

ABENDKARTE

POST GEDECK (ab zwei Personen)

KLASSISCH | Brot | Butter | Aufstrich | 3

DELUXE | Brot | Butter | Aufstrich | Allerlei Kleinigkeiten | 12

STEAKS

FILETSTEAK 200g Österreich | 27

250g Österreich | 34

SURF & TURF - Filet Steak & Black Tiger Garnelen

200g Österreich | 36

HÜFTSTEAKS 200g Österreich | 19

RUMPSTEAK - Black Angus | grain feed | typische Fettschicht

200g Argentinien | 23

300g Argentinien | 29

RIB EYE STEAK - marmoriert & geschmackvoll

300g Österreich | 34

HÜHNERFILET 180g Österreich | 13

KALBSRÜCKEN 200g Österreich | 25

SPECIAL CUTS ‚home aged‘ aus dem Reifeschrank

pro 100g | 10

BEILAGEN:

Trüffelpommes	5	Grillgemüse	4
Potatoe Crispers	4	Kroketten <small>Chorizo</small>	5
Minikartoffel	4	Cesar Salad	5
Maiskolben	5	Cole Slaw	4

SAUCEN: (homemade)

Pfeffersauce	3
BBQ	2
Aioli	2
Chimi Churri	2
Sriracha	2
Kräuterbutter	2
Trüffelmayo	2

**auch nachmittags
warme Küche!**



BEEF TATAR

Avocado | Trüffelmayo | Brochetoast

Magentratzerl		11
Vorspeise		16
Hauptspeise		24

KOHLRABI & BURRATA

cremig weicher Mozzarella | 16
Kohlrabi | grüner Apfel | Radieschen

KLARE SUPPE

Frittaten		5
Kaspressknödel		6

CREMESUPPE | 7

(ohne Schlagobers ist diese Suppe VEGAN)

Kürbis | Kokos | Obershaube | Croutons

CEASAR SALAD | 13

Romanasalat | Anchovis | Speck
Parmesan | Croutons

+ Mühlviertler BIO Hühnerbrust (gebacken)		+ 7
+ Tranchen vom österreichischen Rind		+ 8
+ Black Tiger Garnelen		+ 9

**auch nachmittags
warme Küche!**



WIENER SCHNITZEL

Petersilerdäpfel | Preiselbeeren

Gallusberger Strohschwein		17
Mühlviertler BIO Huhn		19
österreichisches Kalb		26

DONBURRI BOWL

Japanisches Reisgericht | warmer Sushi Reis
Jungzwiebel | Brokkoli

+ mariniertes Gemüse		19
+ marinierte Tranchen vom österr. Rind		24
+ marinierte BIO Lachforelle aus Windhaag/Fr.		25

PESTO TAGLIOLINI | 16

(als Vorspeise | 12)

Basilikumpesto

Cherrytomaten | Mozzarellabällchen

+ Mühlviertler BIO Hühnerbrust (gegrillt)		+ 7
+ Black Tiger Garnelen		+ 9

**auch nachmittags
warme Küche!**

