



VORHER

- Gegrillter Oktopus mit bunten Tomaten, Basilikumfond und knusprigen Zucchini **€14,80**
- Beef Tartar klassisch zubereitet mit gebackenen Kapern und eingelegten roten Zwiebeln **€14,80**
- Zweierlei von Wildgarnelen mit Karotten-Koriander-Vinaigrette, Sprossen und Ananas-Chutney **€14,80**
- Kichererbsencreme mit gegrilltem Gemüse, karamellisiertem Ziegenkäse und gebackenem Ei **€13,80**
- Gemischte Salatschüssel **€ 5,80**
- Rinderconsommé mit Sherry, Wurzelgemüse und knusprigem Pilzstrudel **€ 6,80**
- Rote Linsensuppe mit Kokosmilch, Chili, Sprossen und geräuchertem Tofu **€ 6,80**
- Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto, Croutons und Parmesan **€ 6,20**
- Gedeck (3 verschiedene „Glutmacher“) **€ 5,80**

Unsere feine Auswahl...

Argentine Beef Black Angus

Argentinische Rinder liefern gleichbleibende und hochwertige Fleischeigenschaften. Es ist fest in der Konsistenz, saftig und aromatisch im Geschmack. Zu Recht ist das argentinische Rindfleisch die Grundlage aller guten Steakhäuser.

Das schmackhafte und natürlich gewachsene Fleisch kommt von Rindern, die in den unendlichen Weiten der Weiden Argentiniens in einer natürlichen Umgebung aufwachsen. Klares Wasser, reine Luft und das saftige Gras der argentinischen Pampa sind die Grundlage für den außergewöhnlichen Geschmack dieses Fleisches.

Uruguay Rind

„*Tienes que querer el campo*“ antworten die meisten Uruguayer, wenn sie nach dem Erfolgsrezept der Rinderzucht gefragt werden – zu Deutsch: „Du musst die Weide lieben“, „Du musst es lieben, draußen auf dem Land zu sein“. Die Liebe zur Landwirtschaft sowie ein hohes Maß an Hingabe und Engagement sind sicherlich elementar.

Das Fleisch zeichnet sich durch die kräftige rote Farbe, durch die feinen Fasern und die schöne Marmorierung aus.

Australisches Grain Fed Beef

Das Vieh gras während eines Zeitraumes von 26 Monaten auf den ausgedehnten Weideflächen und wird anschließend in sogenannten Feedlots untergebracht. Gemästet wird es mit Getreide als Hauptbestandteil, wodurch das Fleisch besonders zart und geschmackvoll wird.

Argentine Beef Black Angus

<i>Beiried</i>	klein (ca. 250g)	€20,80
	groß (ca. 350g)	€25,80
<i>Filet</i>	ca. 250g	€29,80

Uruguay Rind

<i>Beiried</i>	klein (ca. 250g)	€20,80
	groß (ca. 350g)	€25,80

Australisches Grain Fed Beef

<i>Rib Eye Steak</i>	klein (ca. 300g)	€31,80
	groß (ca. 400g)	€39,00
<i>Filet</i>	ca. 250g	€32,00
<i>Flanksteak</i>	klein (ca. 200g)	€19,80
	groß (ca. 300g)	€24,80

Österreichisches Rind

<i>Rib Eye Dry Aged von der Österreichischen Kalbin</i>		
	klein (ca. 300g)	€31,80
	groß (ca. 400g)	€39,00

Specials

<i>Irishes Tomahawk-Steak</i>	ca. 1000g	€99,00
(für Hungrige oder 2 Personen)		
<i>Chateaubriand (Rinderfilet Mittelstück)</i>	ca. 400g	€48,00
(für Hungrige oder 2 Personen)		
<i>Lammkrone (Irland)</i>	ca. 400g	€32,00
<i>Maishendlbrust</i>		€19,00
<i>Beef Stroganoff</i>		€21,80
(inkl. 1 Beilage nach Wahl)		
<i>Special Burger „Kundler Klamm“</i>		€15,80
(mit Steakhousepommes)		

Unsere passenden Begleiter...

Kartoffel-Parmesan-Rösti – Steakhousepommes – Kartoffelgratin
gebackene Polentasticks – Knoblauchbaguette

Speckbohnen – Schmorgemüse – frischer Blattspinat – Wokgemüse –
gemischter Salat – Caesar Salat – Asia Salat mit gebratenem Brokkoli

je €3,80

Unsere Saucen...

Sauce Bernaise – Pfeffersauce – Knoblauchdip – Chimichurri –
Balsamico-Rotweinschalotten

je €2,00

ZUM SCHLUSS

Tonkabohnen-Crème brûlée mit marinierten Himbeeren und
Mango-Passionsfrucht-Sorbet

€9,20

Schokoladen-Grand Marnier-Spitz mit Ananas-Ravioli
und Zitronen-Sorbet

€9,80

Gerührter Eiskaffee

€5,80

WEINEMPFEHLUNG

Weißwein

Grüner Veltliner Federspiel 1/8-1 €4,70

Weingut Domäne Wachau

Chardonnay 1/8-1 €4,30

Weingut Markus Iro, Gols/Neusiedlichersee

Riesling 1/8-1 €4,70

Weingut Birgit Eichinger, Strass/Kamptal

Rotwein

Heideboden 1/8-1 €4,50

Weingut Robert Goldenits, Tadten/Neusiedlersee

Grande Cuvee Barrique 1/8-1 €5,20

Weingut Josef Salzl, Illmitz/Neusiedlersee

Bienenfresser 1/8-1 €5,50

Weingut Hans Pitnauer, Göttlesbrunn/Carnuntum

Opus Eximium 1/8-1 €6,60

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz/Burgenland