

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 18,50 €

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

Karamellisierte Ziegenkäse (G, A, L, M) 10,50 €
mit Salatbouquet, Mango und getoastetem Weißbrot
caramelized goat cheese
with salad, mango and toast

Aus unserem Suppentopf...

From our soup pot...

Tagessuppe – Soup of the day 4,00 €

Klare Rindsuppe 4,00 €
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) 4,80 €
mit Obershaube

Wild Garlic cream soup with cream topping

Dessert

Latte-Macchiato-Törtchen (A,F,G,H) 7,50 €
mit Fruchtbouquet

Latte-Macchiato – cupcake with fresh Fruits

Lavakuchen (A,C,F,G) 7,50 €
mit flüssigem Kern, einer Kugel Eis und Schlagobers

Lava Cake with liquid core, scoop of 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

15,50 €

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

16,50 €

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

18,50 €

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

18,00 €

Kleine bunte Salatschüssel *small salad plate*

3,80 €

Große bunte Salatschüssel *big salad plate*

4,80 €

Dazu empfehlen wir einen

2020er Blaufränkisch

vom Burgenland Weingut Schiefer

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

Klar strukturiert, kühl, erfrischend mit seiner Mineralität. Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase eine schöne Weichselfrucht – so lässt er sich auch schon in seiner Jugend genießen. Ein echter Trinkspaß, mit dem es einfach Freude macht, sich öfters zu „vergnügen“.

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*

15,50 €

Wiener Schnitzl (A, C, E, G)

vom Schwein (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

13,50 €

Grillteller „Schwarzer Adler“ (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

15,50 €

„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

17,90 €

Spargel – Bärlauch Teigtaschen (A, G, C)

mit Basilikum Pesto und Salzerdäpfel

Pasta stuffed with Asparagus – wild garlic

with basil pesto and salted potatoes

11,50 €

Weiter ´s empfehlen wir Ihnen einen

Rotburger (Zweigelt)

aus dem Burgenland des Weingutes Schützenhof

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

Wenn charmante Frucht sich mit saftigen Tanninen und dem typisch runden Geschmack auf der Weinbühne treffen, dann kann es nur er sein, unser Publikumsliebbling, der Rotburger. Vinifizierung: spontane Gärung und biologischer Säureabbau auf 35 Tage Maischestandzeit. Im Stahltank ausgebaut.

**Alle Steakspezialitäten werden
am Steingrill auf einem Holzbrett mit Kräuterbutter serviert:**

Rinderfilet

beef filet

250g - 43,00 € / 150g - 30,00 €

„Rinderfilet surf and turf“

mit Black-Tigergarnelen am Spieß

„beef filet surf and turf“

with Black-Tigerprawn skewer

250g - 46,00 € / 150g - 33,00 €

Wagyu



Wagyu-Rind ist eine Bezeichnung mehrerer Rinderrassen japanischen Ursprungs. Wagyu heißt übersetzt schlicht „japanisches Rind“, wobei hiermit nur die Rinder der japanischen Rassen gemeint sind. Anders als bei anderen Rindern ist das Fett im Fleisch der Wagyu-Rinder nicht punktuell, sondern gleichmäßig in sehr feiner Marmorierung im Muskelfleisch verteilt. In Kombination mit dem seltenen

Vorkommen und der langsamen Mast ist das Fleisch der Wagyu-Rinder eine Delikatesse.

Die Wayurinder leben bei uns in einem komfortablen, offenen Strohstall mit viel Luft und Licht. Außerdem haben sie, wann immer es die Bodenverhältnisse zulassen, Zugang zur Weide und dürfen frei entscheiden, wo sie sich gerade aufhalten wollen. Sie fressen Gras, Heu, hofeigene Gras- und Maissilage und in der Endmast etwas Kraftfutter.

200g - 55,00 € / 150g - 40,00 €

T - Bone Steak „American“

(ca. 600 Gramm mit Knochen)

T - Bone Steak „American“

(ca. 600 Gramm with bone)

43,00 €

ca. 250g **Entrecôte**

Das Entrecôte ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück des Rinds

26,00 €

Beilagen & Saucen

Pommes Frites	3,50 €	Pfeffersauce	2,50 €
Sweet potato wedges	3,50 €	Sauce Bénaise	3,00 €
Folienkartoffel	4,50 €	(Butter-Estragonsauce)	
mit Sauerrahmdip		Sauce demi glace	3,00 €
Speckbohne	2,00 €	(Reduzierter dunkler Bratensaft)	
Grillgemüse	4,00 €	Knoblauchdip	2,00 €
Gegrillten Maiskolben	3,50 €	BBQ - Sauce	2,50 €

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 2,40 € 1,00 l 19,20 €

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 Stiegelmar

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 6,50 € 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 3,90 € 0,75 l 23,00 €

Zweigelt

Intensive kompakte Kirsch-, Heidelbeer-, Brombeerfrucht die sich am Gaumen fortsetzt; füllig, sehr saftig und satt

0,125 l 2,40 € 1,00 l 19,20 €

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 3,50 € 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 3,50 € 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 3,50 € 0,75 l 21,00 €