

Steak und Whisky-Tage 2023

Vorspeisen

Gebackene **Kalbspralinen** mit Fisolen 14,80

2-erlei Tartar (Weiderind und Pferd – 14 dag) mit Toastbrot 17,80 *

Gebratener **Pferdeleberkäse** mit Zwiebelsenf und Jourgebäck 8,50

Steaks

Österreich

Bio-Kalb

Kalbfleisch ist allgemein zarter und heller als Rindfleisch. Es leistet wegen seines hohen Gehalts an Eiweiß, Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen einen wesentlichen Beitrag zu einer optimalen Nährstoffversorgung des Körpers.

Kalbsrücken 200g € 28.-

Weiderind

Das Fleisch des Weiderindes zeichnet sich durch seine feinfaserige Struktur und der gleichmäßigen Fetteinlagerung aus. Geschmack und Aroma hängen direkt mit der regionalen Vegetation zusammen. Das Weiderind muss mindestens 200 Tage auf den Weideflächen verbringen und trägt so wesentlich zur nachhaltigen Aufrechterhaltung der Landschaft in der Region bei.

Lady-Cut 180g € 26.-

Filetsteak 220g € 29.-

Chateaubriand (für 2 Personen) 500g aus dem Filet-Mittelstück € 69.- *

Dry aged beef *

Bei der aufwändigen Dry-Aging-Methode werden die Rinderrücken, am Knochen hängend, bei optimalen Bedingungen 35 bis 42 Tage an der Luft gereift. Danach darf das Fleisch noch bis zu 28 Tage im Vakuum nachreifen! Bei einer konstanten Temperatur von 0 bis 1° C und 80% Luftfeuchtigkeit verliert das Fleisch bis 20% an Gewicht, vor allem Wasser. Dadurch gewinnt es enorm an Qualität!

Filetsteak 220g € 35.-*

Pferd

Pferdefleisch ist fett- und cholesterinarm, reich an Vitaminen A, B, und E, Proteinen und Mineralstoffen. Der Fettanteil bei Pferdefleisch ist weit geringer als bei Schwein, Pute oder magerem Rindfleisch!

Die Zubereitung ist ähnlich wie bei Rindfleisch, jedoch sollte die Garzeit etwas kürzer gewählt werden, da Pferdefleisch grundsätzlich zarter ist. Zu lange Garzeiten könnten, aufgrund des geringen Fettanteils, zum Austrocknen des Fleisches führen.

Filet 220g € 27.- *

Restliche Welt

Wagyu-beef

Das Wagyu-Rind ist eine Rinderrasse japanischen Ursprungs und das teuerste Hausrind der Welt. Anders als bei anderen Rindern ist das Fett im Fleisch der Wagyu-Rinder nicht punktuell, sondern gleichmäßig in sehr feiner Marmorierung im Muskelfleisch verteilt. Es hat im Vergleich zu anderen Rinderrassen einen bis zu 50 % höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren.

Australische Wagyu-Beiried 150g € 42.-

USA

Weltweit schätzen Kenner die Vorzüge des USA-Beef. Die Kombination der Mast aus Weidegang und Zufütterung von Mais und Getreide verleihen dem Fleisch einen unglaublich intensiven Eigengeschmack und einen extremen Marmorierungsgrad.

Die jahrhundertelange Erfahrung der Züchter und der Mastbetriebe in den USA machen sich in der Qualität und dem Geschmack des Fleisches bemerkbar. Nicht umsonst gelten die USA als das Land mit der am weitesten entwickelten Steak Kultur.

Filet 220g € 52.-

Känguru

Die Kängurus werden in Australien nicht speziell für den Verzehr gezüchtet, Sie leben wild in freier Natur. Der Großteil des Fleisches wird exportiert, davon 80% nach Europa. Das Kängurufleisch ist dunkelrot und enthält nur zwei Prozent Fett, ist also sehr mager. Der Geschmack ähnelt dem von Wild. Es sollte wegen des geringen Fettgehaltes medium zubereitet werden, da das Fleisch ansonsten trocken und hart wird.

Filet 180g € 21.-

Für den neugierigen Gaumen zum Durchprobieren

Trilogie vom Steak (Känguru – Wagyu – Dry aged) - ~300 g € 54.- *

* an Sonntag nicht verfügbar

Wir servieren alle Steaks mit einer Sauce Ihrer Wahl

Pfeffersauce, warm	BBQ, kalt	Physalischutney, kalt
Whiskysauce, warm	Knoblauchsauce, kalt	Fichtenwipfelsenf, kalt
Paradeiser-Chilisauce, warm	Marillenketchup, kalt	

zusätzliche Sauce € 2,20

Beilagen zum Steak € 2,90

Gebratener Kürbis	Getrüffeltes Erdäpfelpüree
Speckfisolen	Süßkartoffel-Wedges
Knoblauchchampignons	Kroketten
Geröstete Eierschwammerl	Tagliatelle in Kräutercreme
Erdäpfel-Zucchinirolade	Rosmarin-Polentaschnitte

das gewisse Extra zum Steak

Rosenberg-Riesengarnele

€ 3,80 / Stk.

* an Sonntag nicht verfügbar

Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht

Vorspeisen / Suppen

Pochierte Welstarte mit Chicorée 12,-

Vegan - Kürbiscarpaccio mit Kernen und Öl 9,20

Blattsalat mit Ziegenfrischkäse, Birne und Weintrauben 11,80

Kräftige Rindssuppe mit Grießnockerl 5,80

Kräftige Rindssuppe mit Fleischstrudel 5,80

Vegan möglich – Steinriegler Kürbiscremesuppe mit Knusperstangerl 6,80

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein mit gemischtem Salat 15,80

Kleines Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein mit großem Salat 14,50

*Gekochtes Schulterscherztl vom Weiderind mit Rösti,
Apfelkren und Schnittlauchsauce 21,-*

Vegan - Dillfisolen mit Erdäpfeln 11,-

*Gebratener LAX (Kreuzung aus Seeforelle und Forelle)
mit Dillfisolen und Erdäpfeln 21,50*

Nachspeise

Kürbis-Creme brulee mit Rosmarineis 9,20

Vegan - Grießflammerie mit Brombeerspiegel 7,80

Oma Bonkas Apfelstrudel 5,80

Mamas Sachertorte mit Schlagobers 5,80

auf Wunsch mit einer Kugel hausgemachtem Whiskyeis + 1,80