20	
Vibrante • Soda • Orangenscheibe		
Rosé Spritzer	5,20	
Rosenblüten Spritzer	5,40	
Bäring Spritz	6,20	
Lillet Rosé, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Bärnstein Dirndl, Soda		



NEU

LILLET WILD BERRY
Lillet Rosé, Wildberry Tonic, Beeren, Eiswürfel
0,25 l 5,90

LILLET ROSÉ TONIC
Lillet Rosé, Tonic Water, Eiswürfel, Orangenscheibe
0,25 l 5,90

LILLET ROSÉ ROYAL
Lillet Rosé, Zuckersirup, Grapefruitsirup, Prosecco, frische Minze
Et voilà – L'apéro nouveau d'été – Santé!
0,25 l 5,90

SPRITZ
Spritzer weiß 0,25 l 3,30
Aperol Spritz 0,25 l 5,50
Prosecco Aperol „Venezia“ 0,25 l 5,90
Hugo (Frizzante, Holunder, Minze) 0,25 l 5,90
Muskateller Spritzer 0,25 l 4,90
Campari Spritz 0,25 l 5,90
(Prosecco, Campari, Orangenscheibe)

COCKTAILS

ALKOHOLFREI
VIRGIN CAIPI 6,50
Limetten, brauner Zucker, Soda
COCONUT KISS 6,50
Cocossirup, Sahne, Ananassaft, Grenadine
FLORIDA 6,50
Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

COLADAS – EXOTIC – CLASSIC DRINKS
MOJITO 9,90
Rum, Limetten, brauner Zucker, Minze, Soda
PINA COLADA 9,90
Cream of Coconut, Rum, Ananassaft, Obers
SEX ON THE BEACH 9,90
Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberry Juice
CAIPIRINHA 9,90
Cachasa, Limetten, brauner Zucker
STRAWBERRY CAIPIRINHA 9,90
Erdbeeren, Cachasa, Limetten, brauner Zucker
WHISKY SOUR 9,90
Jack Daniels, Zitronensaft, Orangensaft, Läuterzucker

HIGH BALL
MOSKOW MULE 9,90
Vodka, Ginger Beer, Limettensaft

BRÄNDE

Marille Edelbrand Fohringer	2 cl 4,90
Marille Malat	5,00
Marille Markus Wieser	5,00
Waldhimbeere Markus Wieser	5,00
Alte Zwetschke Gölles	5,90
Alter Apfel Gölles	5,90
Rote Williams Hans Reisetbauer	6,50
Grappa Moscato Nonino	4,50
Grappa di Barolo Manzoni	4,50
Averna	5,80
Nuss Schnaps hausgemacht	4,90
Riserva Marille Bailoni	4,90
Riserva Zwetschke Bailoni	4,90
Riserva Kirsche Bailoni	4,90

TIPP



SHOT

Erdbeershot 5,00
Vodka, Erdbeeren, Zitronensaft



WEIN WINE



GLASWEISE WEINEMPFEHLUNGEN AUS DER REGION

Frag nach unserer Tagesempfehlung

GRÜNER VELTLINER
MUSKATELLER
RIESLING

ZWEIFELT
CUVÉE

FRAG NACH
UNSERER
WEINKARTE

AUSZUG UNSERER FLASCHENWEINE

WEIß LEICHT

Grüner Veltliner Lössterrassen
Weingut Stadt Krems • Kremstal • Krems

26,00

Grüner Veltliner Goldberg
Winzer Krems • Kremstal • Krems

28,00

Grüner Veltliner Federspiel Stein am Rain
Weingut Jamek • Joching • Wachau

38,00

Riesling Silberbichl
Weingut Müller • Krustetten • Kremstal

32,00

Riesling Federspiel Bruck
Domäne Wachau • Dürnstein • Wachau

32,00

ROT

Cuvée 2015
Weinmanufaktur Wandraschek • Krems • Kremstal

39,00

WEIß KRÄFTIG

Weißburgunder Maximum 2019
Weingut Hiedler • Langenlois • Kamptal

62,00

Grüner Veltliner Steinbühel
Weingut Dockner • Höbenbach • Kremstal

32,00

Grüner Veltliner Rotes Tor Smaragd 2016
Weingut Hirtzberger • Spitz • Wachau

78,00

Riesling Smaragd Bach 2018
Weinhofmeisterei Hirtzberger • Wösendorf • Wachau

58,00

Riesling Smaragd Kreuzberg
Winzerhof Supperer • Rossatz • Wachau

35,00



Alle Weine enthalten Sulfite

BIER

**Weitra
Bräu**
BIERWERKSTATT

2Stein Bier aus dem Fass

Krüge	5,30	Seiterl	4,30
Pfiff	3,40		



Zwettler Zwickl vom Fass

Krüge	5,50	Seiterl	4,50
Pfiff	3,50		

Kräuter-Radler

Krüge	4,90	Seiterl	3,90
-------	------	---------	------

Schneider Weisse – Weizenbier vom Fass

Krüge	5,80	Seiterl	4,80
-------	------	---------	------

ALKOHOLFREIES BIER

0,5l Schneider Weisse Weizenbier	5,50
0,3l Gösse natur	4,70
0,5l Jakobsgold, Bio Helles	4,90
0,3l Brew Age Rampensau, IPA	4,70

ALKOHOLFREI



HOMEMADE REFRESHMENTS

Ment(h)al Fizz				
Soda mit Zitronensaft,	0,3l	3,60	0,5l	4,50
Zitronenscheiben und frischer Minze				
Ingwer-Zitronenlimonade	0,3l	3,60	0,5l	4,50
Apfel-Rosmarin-Drink	0,3l	4,30	0,5l	5,20
Soda, Apfelsaft naturtrüb, Rosmarinzweig, Eiswürfel				
Apfel-Kirsch-Limonade	0,3l	4,30	0,5l	5,20
Orangensaft	0,3l			4,10
Orangensaft gespritzt	0,3l			3,80
Orangensaft gespritzt	0,5l			5,00
Orangen-Karottensaft	0,2l			4,10
Karottensaft	0,2l			4,10
Demmers BIO-Eistee:				
ICE TEA – Black Lime	0,5l			5,20
ICE TEA – Green Elderflower	0,5l			5,20

Bananen-Milchshake	0,3l			5,20
Erdbeer-Milchshake	0,3l			5,20

AUS DER
REGION

NICOLETTA SPECIAL

Soda, Limette, Minze, Hollersaft
0,3l 3,40
0,5l 4,10

JUZZZ 0,3l 5,20
ist das perfekte alkoholfreie,
vegane Erfrischungsgetränk
Verjus, Holunder, Melisse
regional • natürlich
nachhaltig • alkoholfrei

Bärnstein 0,3l 5,20
Heimische Zutaten wie Verjus
(Saft von sauren Trauben),
Dirndl und Holunder geben
Bärnstein – zusätzlich zu Hibis-
kus und grünen Kaffee – seine
geschmackliche Einzigartigkeit.

Harry's Kola Kracherl normal oder light	0,3l Fl.	4,10
Harry's Kräuter Kracherl	0,3l Fl.	4,10
Harry's Marillen Kracherl	0,3l Fl.	4,10
Soda	0,3l	2,30
Leitungswasser	0,5l	1,20
Tonic	0,2l Fl.	4,30
Red Bull	0,2l Fl.	4,60
Frucade	0,3l Fl.	4,10
Apfelsaft naturtrüb	0,3l	4,10
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	0,3l	3,80
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	0,5l	5,00

2STEIN Premium-Wasser

Purer nachhaltiger Genuss aus der Region Wir
schwören auch beim Wasser auf unsere Haus-
marke: Dafür nehmen wir frisches Wasser und
filtern es in unserer Zapfanlage. So kommt
es rein, mineralisiert und angenehm kühl auf
deinen Tisch. Sicherer Genuss: Die speziellen
Aktivkohle-Filter unserer Zapfanlage entfernen
sämtliche Verunreinigungen im Wasser. Was in
die Flasche kommt, ist purer Geschmack. Da
kannst du sicher sein.

	0,35l	0,75l
Still	3,20	5,50
Prickelnd	3,20	5,50

„MORITZ“ GRÜNER SMOOTHIE

0,5L 6,90

mit Banane, Apfel, Römersalat,
Limettensaft und Ahornsirup

TROPICAL FIZZ

0,3L 4,90 0,5L 5,80

Orangensaft, Ananassaft, Kokos,
Zitrone, Maracuja, Soda, Grenadine

2STEIN Berry Fizz

0,3L 4,90 0,5L 5,80

Bio-Waldbeersaft, griechisches
Minze, Soda, Beeren, Zitrone

TEE

100% NATUR

Barfuß durch die Wiese bio, Kräuterteemischung
Naschen vom Obstkorb bio, Früchteteemischung
Reisen mit der Sonne bio, Ingwerteeemischung
Pfefferminz PUR, bio
Grüner Tee PUR, bio
Darjeeling Schwarztee PUR, bio

Sonnentor Tee 4,50



SONNENTOR®

BIO JIAOGULAN TEE

TEE AUS DEM KRAUT DER UNSTERBLICHKEIT 4,50

Jiaogulan gibt neue Kraft und Energie ohne den Einsatz von Teeinen oder Koffeinen. Ein Aufguss aus den süß-herb schmeckenden Blättern wird seit Jahrhunderten in den bergigen Regionen Südchinas als belebender, verjüngender und täglich getrankener Tee. Der in dieser Gegend übliche Name „Xiancao“ heißt soviel wie „Kraut der Unsterblichkeit“ und die Leute dort sagen „Es wirkt wie Ginseng, ist aber besser als Ginseng“. Der Tee ist sehr wohlschmeckend. Man verspürt sofort einen willkommenen Energieschub.

Der Tee wird direkt durch die **Gärtnerei HICK** von einem kleinen Produzenten aus einer gebirgigen Gegend in Zentralchina, fernab von schädlichen Umwelteinflüssen importiert. (BITTE 2 MINUTEN ZIEHEN LASSEN!)

HICK
GÄRTNEREI

KEINE ZEIT ZUM VERWEILEN?

2STEIN COFFEE TO GO

Kleiner Espresso oder Brauner	2,50
Großer Espresso oder Brauner	4,00
Cappuccino mit Milchschaum	4,00
Verlängerter	4,00
Heiße Schokolade	4,50
Chai Latte	4,20
Orientalische heiße Schokolade mit Chai	4,90

KAFFEE

& COFFEE DRINKS

Kleiner Espresso oder Brauner	2,80
Großer Espresso oder Brauner	4,50
Cappuccino mit Milchschaum	4,40
Verlängerter	3,90
2Steinkaffee	4,90
Heiße Schokolade	4,50
Orientalische heiße Schokolade mit Chai	4,90
Portion Schlagobers	0,60
Ristretto	3,20
Chai Latte	4,50

COFFEE DRINKS

Die besondere Art Kaffee zu trinken.

Espresso mit geschäumter Milch in den verführerischen Geschmacksrichtungen Vanille, Haselnuss, Karamell

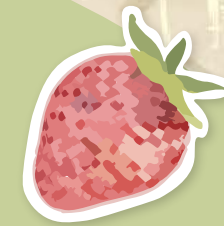
Heiß – Hot Coffee Drink	4,90
Kalt – Iced Coffee Drink	4,90
Affogato al caffè (Vanilleeis mit Espresso)	5,90

AUF KRIEGSFUß MIT VOLLMILCH?
At war with whole milk?

Wir haben auch Soja- und Hafer-Milch für euch. 0,40
We can also offer you soy milk and oat milk.

NEU

2 STEIN MATCHA CLUB



Koffein mal anders: Unser Matcha Latte bringt japanische Teekultur in deinen Becher. Fein gemahlener Grüntee trifft auf cremig geschäumte Milch – sanft, aber mit Power. Der perfekte Energizer für lange Unitage, kreative Köpfe und alle, die genug von Kaffee haben. Leuchtend grün, natürlich wach, einfach good vibes only.



Matcha Latte	5,20
Iced Matcha Latte	5,20
Matcha Latte Strawberry	5,90
Matcha Latte Mango	5,90



Zwickel



NATURTRÜB
MIT VOLLMUNDIGER HOPFENBITTERE



DEIN GUTSCHEIN FÜR JEDEN ANLASS

NEU



GUTSCHEINE ERHÄLTlich UNTER:
WWW.2STEIN.AT

ONLINE TISCHE RESERVIEREN: WWW.2STEIN.AT

2STEIN TAGESTELLER

Montag bis Freitag

(Mittags, solange der Vorrat reicht!)

2STEIN FRÜHSTÜCK:

SAMSTAG & SONNTAG 9:00-11:30 UHR

GANZTÄGIG WARMER KÜCHE!

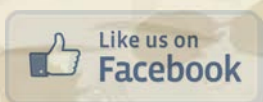
PARKEN IN DER GARAGE:

2 STUNDEN GRATIS

MONTAG-SAMSTAG AB 17 UHR

SONNTAG AB 9 UHR

(Park-Rabatt mit Eingabe des Kennzeichens
beim Ausgang selbst einlösbar.)



Instagram

Quandoo

f /2stein @/2stein

www.2stein.at

Alle Preise inkl. Abgaben und Steuern.

Gerne informieren unsere MitarbeiterInnen über allergene Zutaten.

Stand: November 2025