

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 11,50 €

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

Karamellisierte Ziegenkäse (G, A, L, M) 11,00 €
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 4,20 €

Klare Rindsuppe 4,20 €
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) 5,00 €
mit Obershaube

Wild Garlic cream soup *with cream topping*

Dessert

Latte-Macchiato-Törtchen (A,F,G,H) 8,50 €
mit Fruchtbouquet

Latte-Macchiato – cupcake *with fresh Fruits*

Vanilleeis *mit Kernöl (G)* 4,90 €

Vanilla ice cream *with pumpkin seed oil*

Kaiserschmarrn (A,C,G) 8,50 €
mit Pistazieneiscreme und Topping

Classic Austrian Kaiserschmarrn *served with pistachio ice cream and refined toppings*

Hauptgerichte

Hühnerfilet „Italien“ (A, G, H, L, M)

mit Tomate, Mozzarella gratinier, hausgemachte Kräuterbutter und dazu Bärlauch Reis

Chickenfillet „Italy“

*Chicken breast fillet naturally fried with tomatoes, mozzarella cheese gratinated,
homemade herb butter with wild garlic rice*

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

19,50 €

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

19,00 €

Bunte Salatschüssel (M)/ *salad plate*

4,20 €

Dazu empfehlen wir einen

2020er Blaufränkisch (O)

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*

16,00 €

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

14,00 €

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

16,00 €

„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

18,50 €

Spargel – Bärlauch Teigtaschen (A, G, C)

mit Basilikum Pesto und Salzerdäpfel

Pasta stuffed with Asparagus – wild garlic

with basil pesto and salted potatoes

12,50 €

Weiter´s empfehlen wir Ihnen einen

Heideboden - Cuvée aus Zweigelt und Blaufränkisch (O)

vom Weingut Stiegelmar aus dem Burgenland Stiegelmar

0,75 lt. Fl. € 40,00 das Weinglas 1/8 lt. € 6,70

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

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

**Rinderfilet
beef filet**

250g - 45,00 € / 150g - 32,00 €

„Rinderfilet surf and turf“
mit Black-Tigergarnelen am Spieß
„beef filet surf and turf“
with Black-Tigerprawn skewer
250g - 48,00 € / 150g - 35,00 €



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 €

Porterhouse Steak (ca. 600 Gramm with bone)

Großzügig geschnittenes T-Bone-Steak mit extra großem Filetanteil.
A generously cut T-bone steak with a larger portion of tender filet.

47,00 €

ca. 250g Rib Eye Steak

Saftiges Steak aus dem vorderen Rücken mit charakteristischer Fettmarmorierung.
Juicy steak from the rib section with distinctive marbling.

32,00 €

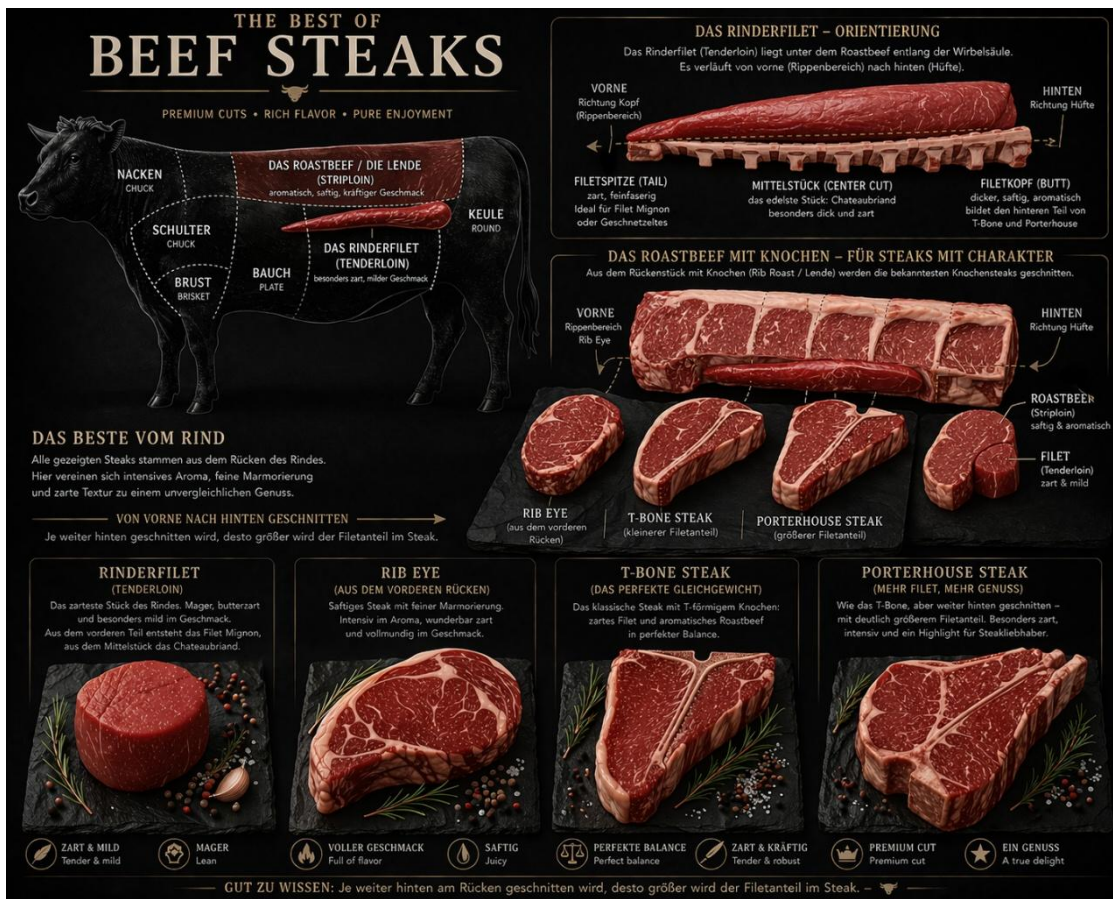
T - Bone Steak (ca. 600 Gramm with bone)

Klassisches Steak mit T-förmigem Knochen, das zartes Filet und aromatisches Roastbeef vereint.
Classic steak with a T-shaped bone, combining tender filet and flavorful striploin.

45,00 €

Beilagen & Saucen

Pommes Frites	3,50 €	Pfeffersauce	2,50 €
Sweet potato fries	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 €



Getränke Empfehlung

Hausgemachter Eistee - Homemade Ice Tea

Limette - Mango - Erdbeer - Holunder

0,25 l 2,70 €
0,50 l 5,20 €

Hausgemachte Kräuterlimonaden - Homemade lemonades

Minz - Zitronen - Limonade

Mint - Lemon

0,25 l 2,70 €
0,50 l 5,20 €

Basilikum - Zitrus - Limonade

Basil - citrus

0,25 l 2,70 €
0,50 l 5,20 €

Lavendel - Holunder - Limonade

Lavender - elderflower

0,25 l 2,70 €
0,50 l 5,20 €

Niederösterreich – Weingut Günter Wenzl

Sauvignon Blanc

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

0,125 l	3,90 €	0,75 l	23,00 €
---------	--------	--------	---------

Grüner Veltliner

Fruchtig und frisch, auch sehr gut geeignet als Speisenbegleiter

0,125 l	2,60 €	1,00 l	20,80 €
---------	--------	--------	---------

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	6,70 €	0,75 l	40,00 €
---------	--------	--------	---------

Blaufränkisch

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

0,125 l	4,50 €	0,75 l	27,00 €
---------	--------	--------	---------

Zweigelt

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

0,125 l	2,60 €	1,00 l	20,80 €
---------	--------	--------	---------

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

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	3,80 €	0,75 l	22,00 €
---------	--------	--------	---------

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	3,80 €	0,75 l	22,00 €
---------	--------	--------	---------