

APPETITANREGER

WINZERSEKT <i>Schloss Vaux, Rheingau</i>	8,50
WINZERSEKT ROSÉ <i>Schloss Vaux, Rheingau</i>	8,50
CHAMPAGNER WEISS <i>Bollinger Special Cuvée Brut, Champagne</i>	14,00
CHAMPAGNER ROSÉ <i>Taittinger Prestige Rosé, Champagne</i>	16,00
.....	
GARDEN SPRITZ <i>Bitterorange, Kräuter, Chandon, Argentinien</i>	12,00
ESCAPE <i>Momo´s Pina Colada, Rum, Ananas, Limette</i>	14,00
PORNSTAR MARTINI <i>Belvedere, Passionsfrucht, Limette, Vanille</i>	12,00
ESPRESSO MARTINI <i>Belvedere, Kaffeelikör, Espresso</i>	12,00
DR. JAGLA LIMELLO <i>Zitrone, Minze, Rieslingsekt</i>	12,00
DR. JAGLA LIMELLO ALKOHOLFREI <i>Zitrone, Minze, Tonic Water</i>	12,00
NEGRONI <i>Antica Formula, Campari, Hendrick´s Gin</i>	13,00

VORSPEISEN

BEEF TATAR SANDO-STYLE	24,00
-------------------------------	--------------

Rinderfilet geschnitten, Shakupan, Wasabi, Soja, Sesam, Limette, Kaviar

TATAKI VOM WAGYU TEPPENYAKI CUT	22,00
--	--------------

Wasabi, Miso, Zitrus-Teriyaki

HAMACHI	22,50
----------------	--------------

Bernsteinmakrele, Jalapeños, Tigermilch

KRUSTENTIER BISQUE	22,00
---------------------------	--------------

Geschäumte Krustentier-Bisque, Safran, Pulpo, Garnele, Sauce Rouille

WAGYU SCHINKEN CECINA	26,00
------------------------------	--------------

Rinderschinken vom Wagyu, Algen-Focaccia, Roasted Chili-Mayo

BEEF JERKY SPAGHETTINI	21,00
-------------------------------	--------------

Beef Jerky von der Wagyu Flanke, Spaghettoni, gebrochener Pfeffer, Schnittlauch

CABERNET ROYAL, DAVID HERVÈ	
------------------------------------	--

<i>Austern von der renommierten</i>	<i>pro Stück</i>	<i>6,00</i>
<i>Austernzucht David Hervè,</i>	<i>6 Stück</i>	<i>35,00</i>
<i>dazu Zitrone & Vinaigrette</i>	<i>12 Stück</i>	<i>69,00</i>

.....

Beginnen Sie den Abend mit einer unserer abwechslungsreichen Vorspeisen. Unser Küchenchef Benjamin Bernecker und sein Team kreieren für Sie regelmäßig wechselnde Vorspeisen und Desserts.

STEAKS VOM GRILL

WAGYU FLANKENSTEAK

*Nicht so mager wie ein Filet, aber nicht so fettig
wie ein Entrecôte, der perfekte Mittelweg.*

Australien, Jack's Creek Farms

Wagyu

200 g | 39,00

WAGYU FLAP MEAT BAVETTE

*Sehr aromatisch, stark marmoriert,
intensiver Geschmack*

Australien, Jack's Creek Farms

F1 Wagyu

300 g | 58,00

WAGYU RINDERFILET MS9+

*Stark marmoriert, harmonische Textur
und ausgeprägter Eigengeschmack*

Australien, Jack's Creek Farms

Wagyu MS9+

250 g | 140,00

*Dieser Cut ist mehrmals als **World Steak Challenge Winner**
ausgezeichnet. Das Fleisch schmilzt förmlich schon in der
Hand und ist berühmt für seine legendäre Zartheit.*

BEI 800° GEHT NICHTS VERLOREN, ALLES BEHÄLT SEINEN WERT.

*Deshalb verwenden wir möglichst viele Stücke eines Tieres. Besonders,
wenn es sich um Cuts handelt, die über lange Zeit ignoriert wurden
und deshalb in Vergessenheit geraten sind. Probieren Sie einmal abseits
der Gewöhnlichkeit. Sie werden überrascht sein, welche Qualität Sie erwartet.*

STEAKS VOM GRILL

RINDERFILET

Der Klassiker unter den Steaks. Mager und butterzart.

Australien, Jack's Creek Farms

Black Angus

200 g | 52,00

ENTRECÔTE

*Voll und kräftig, stark marmoriert, saftig
und voller Geschmack*

Australien, Jack's Creek Farms

Black Angus

300 g | 54,00

Australien, Jack's Creek Farms

Black Angus - Asche Aged

400 g | 85,00

*In Asche gereift. Einzigartig aromatisch
und geschmacksintensiv.*

RUMPSTEAK

*Dry Aged, kernig aromatisch, sanfter Geschmack
von Heu durch das irische Weideland.*

Irland, John Stone

Irishes Weiderind

300 g | 44,00

*Durch Dry Aging erhält das Fleisch seinen unverwechselbar
kräftigen Geschmack und ist vor allem für seinen nussig
rauchigen und würzigen Charakter beliebt. Für weitere
Dry Aged Stücke fragen Sie gerne unser Serviceteam.*

.....

STARKE STÜCKE

COWBOY CUT

Australien, Jack's Creek Farms

5 Wochen trockengereift

je 100 g | 15,00

PORTERHOUSE

Deutschland, Dirk Ludwig

Simmentaler Rind,

5 Wochen trockengereift

je 100 g | 15,00

TOMAHAWK

Deutschland, Dirk Ludwig

Simmentaler Rind,

5 Wochen trockengereift

je 100 g | 15,00

800 GRAD CLUBSTEAK

Deutschland, Dirk Ludwig

Simmentaler Rind,

5 Wochen trockengereift

je 800 g | 100,00

DER LUDWIG

Der Ludwig ist in Deutschland die erste Adresse, wenn es um herausragende trockengereifte Fleischqualität geht. Die Aufzucht der Tiere unterliegt dabei ebenso hohen Qualitätsstandards wie die Verarbeitung zu den verschiedenen Cuts selbst. Wir sind stolz, diese außergewöhnliche Qualität bereits das dritte Jahr in Folge an unsere Gäste weitergeben zu dürfen.

SHARING IS CARING

Mit dem 800 Grad Special kommen Sie in den Genuss drei besonders herausragender Cuts aus unserer Karte und können diese im Vergleich zueinander verkosten. Unser 800 Grad Special, bestehend aus 850g feinstem Fleischgenuss, eignet sich hervorragend zum Teilen.

800 GRAD SPECIAL

WAGYU RINDERFILET

Wagyu MS9+, Worlds Steak Challenge Winner, 250 g

•

ENTRECÔTE - ASCHE AGED -

Jack's Creek Farms, 400 g

•

WAGYU FLANKENSTEAK

Jack's Creek Farms, 200 gr

250,00

BEILAGEN

<i>Glacierte Bundmöhren</i>	5,50
<i>Gebratene gemischte Pilze</i>	6,50
<i>Gerösteter Blumenkohl mit Sesam</i>	6,00
<i>Glacierter Spinat</i>	5,50
<i>Pak-Choi und Edamame mit Soja</i>	6,00
<i>Gemüsemix</i>	6,00
<i>Kartoffelpüree mit Parmesan</i>	6,50
<i>Kanarische Kartoffeln mit Mojo Verde</i>	6,00
<i>Steakhouse Pommes</i>	5,00
<i>Süsskartoffel-Trüffelpommes</i>	6,50
<i>Maiskolben mit Chili-Honigbutter</i>	6,00
<i>Gebratene Pimientos de Padron</i>	6,00
<i>Gebratener Cima de Rapa</i>	6,00

SAUCEN

<i>Zitronen-Habanero Butter</i>	4,00
<i>Jus</i>	4,50
<i>Pfeffersauce</i>	4,50
<i>Kräuterbutter</i>	4,00
<i>Cafe de Paris Butter</i>	4,00
<i>Trüffelmayonnaise</i>	4,00
<i>BBQ-Sauce</i>	3,50
<i>Yuzu Gremolata</i>	4,50

DESSERT

KAFFEE	12,50
<i>Mascarpone, Kaffee Eis, Schokolade, Biscuit</i>	
YUZU	8,00
<i>Yuzu Sorbet, Yuzu Kaviar, Baiser</i>	
KÄSE VOM WAGEN	16,00
<i>Ausgewählter Käse serviert von unserem Käsewagen</i>	
ESPRESSO MARTINI	12,00
<i>Belvedere, Kaffeelikör, Espresso</i>	

.....

Die Fromagerie „The Cheese Artist“ von Bernhard Gruber aus Riegersburg in der Steiermark ist Österreichs 1. Käsereifungs- und Käsekunstwerkstatt. Jeder Käse ist ein Unikat. Affineur Bernhard Gruber kombiniert unterschiedlichste regionale Zutaten zu ganz neuen individuellen Kreationen, abhängig von der Jahreszeit, der Hochsaison und auch dem biologischen Rhythmus des Tieres.

DIGESTIF

Auf unserem Digestif-Wagen finden Sie eine große Auswahl an Obstbränden, Likören und weiteren Spirituosen. Von der Spezialitäten-Brennerei Liebl im Bayerischen Wald über die Destillerie Etter aus der Schweiz bis hin zu Grappa Nonino aus Friaul ist für jeden Geschmack etwas dabei.

*Die Auswahl an Spirituosen kann variieren.
Gerne beraten wir Sie hierzu.*

BIERE VOM FASS

BECKS <i>Bremen</i>	0,3L 4,50 / 0,5L 5,50
SPATEN <i>München</i>	0,3L 4,50 / 0,5L 5,50
ANHEUSER-BUSCH BUD <i>USA</i>	0,3L 4,50 / 0,5L 5,50
FRANZISKANER <i>München</i>	0,5L 5,50
FRANZISKANER ALKOHOLFREI <i>München</i>	0,5L 5,50
SPATEN ALKOHOLFREI <i>München</i>	0,5L 5,50

ALKOHOLFREIES

FACHINGER <i>Medium oder Naturell</i>	0,25L 3,50 / 0,75L 7,50
SOFTDRINKS <i>Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite</i>	0,2L 3,50
SÄFTE FRANZ JOSEF RAUCH <i>Apfel, Maracuja, Cranberry, Rhababer</i>	0,2L 3,50

HEISSE GETRÄNKE

ESPRESSO	3,00
CAFÉ CREMA	3,50
CAPPUCCINO	3,90