

Lust auf Fleisch...
 ...dann sind Sie bei uns Richtig!

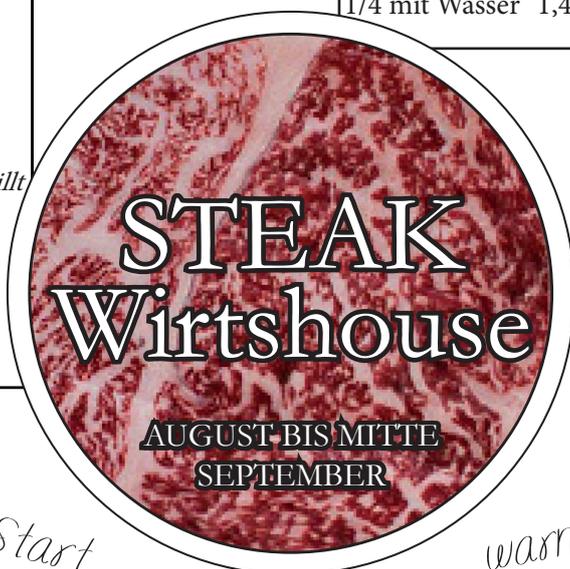
Im August bieten wir Fleischspezialitäten
 aus der ganzen Welt.

Fleischsorte - Garungsgrad - Sides auswählen
 zurücklehnen und GENIEßEN!

Unsere Steaks brauchen ein bisschen Zeit um den per-
 fekten Garpunkt zu erreichen. Wir würden uns freuen
 die Wartezeit mit unseren kalten & warmen Köstlich-
 keiten zu verkürzen.

Bitte bestellen Sie Ihre Steaks in folgen-
 den Garungsgraden

Kaltes Rare	<i>Blutig im Inneren und noch fast roh</i>
Rare	<i>Kurz angebraten & dunkelrot</i>
Medium Rare	<i>auf den Punkt gegrillt</i>
Medium	<i>Gut gebräunt und schön saftig</i>
Medium well	<i>Fast durchgebraten und kräftig im Biss</i>



EIN GLAS ...

PURIST PET NAT

Schaumwein . ohne Hefezusatz . unfiltriert
 Karl Fritsch . Oberstockstall . Wagram 1/16 2,9

GIN IM FRÜHLING

Schüller No. 5 Gin . Limetten-Kräutersirup 4,9

HÖLZL BRÄU Session IPA

sommerlich . zitrus . hopfig 1/3Fl 3,6

ERZBRÄU Schwarzer Graf

bernstein . vollmundig 1/3Fl 3,2

VERJUS die Alkoholfreie Alternative

feiner Saft aus unreifen Trauben 1/8 2,3
 Weingut Tement . Südsteiermark

REGIONALER BIRNENSAFT

Brandhof . Wieselburg
 1/4 mit Wasser 1,4 1/4 mit Soda 1,7



kalter Start
 Vorweg...

warmer Start
 ...Vorweg

BEEFTATARE „on the bone“

Ochsenmark . gebeizter Dotter
 Nussbutter . Wirtshausbrot

CEASER SALAD

Salatherzen . Paradeiser Raritäten
 Parmesandressing . Burrata

KNACKIGER BLATTSALAT

Bio Apfel- Senf- Dressing

des geht immer...

z'rissene Sau

pulled Surbraten . Coleslow
 Original Schmidl Wachauerlaibchen

EIERSCHWAMMERLSCHAUMSUPPE

Eierschwammerl Tatar . Wirtshausbrot
 oder
 Schwarzbrot Croutons

RINDSKRAFTSUPPE

Fritatten . Wurzelgemüse . Schnittlauch
 oder
 Leberknödel . Wurzelgemüse . Schnittlauch

Venere Risotto

Steinpilz . Haselnuss . alter Berkäse kl. gr.

OFENPARADEISER RAVIOLI

marinierte Paradeiser-Raritäten kl. gr.
 geselcher Schafkäse . Basilikum

BEIREID . RUMPSTEAK

BLACK ANGUS 250 g

Gacho Beef aus Argentinien
„der Preis/Leistungs Champion“

BLONDE D' AQUITAINE RIND 250 g

Fam. Teufl aus Oberndorf
„der regional Held“

US BEEF 300 g

Greater Omaha in Nebraska
„der König unter den Steaks“

*am Brett serviert mit Wildkräuterrub & Gewürz-
butter*

KOTELETTE . CHOP

Dry Aged Duroc Edelschwein 300 g

Gut Streitdorf in Herzogenburg
„so muss Schwein schmecken“

*am Brett serviert mit hausgemachtem
Grammelschmalz*

FILET

Black Angus 250 g

Gauchobeef aus Argentinien

Blonde d' Aquitaine 250 g

Fam. Teufl aus Oberndorf

mit feinem Schmorsaftl serviert

UNSERE EMPFEHLUNG

Rinderrippe . Short Rib

geschmort & glasiert
„für uns ein absolutes Highlight“
mit eigenem Schmorsaft serviert

DAZU . SIDES . APART

Steakhouse Pommes

& hausgemachtes Ketchup

Süßkartoffel Pommes

& hausgemachtes Ketchup

gegrilltes Gartengemüse

nach Angebot & Witterung

Cole Slow

Krautsalat mit Rahm

Pilz . Erdäpfelgröstl

Kipfler Erdäpfel & Waldpilze

Venere Risotto

Steinpilze . Haselnuss . Bergkäse

Cesar Salad

Salatherzen . Paradeiser Raritäten
Parmesandressing . Burrata

Knackiger Blattsalat

Bio Apfel- Senf- Dressing

EXTRAS

Nussbutter

Wildkräuterrub

BBQ Dip

feines Schmorsaftl

