



Feinste
Steaks &
Fisch-
spezialitäten
aus aller Welt



Zur Einstimmung empfehlen wir unsere hausgemachten Schmankerl

Cremige Karotten-Ingwer-Suppe mit Räucherfischstücken und Obershaube

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

Feiner Frühlingssalat mit Garnelen am Spieß und Fetawürfeln

Irish 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

2 Rindersteaks und 3 Riesengarnelen am Spieß gegrillt

FISCHSPEZIALITÄTEN AUS ALLER WELT

Wildlachsschnitten aus Alaska

Weißes Zanderfilet „Winterqualität“

Kabeljaufilets aus dem Nord Ost Pazifik

Forellenfilets aus der Steiermark

Victoriabarschfilets aus Tansania

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

Wir wünschen einen guten Appetit!

Beilagen

Knusprige Speckröstis
Kräuterreis
Handgewuzelte Kartoffelnudeln
Ofenkartoffel mit Kräutersauce
Gebackene Grießschnitte
Grüne Bohnen im Speckmantel
Steak-Pommes
Maiskolben vom Grill
Hausgemachte Rosmarin Wedges
Buntes Steakgemüse
Knusprige Onion Rings

Feine Saucen

Mississippi Steaksauce
Trüffelmayonnaise
Chilli Majonaise
Pfefferrahmsauce
Kräuterbutter
BBQ Honig Sauce
Feines Waldpilzragout
Hot Schoko-Chilli-Sauce
Knoblauchdip
Sauce Tatare
Sweet Chilli Dipsauce

Unsere Dessert-Empfehlungen

Knusprige Apfel-Birnen-Zigarre mit Eierlikör-Vanille-Creme

Die Sacher-Kombi

ein Stück Sacher Torte mit Schlagobers, dazu eine Tasse Helmut Sachers Kaffee nach Wahl (Verlängerter, Cappuccino oder Espresso)

**Helmut
Sachers**
KAFFEE
gegr. 1929 WIEN

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

Blaifränkisch „Der Traubendieb“ 2020 Eichenwald Weine

Heideboden PMC 2021 vom Weingut Münzenrieder aus Apetlon

Rote Rosen Cuvée 2020 vom Weingut Wunderer in Ebersbrunn

Zweigelt Reserve 2021 vom Weingut Hellmer aus Fels/Wagram

St. Laurent 2020 vom Weingut Hellmer aus Fels/Wagram

Riesling „Hammer“ 2022 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 2022 vom Weingut Führer bei Retz