



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  
Knusprige Calamari Tapas mit Zitronenpfeffer und Sauce Tatar  
Geröstete Black Tiger Garnelen Tapas (5 Stk.) mit Chilli, Knoblauch, Olivenöl & Weißbrot

Wählen Sie ganz einfach Ihr Lieblings-Steak oder Ihren Lieblings-Fisch  
und entdecken Sie dazu Beilagen und eine Saucen auf der Rückseite!

## 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 Neuseeland ca. 250 g  
Rumpsteak vom Most4tler Jungstier ca. 250 g  
Amerikanische Bison Huftsteaks ca. 320 g  
Heimisches Hirschrückensteak ca. 280 g

**TOP  
TIPP**

## SURF & TURF

2 Rindersteaks und 3 Riesengarnelen am Spieß gegrillt

## FISCHSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Wildlachsschnitten aus Alaska  
Weißes Zanderfilet „Winterqualität“  
Meerbarbenfilets aus dem Nord Ost Pazifik  
Forellenfilets aus der Steiermark  
Seeteufelmedaillons aus dem Nord West Pazifik

Wählen Sie zwei Beilagen und eine Sauce zu Ihrem Fisch bzw. Steak:

### Beilagen

Knusprige Kartoffelpuffer  
Kräuterreis  
Kartoffel-Käse-Gratins  
Ofenkartoffel mit Sour-Creme  
Grüne Bohnen im Speckmantel  
Steak-Pommes  
Maiskolben vom Grill  
Hausgemachte Rosmarin Wedges  
Buntes Steakgemüse  
Knusprige Onion Rings

### Feine Saucen

Mississippi Steaksauce  
Trüffelmayonnaise  
Sriracha Mayonnaise  
Pfefferrahmsauce  
BBQ Honig Sauce  
Feines Waldpilzragout  
Mango Relish  
Knoblauchdip  
Sauce Tatare  
Sweet Chilli Dipsauce

## Zum Dessert ein Hochgenuss

Somlauer Nockerln mit Rosinen, Schokosauce und Winklerner Straußen-Eierlikör

## Dazu ein Zwickl vom Fass oder ein Glas Wein

0,3l Schwechater Zwickl vom Fass

0,5l Schwechater Zwickl vom Fass

UNSERE  
BESONDERE  
EMPFEHLUNG  
ZUM STEAK

1/8 Le Difese 2021

Tenuta San Guido, der kleine Bruder vom Sassicaia aus der Toskana

1/8 Blaufränkisch 2020 vom Weingut Paul Lehner, Horitschon

1/8 Heideboden PMC 2022 vom Weingut Münzenrieder aus Apetlon

1/8 BIO Zweigelt 2021 vom Weingut Nittnaus Hans & Anita, Gols

1/8 Riesling „Hammer“ 2023 vom Weingut Hellmer aus Fels/Wagram

1/8 Gelber Muskateller 2023 vom Weingut Fleckl aus Waidendorf im Weinviertel

1/8 Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2022 vom Weingut Fleckl aus Waidendorf im Weinviertel

1/8 Grüner Veltliner Baumgarten 2023 vom Weingut Führer bei Retz