

Wiener Küche

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 27.50

Kartoffel - Vogerlsalat

Tafelspitz 24.90

Röstkartoffeln | Cremespinat | Schnittlauchsauce
Apfelkren

Zwiebelrostbraten 25.90

Bratkartoffel | Röstzwiebel | Senf

Schnitzel "Wiener Art" Schwein oder Pute 17.90

Petersilkkartoffeln

Alt Wiener Backfleisch 27.50

Rinderfilet gebacken | Senf | Kren

Kartoffel-Mayonnaise-Salat

Filetgulasch vom Rind 19.90

Serviettenknödel

Suppen & Salate

Knoblauchcremesuppe 6.50

gerösteter Weißbrotchip

Kräftige Rindsuppe 5.50

wahlweise mit Frittaten oder Gemüseeinlage

Tomatencremesuppe 5.90

Caesar Salat

Croutons | Parmesan | Sardellenfilet **12.90**

wahlweise mit Hühnerfilet **18.90**

Steak-Salat 18.90

Bunter Salatteller | Rinderfiletspitzen

Rucola Salat 10.50

Parmesan | Olivenöl

Vogerlsalat 11.90

gebratene Speckwürfel | Kürbiskernöl

Großer gemischter Salat 9.90

Kleiner gemischter Salat 6.50

Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Rind 16.90

hauchdünn geschnittenes Rinderfilet | kaltgepresstes Olivenöl
Zitronensaft | Rucola | Kräuter | Parmesan | Baguette

Shrimps-Cocktail 13.90

in Cognac und Zitronensaft marinierte Shrimps
Cocktailsauce | Avocado

Beef Tartare vom Rinderfilet 18.90

Toastbrot · Butter

Warme Vorspeisen

Chicken Wings 13.90

Knoblauch-Kräuter-Dip

Gambas vom Grill 17.90

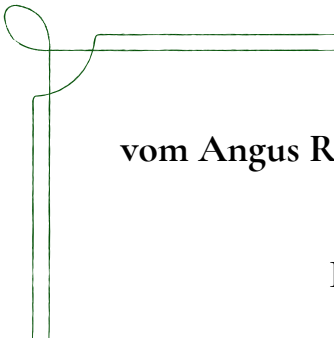
3 Stk. Riesengarnelen vom Lavasteingrill
Knoblauch-Kräuterbaguette | Cocktailsauce

Onion Rings 13.90

Barbecue-Sauce | Knoblauch-Kräuter-Dip

Gebackene Vorspeisenvariation 14.90

Mozzarella-Sticks | Knusprige Garnelen | Jalapeño-Popper
mit Käse gefüllt



UNSERE STEAKS

vom Angus Rind – servieren wir mit **zwei** Beilagen Ihrer Wahl!

Striploin – Rumpsteak

Beiried | saftig-aromatisch | Fettrand

200g – € 29.90

300g – € 42.50

Rib Eye

Saftig | aromatisch | fein marmoriert | typisches Fettauge

240g – € 36.90

300g – € 44.90

400g – € 58.90

Top Sirloin Butt Steak – Hüftsteak

Mager | zart | kräftiger Geschmack

180g – € 24.90

240g – € 29.90

300g – € 37.80

Tenderloin – Rinderfilet

Das Zarteste vom Rind | mager | mild im Geschmack

180g – € 28.90

240g – € 36.90

300g – € 44.90

400g – € 58.90

Porterhouse – Dry Aged

Zwischenrückenstück mit Knochen | Roastbeef & Filet | schmaler Fettrand

500g – € 55.00

1000g – € 105.00

Prime Rib – Dry Aged

Aus der Hochrippe mit Knochen | marmoriert | saftig | geschmacksintensiv

500g – € 55.00



Beilagen & Saucen

zu unseren Steaks

Ofenkartoffel | Sauerrahm | Schnittlauch

Knusprige Kartoffelspalten

Kartoffelgratin

Gebratene Kartoffelscheiben

Kräuterreis mit Mais

Knoblauch-Kräuterbaguette

Grüne Bohnen mit Speck

Chili-Bohnen

Grilltomate mit Speck

Maiskolben mit Kräuterbutter

Grillgemüse

Pfefferrahmsauce

Sauce Hollandaise

Champignonrahmsauce

Barbecue-Sauce

Chimichurri

Preis pro extra Beilage & Sauce 4.80

Pimp your Steak

Riesengarnele (1 Stk.) 5.90

Blauschimmelkäse 6.00

Gänseleber gebraten ca. 100g 14.50

Spiegelei 3.50

Spargel (nach Saison) 7.50

Steinpilze (nach Saison) 9.90

Garstufen & Kerntemperaturen

Garstufen	Kerntemperatur (°C)	Beschreibung
Blue Rare	46 – 48 °C	lauwarmer roher Kern, roter Saft
Rare	49 – 52 °C	warmer roter Kern, roter Saft
Medium Rare	53 – 57 °C	hellroter weicher Kern, rosa Saft
Medium	58 – 60 °C	rosa mittelweicher Kern, rosa Saft
Medium Well	61 – 65 °C	rosa-grauer fester Kern, klarer Saft
Well Done	ab 66 °C	relativ fester grauer Kern, klarer Saft

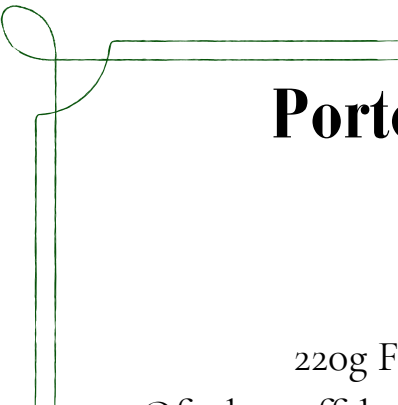
Unser Fleisch

Wir servieren Ihnen ausschließlich hochwertiges **Angus Rind** aus artgerechter Freilandhaltung.

Durch die natürliche Fütterung mit Mais entsteht der unverwechselbare, aromatische Geschmack unserer Steaks.

Für den perfekten Genuss bereiten wir Ihr Steak standardmäßig medium zu, sofern Sie keinen anderen Garwunsch äußern.

Unser **Dry Aged Beef** ist drei bis vier Wochen in der Reifekammer am Knochen gereift!



Porterhouse Spezialitäten

Fleisch

Surf & Turf 39.90

220g Filetsteak und 3 Stk. Riesengarnelen
Ofenkartoffel mit Sauerrahm | Knoblauch-Kräuterbaguette

Schweinerücken-Steak 18.90

Brokkoli | Kräuterreis | Champignonrahmsauce

Putenbrust-Steak 18.90

Ofenkartoffel | Brokkoli

Special Spareribs 23.90

Honig-Ketchup-Marinade | Ofenkartoffel
Knoblauch-Kräuterbaguette | Knoblauch-Kräuter-Dip | Barbecuesauce

Fisch

Wolfsbarschfilet 26.90

Petersilkkartoffeln

Lachs-Steak 27.50

Ofenkartoffel | Sauce Hollandaise | Brokkoli

Black Tiger Prawns 32.90

Riesengarnelen in Schale | Reis | Tomaten | Knoblauch

Burger

Steakburger 21.90

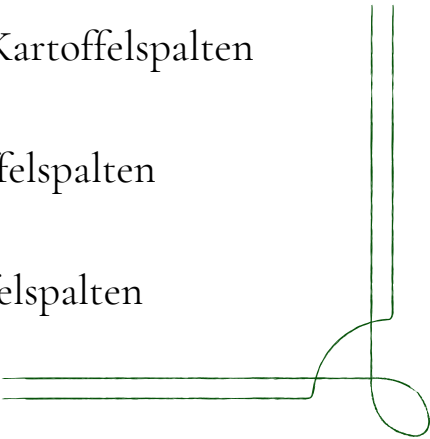
Rinderfilet | Cocktailsauce | Knusprige Kartoffelspalten

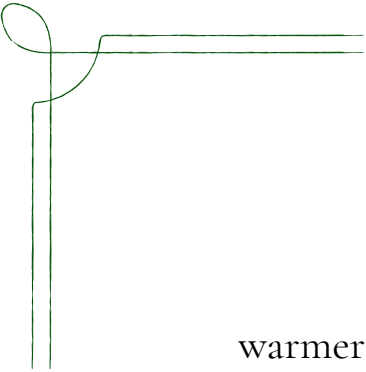
Hamburger 15.90

Barbecue Sauce | Knusprige Kartoffelspalten

Chickenburger 15.90

Cocktailsauce | Knusprige Kartoffelspalten





Desserts

Apple Pie 9.90

warmer Apfelkuchen | Vanillesauce | Schlagobers

Bananenstrudel 8.90

Karamellsauce

Ice Cream Pie 8.50

Vanille-Eistorte | Schokoladensauce

Bananas 9.90

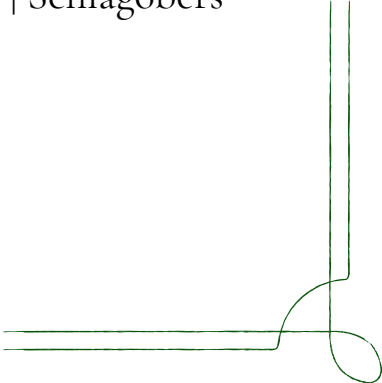
Waffeln | Banane | Vanilleeis | Karamellsauce | Schlagobers

Crème Brûlée 9.90

karamellisierte Zucker

Sachertorte 7.50

Schlagobers



Käseteller 15.90

Brot | Butter | Feigensenf | Walnüsse | Weintrauben

Passend zu etwas Süßem

Beerenauslese Cuvée 6.90

Weingut Kracher 1/16 l

Haselnuss 4.80

Franz Bauer 2cl



Café von Hausbrandt & Edelbrände 2cl

Espresso klein 3.40

Espresso groß 5.80

Espresso Macchiato 3.40

Melange 4.80

Cappuccino 5.20

Café Latte 7.50

Irish Coffee 13.80

Espresso | Whiskey | Rohrzucker | Schlagobers

Tee 4.70

Haselnuss Schnaps 4.80

Marille Bauer 4.80

Marille Gänserndorfer 5.80

Marille vom ganz Guten | Hämmerle 9.90

Apfel-Birnen Brand Gugelhof Reserve 6.20

Edelbrand von der Birne | Pircher 5.80

Alter Birnenbrand Gugelhof Reserve im Eichenfaß 7.20

Vogelbeerbrand Gänserndorfer | Edelbrand 5.90

Vogelbeerbrand Gugelhof Reserve 10.80

Vogelbeere vom ganz Guten | Hämmerle 11.80

Waldhimbeerbrand Gänserndorfer | Edelbrand 5.80

Himbeerbrand Gugelhof Reserve 10.80

Himbeere vom ganz Guten | Hämmerle 11.80

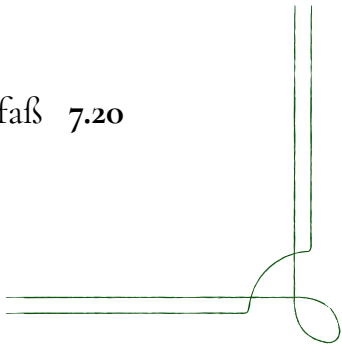
Gravensteiner Apfelbrand Gugelhof Reserve 7.80

Gravensteiner vom ganz Guten | Hämmerle 8.90

Gravensteiner Rochelt 22.00

Alter Zwetschkenbrand Gugelhof Reserve im Eichenfaß 7.20

Quittenbrand Gugelhof Reserve 9.50



Getränke

Aperitif

Glas Spumante Rosé Royal "Montresor" 0,1l	7.50
Prosecco Superiore Valdobbiadene 0,1l	6.90
Schilerol Spritz (Schilerol Soda Limette Minze)	6.50
Rosato Spritz (Rosato Prosecco Soda Minze)	8.90
Campari Spritz (Campari Prosecco Soda)	8.90
Sarti Spritz 8.90 (Sarti Prosecco	
Aperol Spritz (Aperol · Prosecco · Soda)	7.90
wahlweise mit Wein	6.90
Mionetto Spritz (Soda Orange alkoholfrei)	6.70

Alkoholfreie Getränke

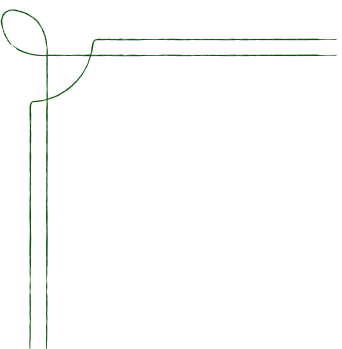
Gasteiner Mineralwasser 0,25l	3.50
Gasteiner Mineralwasser 0,70l	7.80
Soda,* 0,25l	2.90
Soda Zitrone,* 0,25l	3.20
Orangensaft, 0,25l	3.90
Apfelsaft, 0,25l	3.90
Pago Johannisbeere, Tomaten, Marille,	
Mango-Melone 0,2l	4.20
Roter Traubensaft 0,25l	4.20
Coca Cola, Coca Cola Zero 0,33l	4.20
Schweppes Tonic, Lemon, Ginger Ale 0,2l	4.50
Fever-Tree Tonic 0,2l	5.20
Ginger Beer 0,33l	5.90
Almdudler, 0,35l	4.20
Schartner Orange, Zitrone 0,25l	4.20
Red Bull, 0,25l	5.80

Biere vom Fass

Kaiser Premium Lager 0,3l	4.80
Kaiser Premium Lager 0,5l	5.90
Reininghaus Jahrgangspils 0,2l	4.40
Reininghaus Jahrgangspils 0,3l	4.90
Reiningshaus Jahrgangspils 0,5l	6.20
Schwechater Zwickl naturtrüb 0,3l	4.90
Schwechater Zwickl naturtrüb 0,5l	5.90
Schwechater Wiener Lager 0,3l	4.90
Schwechater Wiener Lager 0,5l	6.20
Radler 0,3l	4.70
Radler 0,5l	5.70
Schnitt 0,5l	5.90

Flaschenbiere

Edelweiss Hefeweizen 0,5l	6.20
Edelweiss Hefeweizen alkoholfrei 0,5l	
Kaiser Doppelmalz 0,5l	5.90
Gösser Naturgold alkoholfrei 0,33l	4.70



Grappe 2cl

Nonino Tradizionale 5.80

Le dic'Otto Lune, Di Marzadro 6.90

Poli, Sarpa oro, Veneto 6.20

Berta, di Lidia 7.50

Berta, Bric del Gaian, Moscato d'Asti 2012 13.90

Berta, Tre Soli Tre, Nebbiolo da Barolo 2012 13.90

Berta, Roccanivo, Barbera d'Asti, 2010 13.90

Amaretto 4 cl

Amaretto Di Mombaruzzo Selezione, Berta 9.80

Rum 4 cl

Plantation

Isle of Fiji 12.00

Gran Anejo Guatemala & Belize 12.00

Original Dark Barbados & Jamaica 12.00

Pineapple 12.00

Overproof 69% Vol. 13.00

Ron Zacapa, 23 Jahre, Solera Gran Riserva 15.00

Plantation Barbados XO 14.20

Barcelo Imperial, Dom Rep. "Bourbon Barrique" 12.80

