

Herzlich Willkommen zu den Steakspezialitäten

Als Vorspeisen empfehlen wir...

As a starter we recommend...

Beef Tartar nach „Art des Hauses“ pikant gewürzt, mit Cognac (Alkohol) (A, C, M)
mit Zwiebelringen und getoasteten Weißbrot 17,50 €

Beef tartare
with onion rings and toasted white bread – with alcohol

Carpaccio vom Rind (G, H, M, O, P)
mit gehobeltem Parmesan auf Blattsalat mariniert mit Balsamicoessig und Olivenöl 11,00 €

Beef Carpaccio
Marinated with shaved parmesan on lettuce with balsamic vinegar and olive oil

Aus unserem Suppentopf...

From our soup pot...

Tagessuppe – Soup of the day 3,80 €

Klare Rindsuppe 3,80 €
mit Frittaten (A, C, G, L, M) oder Leberknödel (A, C, L, M)

Clear beef soup *with pancakes stripes or liver dumplings*

Bärlauchcremesuppe (A, F, G, L, M) 4,60 €
mit Obershaube

Wild Garlic cream soup *with cream topping*

Dessert

Topfenstrudel – Curdstrudel (A, C, G, H, F, N) 6,50 €
mit Vanillesauce – with vanillasauce

Warmer Schokoguglhupf – warm chocolate ring cake (A, C, F, G, H) 6,50 €
mit einer Kugel Eis und Schlag - with ice cream and whipped cream

Vanilleeis *mit Kernöl (G)* 4,50 €

Vanilla ice cream *with pumpkin seed oil*

Marillen-Eis-Knödel (G, A, H) 7,50 €
mit frischen Früchten

Apricot-Ice-Dumpling *with fresh fruits*

Hauptgerichte

Hühnerfilet „Holland“ (A, G, H, L, M)

mit Birne, Schinken und Camembert gratiniert dazu Kräuterreis

Chickenfillet „Holland“

Chicken breast fillet naturally fried with pear, ham and camembert cheese gratinated with herb rice

14,90 €

Wechselland – Holzfällersteak (A, L, M)

Schweinekotlette am Knochen gebraten in Speck, Zwiebel mit Pilzsauce und Braterdäpfel

Wechselland – Holzfällersteak (A, L, M)

Grilled pork chop with bacon – onion – mushroomsauce and fried potatoes

15,50 €

Schweinefilet in der Kräuterkruste gebraten (A, G, M, L)

in feiner Pfefferrahmsauce, glasierten Karotten und Potato Wedges

médaille of pork fillet coated in herbs

*Pork medaillons, coated in herbs , fried briefly on a creamy pepper sauce,
glazed carrots with potato wedges*

17,50 €

Fischvariation von Saibling, Forelle und Lachsforelle (A, D, L, M)

mit Gemüsebouquet, hausgemachter Kräuterbutter, gebratene Cocktailtomaten und Bärlauchrisotto

fishvariation – char, trout and salmon trout

with a bouquet of vegetables, homemade herb butter, fried cocktail tomato and wild garlic risotto

17,50 €

Kleine bunte Salatschüssel

small salad plate

3,50 €

Große bunte Salatschüssel

big salad plate

4,50 €

Dazu empfehlen wir einen

Heideboden

(Zweigelt 75%; Blaufränkisch 25%)

vom Nordburgenland - Neusiedlersee Weingut Stieglmar aus Gols

0,75 lt. Fl. € 39,00 das Weinglas 1/8 lt. € 6,50

Steirisches Cordon bleu (A, C, G)

*vom Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse in der Kürbiskernpanade gebacken
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeer Pfirsich*

Styrian Cordon Bleu

*pork escalope filled with ham and cheese baked in pumpkin seed breading
with parsley potatoes and Cranberry peach*

14,50 €

Wiener Schnitzl (A, C, E, G)

vom Schwein (von der Pute oder vom Huhn 1,00 € Aufpreis) mit Pommes frites und Preiselbeer Pfirsich

Wiener Schnitzl

pork escalope in vienna style breading with french fries and Cranberry peach

12,90 €

Grillteller (A, L, E, M)

von Schwein, Pute und Rind mit Speck, Grillwürstel, Pommes frites und Grillsauce

Mixed Grill

of pork, turkey and beef with bacon, grilled sausages, french fries and barbecue sauce

14,90 €

„Alt Wiener Zwiebelrostbraten“ (A, L, M)

im Natursaft mit Braterdäpfel, gebratenen Zwiebelringe und Speckbohne

"Old Viennese Onion Roast"

Grilled beef escalope with fried potatoes, fried onion rings and bacon bean

16,50 €

Spargel – Bärlauch Teigtaschen (A, G, C)

mit Basilikum Pesto und Salzerdäpfel

Pasta stuffed with Asparagus – wild garlic

with basil pesto and salted potatoes

10,50 €

Weiter´s empfehlen wir Ihnen einen

Rotburger (Zweigelt)

aus dem Burgenland vom Weingut Schützenhof

die 0,75 lt. Fl. zu € 30,00 das 1/8 lt. € 5,00

Alle Steakspezialitäten werden am Steingrill auf einem Holzbrett serviert:

ca. 250 Gramm **Rinderfilet „Rustika“**

mit Grillsauce, Kräuterbutter, Grillgemüse und Folienerdäpfel mit Sauerrahm

ca. 250 Gramm **beef filet „Rustika“**

with grillsauce, herb butter, grilled vegetables, bacon bean and jacket potato with sour cream

250g - 47,00 € / 150g - 34,00 €

ca. 250 Gramm **„Rinderfilet surf and turf“**

mit Black -Tigergarnelen am Spieß, Curly Fries, Knoblauchdip, Pfeffersauce und gebratener Speck

ca. 250 Gramm **„beef filet surf and turf“**

with Black -Tigerprawn skewer, Curly Fries, garlicdip, peppersauce and fried bacon

250g - 48,00 € / 150g - 35,00 €

ca. 250 Gramm **Pfeffersteak**

an feiner Pfeffersauce mit Folienskartoffel, Speckbohne

ca. 250 Gramm **Peppersteak**

with peppersauce, jacket potato and bacon bean

250g - 45,00 € / 150g - 32,00 €

Alle Steaks auch als **Lady´s cut** ca. 150 Gramm möglich

Zickentaler Moorochse – Aufpreis pro Steak 14,00 €

Unsere Filetsteaks sind auch vom Zickentaler Moorochsen möglich

Die Aufzucht und Mast von Zickentaler Moorochsen ist das Ergebnis traditionellen Wissens um die Zucht und extensive Viehhaltung im Moorgebiet Zickental, Burgenland.

Das Fleisch der im Moorgebiet aufgewachsenen Ochsen zeichnet sich durch eine kurzfasrige Struktur, zarte und reinweiße Marmorierung sowie einer gleichmäßigen, reinweißen Fettabdeckung aus. Zusammen mit einer optimalen Fleischreifung bedingt dies den hervorragenden Geschmack, die Saftigkeit und Zartheit.

T – Bone Steak „American“

(ca. 600 Gramm mit Knochen) mit Gemüsespieß, Grillsauce, Pommes frites und gebratenen Maiskolben

T – Bone Steak „American“

(ca. 600 Gramm with bone) with vegetable skewer, homemade grillsauce, french fries and roasted corn cob

48,00 €

ca. 250g **Entrecôte**

mit BBQ-Sauce, Kräuterbutter und Potato Wedges

ca. 250g **Entrecôte**

with BBQ-Sauce, homemade herb butter, Potato Wedges

30,00 €

Weinkarte

Oststeiermark - Weingut Fritz Knöbl

Lausbua

Cuveé aus Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Scheurebe. Fruchtiges Bukett mit Pfirsich- und Muskatnote
0,125 l 3,90 € 0,75 l 23,00 €

Weißburgunder

Reife Frucht, fülliger Körper, idealer Speisenbegleiter
0,125 l 3,90 € 0,75 l 23,00 €

Erotica – Isabella Traube

Sortentypisches Bukett, schönes Zucker-Säurespiel. Sinnliche Noten nach Walderdbeeren im Duft und am Gaumen.
0,125 l 4,50 € 0,75 l 27,00 €

Südsteiermark - Weingut Alfred Stelzl

Chardonnay Klassik

Elegante Blume, erinnernd an Vanilleschotten und Citrusfrüchte. Kräftig und zugleich lieblich am Gaumen mit langanhaltendem Abgang
0,125 l 3,90 € 0,75 l 23,00 €

Sauvignon Blanc Klassik

Feines Duftspiel in der Nase, geprägt von reifen Pfirsich und tropischen Früchten. Würzig und frisch am Gaumen unterlegt von typischer Säure.
0,125 l 3,90 € 0,75 l 23,00 €

Südsteiermark – Weingut Frauwallner

Sämling 88 - Die Weißweinsorte Sämling 88 (oder auch Scheurebe genannt) ist nur mehr selten in Österreich zu finden. In der Nase duften vollreife Marillen und Pfirsiche, die sich am Gaumen mit dezenter Fruchtsüße widerspiegeln. Dazu kommen etwas Johannisbeeren und eine eher milde Säure. Leicht, saftig, verspielt im Abgang.
0,125 l 6,10 € 0,75 l 36,60 €

Südsteiermark - Weingut Tschermonegg

Traminer Trio - Gewürztraminer, Roter Traminer, Gelber Traminer

In der Nase verführerischer Rosenduft, am Gaumen feiner Fruchtschmelz mit Anklängen von Banane, Erdbeeren und Pfirsichen, zarte Honigfäden begleiten die Frucht ins große Finale, bevor Kräuterfrische den Reigen beschließt.
0,125 l 6,10 € 0,75 l 36,60 €

Südsteiermark – Weingut Tement

Gelber Muskateller – Sand und Schiefer

Klar und strahlend zeigt sich die reife Mandarinenfrucht, mit Anklängen von Himbeerblättern und rosa Pfeffer.
0,125 l 6,50 € 0,75 l 39,00 €

Welschriesling

Feinnerviges, animierendes Fruchtbukett mit Anklängen von reifen Äpfeln und Heublumen.
0,125 l 5,00 € 0,75 l 30,00 €

Niederösterreich – Weingut Markus Schober

Grüner Veltliner

Fruchtig und frisch, auch sehr gut geeignet als Speisenbegleiter
0,125 l 2,20 € 1,00 l 18,00 €

Niederösterreich – Weingut Günter Wenzl

Sauvignon Blanc

In der Nase exotische Früchte. Extraktsüße, cremig und vollmundig. Am Gaumen vielfältiger Obstkorb aus reifen Früchten wie Stachelbeere, Honigmelone, Ringelotte, Pomelo und Maracuja.

0,125 l 3,70 € 0,75 l 19,00 €

Burgenland - Weingut Stieglmar

Heideboden - Cuvée aus Zweigelt und Blaufränkisch

In der Nase komplexe Brombeer-, Heidelbeerfrucht mit Anklängen an Amarena Kirsche und Lakritze, die sich am Gaumen fortsetzen; saftig, weich mit reifer, satter Tanninstruktur, dezente Röstaromen, langanhaltend im Abgang

0,125 l 16,50 € 0,75 l 39,00 €

Blaufränkisch

Sehr intensive Heidelbeer-, Brombeerennase; der Gaumen setzt die klare Fruchtigkeit fort und präsentiert sich mit eleganter Tanninstruktur, langanhaltend im Abgang

0,125 l 13,90 € 0,75 l 23,00 €

Zweigelt

Intensive kompakte Kirsch-, Heidelbeer-, Brombeerfrucht die sich am Gaumen fortsetzt; füllig, sehr saftig und satt 0,125 l 2,20 € 1,00 l 18,00 €

Trockenbeerenauslese – Süßwein

Welschriesling – Sämling Kräuterwürze und Rosinen, Trockenfruchtaromen in der Nase mit einem Hauch von Karamell; am Gaumen angenehm fruchtig und lebendig.

0,375 l 45,00 €

Burgenland – Weingut Stoiber

Seravino - Blaue Zweigelt

Nach Maischegärung und Pressung entsteht durch biologischen Säureabbau ein milder, samtiger Rotwein der Spitzenklasse.

0,125 l 13,50 € 0,75 l 21,00 €

Merlot

Das milde Klima und die lange Vegetationszeit lassen es zu, dass die Rebe die im Boden enthaltenen Mineralstoffe aufnimmt. Die weichen Tannine bringen außerdem Noten von Brombeeren und Heidelbeeren mit ein. Er reift in Holzfässern.

0,125 l 13,50 € 0,75 l 21,00 €

Syrah

Der Syrah reift in Holzfässern. Das milde Klima und die lange Vegetationszeit lassen es zu, dass die Rebe die im Boden enthaltenen Mineralstoffe aufnimmt. Er hat dezente Holznoten und typische Aromen wie Nelken, Zimt, Pfeffer und Waldboden.

0,125 l 13,50 € 0,75 l 21,00 €

Burgenland - Weingut Schützenhof / Faulhammer

Rotburger (Zweigelt)

Wenn charmante Frucht sich mit saftigen Tanninen und dem typisch runden Geschmack auf der Weinbühne treffen, dann kann es nur er sein, der Rotburger.

0,125 l 15,00 € 0,75 l 30,00 €

Wachau - Weingut Hofstätter Wolfgang

Grüner Veltliner

Dezente Kräuterwürze, feine Ananasnuancen, kandierte Orangen zesten. Saftig, elegant, feine gelbe Frucht, frischer Säurebogen, mineralisch und gut anhaftend, verfügt über Reifepotenzial.

0,125 l 16,50 € 0,75 l 39,00 €