

STEAK- UND WHISKY-TAGE

VORSPEISEN

Ravioli vom japanischen Wagyu-Rind

mit Spargel und Nussbutter € 19,00

2-erlei Tatar von Weiderind und Pferd (15 dag)

mit Toastbrot € 19,50*

Hirschbratwürstl

mit hausgemachtem Fichtenwipfelsenf, Zwiebelsenf und Gebäck € 15,80

STEAKS

Österreich

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	€ 32,00
Filetsteak	220g	€ 38,00
Chateaubriand Filet aus dem Mittelstück (für 2 Personen)	500g	€ 87,00*

Dry Aged Beef

Bei der aufwändigen Dry-Aging-Methode werden die Rinderteile, am Knochen hängend, bei optimalen Bedingungen 35 bis 42 Tage an der Luft gereift. Bei einer konstanten Temperatur von 2 - 4 °C und 80% Luftfeuchtigkeit verliert das Fleisch bis 20 % an Gewicht, vor allem Wasser. Dadurch steigen die Intensität des Geschmacks und die Qualität!

Beiried	250g	€ 33,00*
Filet	220g	€ 45,00

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	€ 34,00*
--------------	------	----------

Wildfleisch (Wildschwein oder Reh, nach Verfügbarkeit)

Wildfleisch aus freier Natur kann nicht bio-zertifiziert werden. Es empfiehlt sich dennoch für alle Genießer, die Bio-Produkte haben wollen. Schließlich ernährt es sich ausschließlich von Früchten des Waldes wie z.B. Eicheln, Pilzen oder Bucheckern und lebt absolut artgerecht. Figurbewusste können sich freuen, denn Wildfleisch gehört zu den besonders fettarmen und eiweißreichen Fleischarten. Ein weiterer Vorzug von Wildfleisch ist sein hoher Gehalt an Vitamin B, Eisen, Zink und Selen.

Rücken-Filet 170g € 28,00

STEAKS

Restliche Welt

Iberico-Schwein – Spanien

Die spanischen Wildschweine leben das ganze Jahr im Freien und besitzen die genetische Eigenschaft, einen hohen Marmorierungsgrad im Muskel aufzubauen. Dieser hohe Marmorierungsgrad lässt das Iberico-Schweinefleisch zum Geheimtipp unter Feinschmeckern werden. Der intensiv nussige Geschmack entsteht durch die Eichelmast.

Kronensteak ~250g € 28,00

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.

Japanisches A5 Rib eye 150g € 79,00
(Wir empfehlen die Garstufe medium rare)

USA-Beef

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 Steakkultur.

Filet 220g € 56,00

Bison – Kanada

Bisonfleisch – das beste Fleisch der Welt?

Ob Bisonfleisch tatsächlich das beste Fleisch der Welt ist, muss jeder Konsument selbst beurteilen, gesund ist es allemal. Kein Fleisch ist nährstoffreicher als das des Bisons, aber auch kaum eines ist teurer. Bisonfleisch ist sehr mager und nicht marmoriert wie Rindfleisch. Folglich muss Bison bei einer niedrigeren Temperatur und weniger lang gebraten werden. Es wird empfohlen, Bison medium zu genießen.

Filet 220g € 59,00*

Känguru – Australien

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 2 % 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 € 26,00

Elch – Schweden

Elchfleisch ist ein starkes und intensives Wildfleisch, das als Delikatesse angeboten wird. Es ist mager und hat einen milden Wildgeschmack, der dem von Hirschfleisch ähnelt. Es ist reich an Proteinen, Eisen und Vitamin B12 und eignet sich hervorragend für Diätküche.

Wir empfehlen das Steak medium rare zu genießen.

Burger 180g € 17,00

**FÜR DEN
NEUGIERIGEN
GAUMEN**

Trilogie vom Steak

(Känguru – Wagyu-Beiried – Dry aged Filet)
~300 g € 72,00*

Wir servieren alle Steaks mit einer hausgemachten Sauce Ihrer Wahl

Fichtenwipfelsenf, kalt	Pfeffersauce, warm
Knoblauchsauce, kalt	Whiskysauce, warm
Dirndlchutney, kalt	Paradeiser-Chilisauce, warm
Trüffelmayonnaise, kalt	Café de Paris Sauce, warm

ZUSÄTZLICHE SAUCE € 2,40

BEILAGEN ZUM STEAK € 4,50

Spargelrisotto	Pimientos de Padron	Grammelgnocchi
Speckfisolen	Röstgemüse	Parmesan-Trüffel -Pommes
Knoblauchchampignons	Bärlauchtagliatelle	Erdäpfelgratin

**DAS GEWISSE
EXTRA ZUM
STEAK**

Jakobsmuschel € 3.- / Stk
8/12 Riesengarnele € 4,50 / Stk.

Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

***an Sonn- und Feiertagen nicht verfügbar!**

VORSPEISEN

Räucherforelle

mit Oberskren € 14,80

Vegan - Spargel Vinaigrette

gerne auch mit Ei und Prosciutto € 13,50 / € 15,80

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe

mit Leberknödel oder mit Frittaten € 5,90

Vegan - Oberkirchbacher Bärlauchcremesuppe

Auf Wunsch gerne mit Räucherlachstatar € 7,20 / € 9,20

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein

mit gemischtem Salat € 17,80

Kleines Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein

mit großem gemischtem Salat € 16,80

Vegan möglich – Frühlingskräuterrisotto

mit Grana und buntem Blattsalat € 18,90

Gekochtes Schulterscherz vom Weiderind

mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce € 23,90

Gebratenes Lachsfilet

mit Frühlingskräuterrisotto und Zitronengras-Sauce € 25,50

Saltim Bocca

mit Tagliatelle und hausgemachter Paradeiserauce € 19,80

NACHSPEISEN

Gedeckter Apfelkuchen

, mit Mürbteig, frischen Äpfel und Schlagobers
6,80

Malakoff-Torte

€ 6,50

Mohr im Hemd

mit Whisky oder Vanilleeis und Schlagobers
€ 11,80

Vegan - Mohr im Hemd

mit einer Kugel Himbeereis und Schlagobers
€ 11,80

Mohnmousse

mit Beerenragout
€ 9,50

Karotten-Nusstorte

mit Schlagobers
€ 6,50

Süßer Mokka

(kleine Süßigkeit mit Espresso)
€ 7,90

Eiskaffee / Eisschokolade

€ 8,90

Käseteller

4 verschiedene Käsesorten mit hausgemachtem Gelee
€ 9,80

Semmel 1,80

Kornspitz 2,50

Zur Nachspeise

Spätlese

WG Kracher / Neusiedl ¹/₁₆ 3,80