

FINE LIVING

DINE



SUPPEN

Rinderbouillon	mit Kräuterfrittaten (A,C,G,L)	€ 4,50
	mit hausgemachte Griesnockerl (A,G)	€ 4,50
Gulaschsuppe	im Topf mit Brot (A,G,L)	€ 6,50
Kürbis-Karotten-Ingwersuppe		
	mit Pesto Verde und Croutons (A,L,G,C)	€ 5,90
Steinpilz-Cappuccino	mit Rosemarin-Brioche (A,C,G)	€ 5,90



SALATE

Kleiner Gemischter Salat	(O,M) (vegetarisch)	€ 6,80
Backhendlsalat „Steirer Art“	(A,G,C,O,M)	
	Gemischter Salat mit knusprig gebackenem Hühnchen in Kürbiskernkruste und feinem Kürbiskernöl-Dressing	€ 13,80
Ziegenkäse-Salat	(A,O,G,L,M) (vegetarisch)	
	Frische Blattsalate mit Ziegenkäsebällchen, Gurken, Tomaten Zwiebel, Paprika, Oliven und Kräuter dressing	€ 12,80
Roter Kartoffelsalat	(A,O,G,L,M) (vegetarisch / vegan)	
	Rote Kartoffeln mit Radieschen-Vogerlsalat, Erbsen-Chunks	€ 12,80



VORSPEISEN

Bruschetta	Basilikum und Tomaten auf geröstetem Weißbrot (2 Stück) (A,G,L)	€ 6,80
Lachsterrine	mit Dill, Forellenkaviar und Brotchips (A,C,G,D)	€ 9,80
Tomaten Mozzarella di Bufala	(A,O,G) (vegetarisch)	
	Mozzarella auf Tomatenscheiben, Balsamico Dressing	€ 10,90
Beef Tatar (140g)	(A,C,G,M)	
	an feiner Garnitur, dazu Toastbrot und Butter	€ 15,90
Carpaccio affumicato vom Fassona Rind	(A,O,G)	
	Dünne Rindfleischscheiben vom einzigartigen „Fassona-Piemontese-Rind“. Garniert mit Rucola, Parmesan-Späne und Balsamico Dressing	€ 16,90
Variante im Glas a la „Vitello Tonnato“	(A,D,G,H)	
	mariniertes Kalbfleisch mit Tomatenmarmelade	



Frischkäsepraline, Toastbrot (A,C,D,G,H) € 10,90

„**Team**“-Platte mit Beef Tatar, Carpaccio, Vitello Tonnato

im Glas, Toastbrot ab 3 Personen (A,C,G,M,O,D,H) pro Person € 13,00

STEAKS

jeweils mit 1 Beilage
und 1 Sauce nach Wahl



Filetsteak vom Grill 200g € 32,90

„vom Besten“ das zarte Filet vom Rind – 300g € 39,90

rare,medium oder welldone – jeder wie er mag.

Ribeye – Steak vom Grill 250g € 29,90

Ein herrliches Stück Rindfleisch für den Kenner – saftig und gut marmoriertes Steak, das „Eye“ des Ribs ist nicht das oft vorkommende Fettauge – sondern der innenliegende Muskelstrang – der beste Teil.

Rib of Beef “Cote de boueff” für 2 Personen

Für die Fleischhungrigen: dry aged Rindssteak aus der Hochrippe und am Knochen serviert. Die feine und fast gleichmäßige Marmorierung sorgt für den saftigen Geschmack – ein perfektes Steak zum Grillen.

+ 2 Beilagen nach Wahl & 1 Saucen ca.700g € 64,00

Tomahawk Steak für 2-3 Personen „dry aged“

Das Männerrindsteak schlechthin - mit extralangem Knochen. Der Cut aus dem vorderen Rücken. Den Namen verdankt es der „Axt/Beil-Form“. Die Dicke der Knochen bestimmt auch die Dicke des Steaks. Steaks von 900–1100g. mit Knochen, ohne Knochen ca. 600-800g. Am besten zuerst das Fleisch vom Knochen trennen und dann in dünne Scheiben schneiden.

+ 3 Beilagen nach Wahl & 2 Saucen ca.900-1100g € 97,00

American Flank Cut Steak für 3-4 Personen

Der Flank-Cut stammt aus den USA und wird dort für seinen intensiven Geschmack geschätzt. Der Premium-Cut ist sehr flach und relativ mager und hat eine lange Faser. Tipp: unbedingt quer zur Faser schneiden! Andere Bezeichnungen für das Flank-Cut-Steak sind Rinds-Bavette.

+ 4 Beilagen nach Wahl & 2 Saucen ca.1200g € 89,00

Speziell

Duroc Corona (Kronen), eine besondere Spezialität, bestens marmoriertes

Gourmetschweinefleisch am Knochen vom spanischen Durocschwein. (Rosa)

+ 1 Beilage nach Wahl und dazu Honig-Ingwer-Senfsauce (M) € 31,50

Beilagen zum Steak: € 3,50

Folienkartoffel mit Sour Cream (G)

Steak Fries / Spicy Kartoffel-Wedges (A) / Süßkartoffel-Wedges

Grillgemüse

Ratatouille../..Maiskolben../..Sautierte Champignons mit Zwiebel

Saucen zum Steak: € 2,50

Kräuterbutter (G,L)
Pfeffersauce (O)

BBQSauce (A,O,F) Sauce Café

de Paris (G,L)

Kräuterbutter mit
Schalotten, Kapern,
Knoblauch, Curry



BURGER

alle mit Steak Fries

Burger (200g Beef)

Saftiges Rindfleisch Patty mit Speck,
sautierte Zwiebel, Tomaten (A,C,G)

€ 14,50

Cheeseburger (200g Beef)

Saftiges Rindfleisch Patty, würzigem Bergkäse,
sautierte Zwiebel, Tomaten (A,C,G)

€ 15,60

PULLED-PORK Burger geduldig gegartes Schweinefleisch
(18 Stunden lang bei Niedertemperatur) - gezupft und angeröstet,
dazu sautierte Zwiebel, Tomaten (A,C,G)

€ 17,20

Vegini-Guacomole Burger mit Erbsen Mousse

Avocado und Grillpaprika zwischen Blattsalat (A,C,G) (vegetarisch)

€ 14,50



TRADITIONELLES

Wienerschnitzel

vom Schwein mit Pommes frites (A,C,G)

€ 16,50

oder im Original vom Kalb mit Pommes frites (A,C,G)

€ 21,00

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites (A,C,G)

€ 17,90

Herzhafte Schweinemedailles (ca. 200g.)

Im Speckmantel auf Grillgemüse, Kroketten (A,C,G,M)

€ 18,50

Lamm Stelze vom Tiroler Berglamm auf Rotweinsauce
mit Gemüse und Safran-Kartoffelpüree (A,G)

€ 23,80

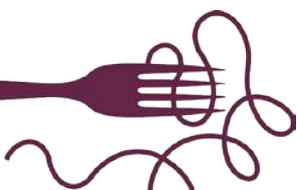
Entenkeule schonend gegart mit Rieslingkraut gefüllt,
Briocheknödel, Entenjus (A,C)

€ 22,90

Hirschrücken vom Grill (Rosa)

Auf Maronipüree, Süßkartoffelgnocchi, Pfifferlinge,
Rotweinsauce und Preiselbeer-Espuma (A,G,L,O)

€ 31,00



LEICHTES

Lachssteak auf getrüffeltem Risotto (O,G,D)	€ 17,50
Saibling oder auch Alpenlachs genannt, der edle Gebirgswasserfisch, See-Saiblingsfilet an Linguini, Kürbis, Weinschaum und Orangensauce (A,G,L,O)	€ 26,30
„Hirtennudeln“ mit Speck, Zwiebeln, Waldpilzen und Bergkäse (A,C,G)	€ 13,50
Risotto „Porcini“ mit Steinpilzen (O,G) (vegetarisch)	€ 14,50
Folienkartoffel mit Sauerrahm und Lachs (G,D)	€ 14,40
Folienkartoffel mit Sauerrahm (G) (vegetarisch)	€ 9,40
Amerikanisches Clubsandwich mit Putenschinken, Speck, Tomaten, Essiggurken, Coleslaw und Steak Fries (A, C,G,L,M)	€ 12,50
CHEF'S Curry-Pasta mit Huhn und Garnelen in Currysauce mit Mungobohnen, Ananas und Apfel (A,O)	€ 17,70



FÜR DIE KLEINEN

Spaghetti mit Tomatensauce (A,C,G)	€ 6,90
Kinder-Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites (A,C,G)	€ 7,90
Frankfurter Würstel mit Pommes frites und Ketchup (A)	€ 6,90
Putenschnitzel mit Reis, Erbsen und Babykarotten (A,H)	€ 7,90



NACHSPEISEN

Crème brûlée mit Schwarzwälder Eis (C,G)	€ 6,70
Warmer Schokokuchen mit weichem Schokokern und weißem Schokomousse (A,C,G,O)	€ 6,20
Cocosmousse mit Mango und Passionsfrucht, dazu Minzeparfait (A,C,G)	€ 6,30
Marinierte Birne auf Vanille-Erde, Minze-espuma, Krokant, und Himbeersorbet (A,C,G)	€ 6,50
BIG & SWEET: Grosse Platte zum Probieren: Creme Brulee, Schokokuchen, Cocos Mousse, marinierte Birne und Cheesecake (A,C,G,H,O)	€ 25,00
Hausgemachter Cheesecake mit Waldfrüchteragout (A,C,G)	€ 5,90
Hausgemachter Apfelstrudel (A,C,G,O) mit Sahne (G) € 4,20 mit Vanillesoße (A,G) € 4,80 mit Kugel Vanilleeis (G) € 4,80	€ 4,20 € 4,80 € 4,80
Eis-Variation (A,C,G)	€ 6,90
Käseteller Käsevariationen mit verschiedenen Chutneys, Nusshonig, mit Gebäck (A,G)	€ 12,90



Beachten Sie die Allergieinformationen! Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: A= Gluthaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere. Bei der Zubereitung können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.

Free WIFI password:

