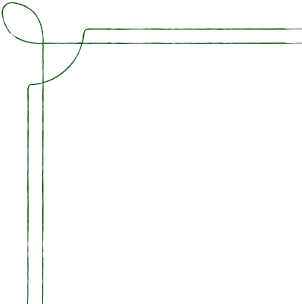




The Chef recommends..

Aperitif - Aperitivo

Prosecco Raspberry purée	7.20
Spumante Rosé Royal "Montresor" 0.1l	7.50
Rosato Spritz Prosecco Soda Mint	8.50
Schilerol Spritz Soda Mint Lime	6.50

SOUPS - ZUPPE

Beef Broth with Semolina Dumpling 5.90

Brodo di Manzo Gnocchetto di Semolina

Potato Cream Soup 6.90

Zuppa di Patate Cremosa

APPETIZERS - PRIMI PIATTI

Chili Prawns | Leaf Lettuce 18.90

Gamberi Peperoncini | Insalate verde

Grilled Boletus | Arugula | Grana Padano 19.90

Funghi Procini alla griglia | Ruchetta | Grana Padano

MAIN DISHES - SECONDI PIATTI

Chili con Carne | Brown Bread (pane nero) 15.50

Lasagne | Parmesan | Leaf Lettuce 16.90

Lasagne al forno | Parmigiano Reggiano | Insalate verde

Porterhouse-Burger 19.90

Truffle Mayonnaise | Bacon | Cheddar | Fries

Maionese al Tartufo | Pancetta | Cheddar | Patatine fritte

Tips of Fillet (Beef) 25.90

Hash Browns | Pepper Cream Sauce

Filetti | Patate arrosto | Salsa alla Crema di Pepe

DESSERTS - DOLCI

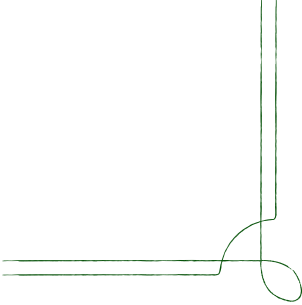
Malakoff Dumplings | Wild Berry Sauce 9.90

Dolcetti Malakoff | Salsa ai frutti di Bosco

"Kaiserschmarren" 12.90

Shredded Pancake | Plum Compote

Fritatta dolce spezzettata | Composta di Prugne



Viennese Cuisine - Cucina Viennese

The Original Wiener Schnitzel 27.50

Veil | Potato salad with lamb's-lettuce

Vitello | Insalata di Patate e Valerianella

Tafelspitz 24.90

Boiled Rump | Hash Browns | Creamed Spinach

Horseradish Apple Sauce | Chive Sauce

Manzo Bollito | Patate arrosto | Crema di Spinaci | Rafano alla Mela

Salsa all'erba Cipollina

Zwiebelrostbraten 25.90

Cutlet of Beef | Roasted Potatoes | Fried Onions | Mustard

Cotoletta di Manzo | Patate Saltate in padella | Cipolle Fritte | Senape

Schnitzel "Viennese Style" 17.90

Pork or Turkey | Parsley Potatoes

Maiale o Tacchino | Patate cotte con Prezzemolo

Alt Wiener Backfleisch 27.50

Breaded Fillet of Beef | marinated with Mustard and Horseradish

Creamy Potato Salad with Mayonnaise

Filetto di Manzo impanato | marinato con Senape e Rafano

Insalata di Patate con Maionese

Filetgulasch vom Rind 19.90

Beef Goulash | Bread Dumpling

Gulasch di Manzo | Polpette di Pane

Soups & Salads - Zuppe & Insalate

Garlic Cream Soup 6.50

Zuppa d'aglio

Beef Broth - Brodo di Manzo 5.50

optional with sliced pancake strips or vegetables
facoltativo con con crespelle tagliate a strisce o verdure

Tomato Cream Soup 5.90

Zuppa di Pomodori

Caesar Salad

Croutons | Parmesan | Anchovies **12.90**

optional with chicken breast **18.90**

Crostini | Parmesano Reggiano | Acciughe

facoltativo con pollo **18.90**

Steak-Salad 18.90

Mixed Salad Platter | Tips of Fillet

Piatto di Insalate | Filetti

Arugula Salad - Insalata Ruchetta 10.50

Parmesan | Olive Oil

Parmesano Reggiano | Olio d'Oliva

Lamb's Lettuce - Insalata Valerianella 11.90

Fried Bacon · Pumpkin Seed Oil

Pancetta · Olio di Semi di Zucca

Large Mixed Salad - Insalate misto grande 9.90

Small Mixed Salad - Insalate misto piccolo 6.50

Cold Appetizers - Primi Piatti Freddo

Beef Carpaccio 16.90

thinly sliced Fillet of Beef | Olive Oil | Arugula | Herbs | Parmesan | Baguette
Olio d'Oliva | Succo di Limone | Ruchetta | Erbe | Parmigiano Reggiano
Baguette

Shrimp-Cocktail 13.90

marinated in Cognac and Lemon Juice | Cocktail-Sauce | Avocado
marinati nel cognac e succo di limone | salsa cocktail | avocado

Beef Tartare | Toast Bread | Butter 18.90

Tartare di Manzo | Pane tostato | Burro

Warm Appetizers - Primi Piatti Caldo

Chicken Wings 13.90

Garlic-Herb-Dip
Salsa di Aglio e Erbe

Grilled King Prawns 17.90

3 Pieces | Garlic-Herb-Bread | Cocktail-Sauce
Gamberi | 3 Pezzo | Pane con Aglio e Erbe | Salsa Cocktail

Onion Rings 13.90

Barbecue-Sauce | Garlic-Herb-Dip
Salsa Barbecue

Fried Appetizer Selection - Variazione di Antipasti Caldi 14.90

Mozzarella-Sticks | Crispy Prawns | Jalapeño-Popper filled with Cheese
mozzarella sticks | gamberi croccanti | jalapeño ripieni di formaggio



OUR STEAKS

Le nostre Bistecche

from Angus Beef – served with two sides of your choice!

manzo di Angus – servito con due contorni a scelta!

Striploin – Rumpsteak

juicy and aromatic | fat edge

succoso e aromatico | bordo di grasso

200g – € 29.90

300g – € 42.50

Rib Eye

juicy | aromatic | finely marbled | characteristic fat eye

succoso | aromatico | finemente marezzato | tipico occhio di grasso

240g – € 36.90

300g – € 44.90

400g – € 58.90

Top Sirloin Butt Steak (beef hip)

lean | tender | robust flavor

magro | tenero | sapore intenso

180g – € 24.90

240g – € 29.90

300g – € 37.80

Tenderloin – Fillet of Beef

the most tender cut of beef | lean | mild in flavor

il taglio più tenero del manzo | magro | dal sapore delicato

180g – € 28.90

240g – € 36.90

300g – € 44.90

400g – € 58.90

Porterhouse – Dry Aged

short loin on the bone | roast beef & tenderloin | thin fat edge

controfiletto con osso | roast beef e filetto | sottile bordo di grasso

500g – € 55.00

1000g – € 105.00

Prime Rib – Dry Aged

from the rib with bone | marbled | juicy | full of flavor

dalla costata con osso | marezzato | succoso | dal sapore intenso

500g – € 55.00



Sides & Sauces - Contorni e Salse

to accompany our steaks - in accompagnamento alle nostre bistecche

Baked Potato | Sour Cream | Chives

Patata al forno | Panna acida | Erba cipollina

Crispy Potato Wedges

Spicchi di Patate Croccanti

Gratinated Potatoes

Gratin di Patate

Pan-Fried Potato Slices

Patate a fette saltate in padella

Rice with Herbs and Corn

Riso alle Erbe con Mais

Garlic-Herb Bread

Baguette all'Aglio e alle Erbe

Chili-Beans with Bacon

Fagioli al Chili con Pancetta

Green Beans with Bacon

Fagiolini con Pancetta

Grilled Tomato

Pomodoro alla griglia con Pancetta

Corn on the Cob | **Garlic-Herb-Butter**

Pannocchia di Mais con Burro all'Aglio e alle Erbe

Grilled Vegetables

Verdure grigliate

Pepper Cream Sauce

Salsa alla Panna e Pepe

Hollandaise Sauce

Salsa Olandese

Creamy Mushroom Sauce

Salsa cremosa ai Funghi

Barbecue Sauce

Salsa Barbecue

Chimichurri

price per extra side or sauce 4.80

prezzo per ogni contorno o salsa extra 4.80

Pimp your Steak

King Prawns (1 piece) 5.90

Gamberoni (1 pezzo)

Blue Cheese 6.00

Formaggio erborinato

pan-seared Goose Liver approx. 100 g – €14.50

fegato d'oca scottato ca. 100 g – 14,50 €

Fried Egg - Uovo al tegamino 3.50

Asparagus (seasonal/secondo stagione) 7.50

Asparagi

Boletus (seasonal/secondo stagione) 9.90

Funghi Porcini

Levels of Doneness & Core Temperatures

Levels of Doneness	Core temperature (°C)	Description
Blue Rare	46 – 48 °C	lukewarm raw center, red juice
Rare	49 – 52 °C	warm red center, red juice
Medium Rare	53 – 57 °C	light red, tender center, pink juice
Medium	58 – 60 °C	pink, medium-tender center, pink juice
Medium Well	61 – 65 °C	pink-grey, firm center, clear juice
Well Done	from 66 °C	relatively firm grey center, clear juice

Our Beef

We exclusively serve high-quality **Angus beef** from animal-friendly free-range farming.

Thanks to its natural corn-based diet, our beef develops the distinctive, aromatic flavor that characterizes our steaks.

For the perfect dining experience, we prepare your steak **medium** by default, unless you request a different level of doneness!

Our **dry-aged beef** is matured on the bone in the aging chamber for three to four weeks.

Porterhouse specialties

Specialità Porterhouse

Beef - Carne

Surf & Turf 39.90

220g fillet of Beef | 3 pieces King Prawns
Baked Potato with Sour Cream | Garlic-Herb Bread
220 g filetto di manzo | 3 pezzo di Gamberi
Patata al forno con Panna acida | Pane all'Aglione e alle Erbe

Pork Loin Steak - Bistecca di Lonza di Maiale 18.90

Broccoli | Herb Rice | creamy Mushroom Sauce
Broccoli | Riso alle Erbe | Salsa cremosa ai Funghi

Turkey Breast Steak - Bistecca di Petto di Tacchino 18.90

Baked Potato | Broccoli
Patate al Forno | Broccoli

Special Spare Ribs - Costine speciali 23.90

Honey-Ketchup marinade | Baked Potato
Garlic Herb Baguette | Garlic Herb Dip | Barbecue Sauce
marinata al Miele e Ketchup | Patata al Forno
Baguette all'Aglione e alle Erbe | Salsa all'Aglione e alle Erbe | Salsa Barbecue

Fish - Pesce

Sea Bass Fillet - Filetto di Branzino 26.90

Parsley Potatoes | Patate cotte con Prezzemolo

Salmon-Steak - Bistecca di Salmone 27.50

Baked Potato | Sauce Hollandaise | Broccoli
Patata al forno | Salsa Olandese

Black Tiger Prawns 32.90

King Prawns in shell | Rice | Tomatoes | Garlic
Gamberoni in guscio | Riso | Pomodori | Aglio

Burger

Steakburger 21.90

Beef Fillet | Cocktail Sauce | Crispy Potato Wedges
Filetto di Manzo | Salsa Cocktail | Spicchi di Patate croccanti

Hamburger 15.90

Barbecue Sauce | Crispy Potato Wedges
Salsa Barbecue | Spicchi di Patate croccanti

Chickenburger 15.90

Cocktail Sauce | Crispy Potato Wedges
Salsa Cocktail | Spicchi di Patate croccanti



Desserts - Dolci

Apple Pie - Torta di Mele 9.90

warm apple pie | vanilla sauce | whipped cream

Torta di Mele calda | Salsa alla Vaniglia | Panna montata

Banana Strudel - Strudel di Banana 8.90

Caramel Sauce | Salsa al Caramello

Ice Cream Pie - Torta Gelato 8.50

Vanilla Ice cream Cake | Chocolate Sauce

torta gelato alla vaniglia | salsa al cioccolato

“Bananas” 9.90

Waffles | Banana | Vanilla Ice cream | Caramel Sauce | Whipped cream

Waffel | Banana | Gelato alla Vaniglia | Salsa al Caramello | Panna Montata

Crème Brûlée 9.90

caramelized sugar | zucchero caramellato

Sachertorte 7.50

Whipped Cream | Panna Montata

Cheese platter - Taglieri di Formaggi 15.90

Bread | Butter | Fig Mustard | Walnuts | Grapes

Pane | Burro | Mostarda di Fichi | Noci | Uva

to pair with something sweet

in abbinamento a qualcosa di dolce

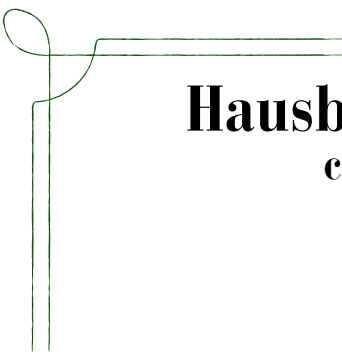
Beerenauslese Cuvée 6.90

Weingut Kracher 1/16 l

Haselnuss 4.80

Franz Bauer 2cl





Hausbrandt Coffee & Fine Spirits 2cl

caffè di Hausbrandt e distillati pregiati

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 | Cane Sugar | Whipped Cream

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

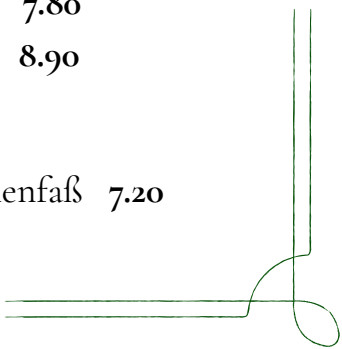
Gravensteiner Apfelbrand Gugelhof Reserve 7.80

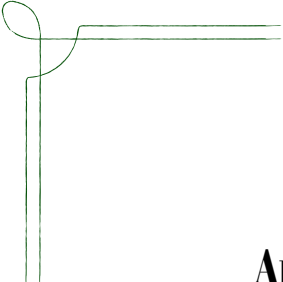
Gravensteiner vom ganz Guten | Hämmerle 8.90

Gravensteiner Rochelt 22.00

Alter Zwetschkenbrand Gugelhof Reserve im Eichenfaß 7.20

Quittenbrand Gugelhof Reserve 9.50





Drinks

bevande

Aperitifs

Aperitivo

Glas Spumante Rosé Royal "Montresor" 0,1l	7.50
Prosecco Superiore Valdobbiadene 0,1l	6.90
Schilerol Spritz (Schilerol Soda Lime Mint)	6.50
Rosato Spritz (Rosato Prosecco Mint Soda)	8.90
Campari Spritz (Campari Prosecco Soda)	8.90
Sarti Spritz 8.90 (Sarti Prosecco Soda Lime)	8.90
Aperol Spritz (Aperol Prosecco Soda Orange)	7.90
optional with wine	6.90
Mionetto Spritz (Soda Orange non alcoholic)	6.70

Non-alcoholic drinks

Bevande Analcoliche

Gasteiner Mineralwasser 0,25l	3.50
Gasteiner Mineralwasser 0,70l	7.80
Soda,* 0,25l	2.90
Soda Zitronen,* 0,25l	3.20
Orangensaft, 0,25l	3.90
Apfelsaft, 0,25l	3.90
Pago Johannisb., 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, Zitronen 0,25l	4.20
Red Bull, 0,25l	5.80

Draft Beers

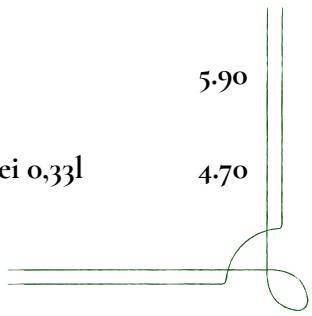
Birre alla Spina

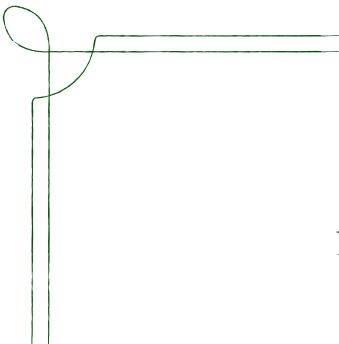
Kaiser Premium Lager 0,3l	4.80
Kaiser Premium Lager 0,5l	5.90
Reininghaus Jahrgangspils 0,2l	4.40
Reininghaus Jahrgangspils 0,3l	4.90
Reininghaus Jahrgangspils 0,5l	6.20
Schwechater Zwickl naturtrüb 0,3l	4.90
Schwechater Zwickl naturtrüb 0,5l	5.90
Schwechater Wiener Lager 0,3l	4.90
Schwechater Wiener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

Radler 0,3l	4.70
Radler 0,5l	5.70
Schnitt 0,5l	5.90

Bottled Beers

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





Grappe 2 cl

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 Ásti 2012 13.90

Berta, Tre Soli Tre, Nebbiolo da Barolo 2012 13.90

Berta, Roccanivo, Barbera dÁsti, 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

