



## VORHER

- Beef Tartar mit Trüffelmayonnaise, eingelegten Perlzwiebeln und Kartoffelchips €14,80
- Geflämmtter Seesaibling mit Dashi Sud, jungem Tempura-Gemüse und Koriander €14,80
- Gebackene Kartoffel-Graukästascherl mit Vogerlsalatcreme und Tomaten-Chili-Marmelade €13,80
- Asia-Endiviensalat mit Wildgarnelen-Zitronengrasspieß und Knoblauchbaguette €15,80
- Gemischte Salatschüssel € 6,00
- Rinderconsommé mit Sherry, Wurzelgemüse und Liebstöckel-Grießnockerl € 6,80
- Pikante Pekingsuppe mit Gemüse, Ei, Ingwer und Koriander € 6,80
- Knoblauchschaumsuppe mit Croutons und Vulcano Schinken € 6,80
- Gedeck (3 verschiedene „Glustmacher“) € 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)	€21,80
	groß (ca. 350g)	€26,80
<i>Filet</i>	ca. 250g	€30,80

## Uruguay Rind

<i>Beiried</i>	klein (ca. 250g)	€21,80
	groß (ca. 350g)	€26,80

## Australisches Grain Fed Beef

<i>Rib Eye Steak</i>	klein (ca. 300g)	€31,80
	groß (ca. 400g)	€39,00
<i>Filet</i>	ca. 250g	€33,00
<i>Flanksteak</i>	klein (ca. 200g)	€21,80
	groß (ca. 300g)	€26,80

# Österreichisches Rind

## *Rib Eye von der Österreichischen Kalbin*

klein (ca. 300g)

€29,80

groß (ca. 400g)

€35,00

## Specials

### *Wagyu Beiried*

ca. 300g

€54,00

### *Irishes Tomahawk-Steak*

pro 100g

€ 9,90

(für Hungrige oder 2 Personen)

### *Lammfilet (Irland)*

ca. 250g

€27,80

### *Maishendlbrust*

€19,00

### *Special Burger „Kundler Klamm“*

€16,80

(mit Steakhousepommes)

## Unsere passenden Begleiter...

Kartoffel-Parmesan-Rösti – Steakhousepommes – Kartoffelgratin -  
cremige Rosmarinpolenta – Knoblauchbaguette

Speckbohnen – frischer Blattspinat – Letscho Gemüse –  
Gebratener Wildbrokkoli „Asia“ – gemischter Salat – Caesar Salat

je €3,80

## Unsere Saucen...

Sauce Bernaise – Pfeffersauce – Knoblauchdip – Paprika-Relish –  
Balsamico-Rotweinschalotten

je €2,00

## ZUM SCHLUSS

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

€9,20

Kürbiskern-Parfait mit Apfel-Birnencreme  
und Balsamico (25 Jahre gelagert)

€9,20

Gerührter Eiskaffee

€5,80

## WEINEMPFEHLUNG

### Weißwein

Grüner Veltliner Federspiel

Weingut Domäne Wachau

1/8-1

€4,70

Chardonnay

Weingut Markus Iro, Gols/Neusiedlersee

1/8-1

€4,30

Riesling

Weingut Birgit Eichinger, Strass/Kamptal

1/8-1

€4,70

### Rotwein

Heideboden

Weingut Robert Goldenits, Tadten/Neusiedlersee

1/8-1

€4,50

Grande Cuvee Barrique

Weingut Josef Salzl, Illmitz/Neusiedlersee

1/8-1

€5,20

Bienenfresser

Weingut Hans Pitnauer, Göttlesbrunn/Carnuntum

1/8-1

€5,50

Opus Eximium

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz/Burgenland

1/8-1

€6,60