

Steak und Whisky-Tage 2024

Vorspeisen

Sashimi vom Wagyu-Rind mit Avocados und Wasabisauerrahm 25.-

2-erlei Tartar (Weiderind und Pferd – 15 dag) mit Toastbrot 18,50 *

Gebratener Pferdeleberkäse mit Zwiebelsenf und Jourgebäck 8,20

Kalbskroketten mit Steinpilzcreme 18.-

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.

Bio-Kalbskronen - 200g € 32.-

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 € 27.-

Filetsteak 220g € 35.-

Chateaubriand (für 2 Personen) 500g aus dem Filet-Mittelstück € 75.- *

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 steigt die Intensität des Geschmacks und die Qualität!

Beiried 240g € 35.-

Filetsteak 220g € 41.-*

* am Sonntag nicht verfügbar

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 € 32.-

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.

Wagyu-Burger 200g € 18.-

Japanisches Wagyu-Filet 150g € 75.- *
wir empfehlen die Garstufe rare

Australische Wagyu-Beiried 200g € 55.-

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.

T-bone (für 2 Personen) ~ 900g

72.- *

Filet 220g € 52.-

Flat Iron-Steak 250g € 32.-

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 22 € 55.- *

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 € 24.-

* am Sonntag nicht verfügbar

Für den neugierigen Gaumen zum Durchprobieren

Trilogie vom Steak ~300 g € 62.- *
(Känguru-Filet – Wagyu-Beiried – Dry aged Filet)

* am Sonntag nicht verfügbar

Wir servieren alle Steaks mit einer Sauce Ihrer Wahl

Pfeffersauce, warm

Sauce Bernaise, warm

Chimichurri, kalt

Whiskysauce, warm

Knoblauchsauce, kalt

Physalischutney, kalt

Paradeiser-Chilisauce, warm

Marillenketchup, kalt

zusätzliche Sauce € 2,40

Hummersauce € 4,80

Beilagen zum Steak € 3,20

Sautierte Pilze mit Butter und Knoblauch

Erdäpfelpüree

Glacierte Rote Rüben mit Kren

Koriander-Selleriepüree (aus der Salzkruste)

Zwiebelringe im Backteig

Kichererbsencurry

Blattspinat mit Pinienkernen

Trüffelnudeln

Gegrillte Zucchini mit Parmesan

das gewisse Extra zum Steak

Riesengarnele

€ 2,80 / Stk.

Jakobsmuschel

€ 2,50 / Stk.

* am Sonntag nicht verfügbar

Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht

Vorspeisen / Suppen

Mille feuille mit Räucherlachs und Zitronensauerrahm 13.-

*Vegan – Kürbiscarpaccio mit hausgemachtem Kernölbrot 11.-
gerne auch mit Prosciutto +3,80*

Kräftige Rindssuppe mit Speckgrießknöderl 5,80

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten 5,80

*Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen, Öl und Obershaube 7,80
Auch vegan möglich*

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein mit gemischtem Salat 16,80

Kleines Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein mit großem Salat 15,80

*Gekochtes Beinflfleisch vom Weiderind
mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce 19,80*

Kürbisgemüse mit Petersilienerdäpfeln 15,80

Vegan – Kichererbsencurry mit Basmatireis 15,80

*Gebratenes Forellenfilet
mit Stangensellerie, Gurke, Erdäpfeln und Dille 23,-*

Nachspeisen

Oberkirchbacher Apfeltorte mit Topfenguß 6,20

Mohnmousse mit Beerenragout 8,80

Vegan – Scheiterhaufen mit Birnen und Vanillesauce 6,80

Kürbiskernparfait mit Kürbiskrokant und Mascarponecreme 9,20

*Hausgemachter Mohr im Hemd mit Schokosauce und Schlagobers 8,50
gerne auch mit Whiskyeis +2,80*