



Feinste
Steaks &
Fisch-
spezialitäten
aus aller Welt



Zur Einstimmung empfehlen wir unsere hausgemachten Schmankerl

Cremiges Karotten-Ingwer-Süppchen mit Räucherfischstücken und Obershaube

Rote Curry-Kokossuppe mit Bio-Leinöl und Sesamgarnelen am Spieß

Lachs Tatare mit Limettenvinaigrette auf Blattsalaten mit frischem Toastbrot

Angus Carpaccio mit Rucola, Parmesan, Oliven und frischem Toastbrot

FEINSTE STEAKS

Dry Aged T-Bone Steak vom heimischen Rind ca. 500 g

Rib Eye Steak vom Salon Beef ca. 350 g **SALON
beef**

Klassisches Filetsteak aus Brasilien ca. 250 g

Rumpsteak vom Most4tler Jungstier ca. 250 g

Amerikanische Bisonsteaks ca. 320 g

Hirschrückensteak aus Neuseeland ca. 280 g

**TOP
TIPP**

SURF & TURF AM SPIESS

2 Rindersteaks und 3 Riesengarnelen

FISCHSPEZIALITÄTEN AUS ALLER WELT

Wildlachsschnitte Aus Alaska

Weißes Zanderfilet „Winterqualität“

Atlantische Goldbrassenfilets

Forellenfilets aus den Holzinger Teichen in der Steiermark

Victoriabarschfilets aus Uganda

Einfach auf der Rückseite für Ihren Lieblingsfisch bzw. Steak entscheiden, dazu 2 Beilagen & 1 Sauce

Wir wünschen einen guten Appetit!

Beilagen

Hausgemachte Speck-Käse-Taler
Bio Steinpilzrisotto
Handgewuzelte Kartoffelnudeln
Ofenkartoffel mit Kräutersauce
Heinz Baked Bean
Grüne Bohnen im Speckmantel
Steak-Pommes
Maiskolben vom Grill
Hausgemachte Rosmarin Wedges
Buntes Steakgemüse
Knusprige Onion Rings

Feine Saucen

Mississippi Steaksauce
Roter Pfefferrondip (nur für Mutige)
Chilli Majonaise
Pfefferrahmsauce
Kräuterbutter
BBQ Honig Sauce
Feines Waldpilzragout
Sauce Hollandaise
Knoblauchdip
Sauce Tatare
Sweet Chilli Dipsauce

Unsere Dessert-Empfehlungen

Knusprige Apfel-Birnen-Zigarre mit Eierlikör-Vanille-Creme
Cookies Tiramisu im Glas mit frischen Früchten und Zitronensorbet

Dazu ein Zwickl vom Fass oder ein Glas Wein

0,3l Schwechater Zwickl vom Fass
0,5l Schwechater Zwickl vom Fass

Poggio Valente 2020

100% Sangiovese, 18 Monate im Holzfass gereift,
von der Starwinzerin Elisabetta Gebetti aus der Fattoria Le Pupille in der Toskana

UNSERE
BESONDERE
EMPFEHLUNG
ZUM STEAK

Blaufränkisch „Der Traubendieb“ 2020 Eichenwald Weine
Heideboden PMC 2020 vom Weingut Münzenrieder aus Apetlon
Rote Rosen Cuvée 2018 vom Weingut Wunderer in Ebersbrunn
Pinot Noir 2019 vom Weingut Hellmer aus Fels/Wagram
St. Laurent 2019 vom Weingut Hellmer aus Fels/Wagram

Riesling „Hammer“ 2021 vom Weingut Hellmer aus Fels/Wagram

Gelber Muskateller 2022 vom Weingut Fleckl aus Waidendorf im Weinviertel

Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2022 vom Weingut Fleckl aus Waidendorf im Weinviertel

Grüner Veltliner Baumgarten 2021 vom Weingut Führer in Retz