

Süß - Portweine

2011 Rieslaner Beerenauslese Weingut Zur Schwane, Volkacher Franken	5cl	19,00
2018 Strohwein Zweigelt, Rot-Süß Weingut Schwarz, Burgenland	5cl	14,00
2020 Recioto Della Valpolicella, Rot-Süß Weingut Domini Veneti, Venetien	0,1l	13,90
Tawny PORT 10 year old Weingut Dow 's, Douro	5cl	11,90

Klare Schnäpse

Roter Williams Reisetbauer	2cl	11,00
Marille Reisetbauer	2cl	11,00
Vogelbeere Reisetbauer	2cl	15,00
Zwetschke Eichenfass Reisetbauer	2cl	11,00

Grappa & Edelbrände

Grappa Bianco Tenuta San Leonardo, Borghetto	4cl	11,90
Tre Soli Tre Distillerie Berta, Piemont	4cl	26,90
Bianco Grappa Weingut Jerman, Gorizia	4cl	12,90

Gin

Mare Mediterranean Gin – Barcelona	4cl	11,90
Hendricks London Dry Gin – Schottland	4cl	11,90
Tanqueray No. 10 London Dry Gin – London	4cl	10,90
Elephant London Dry Gin – Hamburg	4cl	13,90
5020 London Dry Gin – Salzburg	4cl	13,90
Serviert mit Organics Tonic Water	0,2l	7,90

VERWÖHNEN SIE IHRE SINNE UNSERE EMPFEHLUNG

Weißwein

Rotwein

2022 GRÜNER VELTLINER RIED GMIRK Weingut Anton Bauer, Wagram € 42,00 pro Flasche	2019 BLAUER ZWEIFELT "FEUERSBRUNN" Weingut Anton Bauer, Wagram € 41,00 pro Flasche
2021 RIESLING RIED KÖNIGSBERG Weingut Gruber, Röschitz € 48,00 pro Flasche	2021 BLAUFRÄNKISCH "EDELGRUND" Weingut Paul Achs, Gols € 42,00 pro Flasche
2021 SAUVIGNON BLANC „THRESIENHÖHE“ Weingut Schauer, Kitzack im Sausal € 59,00 pro Flasche	2021 VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE „VERJAGO“ Domini Venti, Verona € 67,00 pro Flasche

Aperitif

Blutorangen - Gin Blutorange, 5020 Gin, Rosmarin	18,90
Birnen – Zimt Bellini Birne, Bollinger Brut, Zimt	17,90



Offene Weine

WEISSWEIN

2020 SAUVIGNON BLANC HEILGER RUPERT Weingut Polz, Ehrenhausen	0,1l	7,90
2021 GRÜNER VELTLINER RIED STEINWANDL DAC Weingut Schloss Maissau, Maissau	0,1l	7,80
2017 WELSCHRIESLING Weingut Polz, Ried Hochgrassnitzberg	0,1l	13,90
2011 GRÜNER VELTLINER SCHRECKENBERG Weingut Clemens Strobl, Wagram	0,1l	18,20

ROTWEIN

2020 CUVÉE PETER Weingut Kopp, Baden-Württemberg	0,1l	7,50
2018 CUVÉE HEILIGER RUPERT EDITION ST. PETER STIFTSKULINARIUM Weingut Ernst Triebaumer, Rust	0,1l	9,20
2022 ZWEIFELT Weingut Stefan Lang, Neckenmark	0,1l	7,20
2016 CHATEAU PLAISACE BORDEAUX SUPÉRIEUR MAGNUM Weingut Plaisance, Grand Cru Classé, Macau	0,1l	11,90

ÜBERRASCHUNGS MENÜ

TAUCHEN SIE EIN IN EINE KULINARISCHE ÜBERRASCHUNG!

UNSER ÜBERRASCHUNGSMENÜ ENTFÜHRT SIE AUF EINE REISE DURCH EXQUISITEN GENUSS. EIN FEST FÜR DIE SINNE, DAS IHNEN MIT JEDEM GANG EIN LÄCHELN AUF DIE LIPPEN ZAUBERN WIRD.

FREUEN SIE SICH AUF KULINARISCHE ÜBERRASCHUNGEN, DIE IHRE ERWARTUNGEN ÜBERTREFFEN.

Das Erwartet Sie

VORSPEISE

ÜBERRASCHUNG AUS DER KÜCHE

SUPPE

INSIRIERENDE VARIATION

ZWISCHENGANG

FRISCHE SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

HAUPTGANG

AUSGEWÄHLTE GAUMENFREUDEN

DESSERT

SÜSSE VERFÜHRUNG

ÜBERRASCHUNGS 4 – GANGMENÜ 59,00

(Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert)

ÜBERRASCHUNGS 5 – GANGMENÜ 69,00

(VORSPEISE – SUPPE – ZWISCHENGANG – HAUPTGANG – DESSERT)

Black Angus USA

Dieses Rindfleisch steht für eine aussergewöhnliche Qualität, welche durch artgerechte Aufzucht, Haltung bzw. Fütterung der Tiere, sowie eine stressfreie Schlachtung erzielt wird. Dieses Fleisch zeichnet sich durch die dunkle und kräftige Farbe aus, sowie eine feine und ideale Marmorierung. Trotz des kräftigen Geschmacks ist es sehr zart und feinfasrig.

Simmentaler Kalbin Austria

Das „Simmental“, die eigentliche Heimat dieser Rasse, liegt in der Schweiz im Berner Oberland. Dort bereits vor rund 1.400 Jahren gezüchtet, kamen die ersten Simmentaler Rinder erst im Jahr 1830 nach Österreich. Besonders das Fleisch der österreichischen Kalbin, aus biologischer Aufzucht, reiht sich problemlos neben prämierte Rassen aus den USA und Australien ein. Voraussetzung für eine optimale Fleischqualität beim „Simmentaler“ ist, natürlich neben der richtigen Mast, eine entsprechende Fleischreifung.

Wagyu Japan

„Wagyu“, wörtlich übersetzt schlicht „japanisches Rind“ bezeichnet mehrere Rinderrassen japanischen Ursprungs. Das Wagyu Beef zählt wohl zu der Superlative der Delikatessen. Die Besonderheit dieser indigenen Rassen, liegt bei der gleichmäßigen Fett-Marmorierung im Muskelfleisch, die auch den besonderen, nussigen, Geschmack definiert und das Fleisch besonders zart macht.

Steak Spezialitäten

Special Cuts

CHATEAUBRIAND

Doppeltes Steak aus der Mitte des Filets. Der Name geht auf den französischen Schriftsteller und Politiker François-René de Chateaubriand (1768–1848) zurück.

Black Angus 00,43 PRO GRAMM

Simmentaler Kalbin 00,33 PRO GRAMM

RIB EYE

Das Rib Eye, oder auch Entrecôte (franz.: entre = zwischen, côte = Rippe) genannt, stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes. Charakteristisch ist das deutlich sichtbare Fettagge.

Black Angus 00,33 PRO GRAMM

Simmentaler Kalbin 00,23 PRO GRAMM

BEIRIED

Beiried, als österreichische Bezeichnung für das Roastbeef, ist ein Teilstück des Rückens vom Rind. Eine deutlich sichtbare Fett- & Gewebeschicht, schützt beim Braten vor Austrocknung und macht das Steak so besonders zart und mürbe.

Wagyu 00,94 PRO GRAMM

Fleischklasse A4, entsprechend einem BMS von 5 bis 6
Angebot nach Verfügbarkeit

Unsere Steaks servieren wir mit Rosmarinerdäpfel, saisonalem Grillgemüse und hausgemachter Sauce Hollandaise.

Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter über den gewünschten Garpunkt Ihres Steaks.

Das Wagyu Beiried servieren wir Ihnen „rare“ oder „medium rare“.