

Vorspeisen | Salate

| | |
|---|----|
| Frisch gehacktes Tartar vom Simmentaler Rind Wachtelai Frische Kräuter Kürbiskernölmayonnaise Hausgemachtes Toastbrot | |
| 120g----- | 18 |
| 180g----- | 25 |
| Terrine von der Bio Gänseleber ----- | 22 |
| Apfel Chutney Apfelsaft Sellerie | |

| | |
|---|----|
| Mangalitza Schwein & Jakobsmuschel ----- | 18 |
| Schwarzer Knoblauch Himbeeren Vinaigrette Rettich | |
| Königskrabbe ----- | 22 |
| Krustentierschaum Aromaten Paprika | |
| Lauwarmer Kartoffel-Vogelersalat ----- | 8 |
| Knuspriger Speck Kernöl | |
| Marinierter EDELWEISS Salatkopf ----- | 7 |

Oyster Bar & Kaviar

Manufaktur Grill | Grödig bei Salzburg

| | |
|---|---------------------------|
| Austern mit Schalottenvinaigrette Limetten Emulsion Pumpernickel-Chesterbrot | |
| Fines de Claire ----- | 3 Stück 6 Stück 12 21 |
| Gillardeau----- | 3 Stück 6 Stück 19 31 |

| | |
|---------------------------------------|--------------------|
| Schwarzer Störkaviar ----- | 30g 50g 85 135 |
| Blinis Crème Fraiche Gehacktes Ei | |

Hauptspeisen & Fisch

| | |
|--|----|
| Lachs & Treviso ----- | 28 |
| Karotte Kartoffel Weißweinschaum | |
| Tagliatelle & Trüffel -----Vor Haupt 15 22 | |
| Trüffelcrème Pecorino Sommertrüffel | |
| Risotto & Chicorée ----- | 17 |
| Scamorza Käse Orange Glühwein | |

Suppen

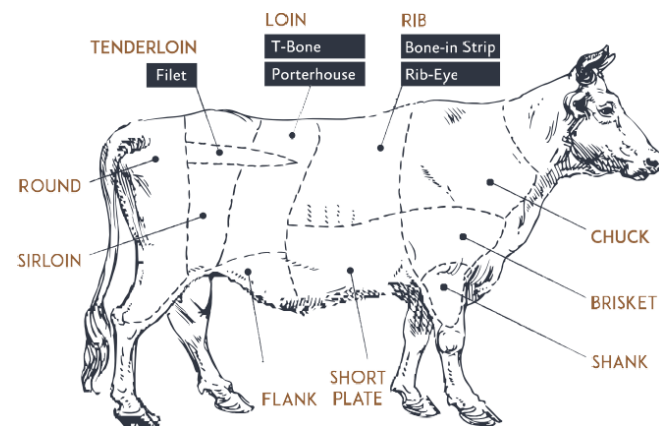
| | |
|----------------------------|---|
| Kürbisschaumsüppchen ----- | 8 |
| Kürbiskerne | |
| Zwiebelsuppe ----- | 8 |
| Perlwiebel Majoran | |

Trüffel

| | |
|-------------------|--------|
| Weißer Alba ----- | 1g 9 |
|-------------------|--------|

Gedeck:

Ofenfrisches Sirloin Brot | Butter
Gemüse | Kräutersalz
3,50 pro Person



Mit größter Sorgfalt wählen wir unser
erstklassiges Fleisch sowie die Lieferanten aus.
Wir grillen Ihnen jedes Fleisch auf den
perfekten Garpunkt, gerne bereiten wir die von
Ihnen gewünschte Garstufe zu.

Alle Angaben in Euro inkl. aller Steuern. Bei
Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben
unsere geschulten Mitarbeiter gerne Auskunft.

Öffnungszeiten:

Montag - Samstag 17:00 bis 01:00Uhr
Küche: 17:30 bis 22:30Uhr
Tel: +43 6414 300-960

CHEF'S CHOICE MENÜ

Mit unserem 4-Gang Überraschungsmenü, inklusive Steak Variation,
überrascht Sie unser Küchenchef Fabian mit einem Auszug aus unserer à la carte Karte.
Ab 2 Personen. Pro Person 80

STEAKS

RINDERFILET

Das edelste Teilstück vom Rind – besonders zart, mager und saftig.

| | | |
|--|---|---|
| SIMMENTALER AT Kalbin Weidehaltung Lady Cut 200g 29 Gentleman 300g 41 Chateaubriand 600g 85 | FÄRSEN GER Kalbin Weidehaltung Lady Cut 200g 27 Gentleman 300g 37 | JOHN STONE Dry-aged IRE Weidehaltung Lady Cut 200g 36 Gentleman 300g 49 |
|--|---|---|

RUMPSTEAK - SIRLOIN

Der Steak-Klassiker, saftiges & bissfestes Fleisch mit Fettdübel aus dem hinteren Rücken.

| | | | |
|---|--|--|--|
| SIMMENTALER Dry-aged AT Kalbin Weidehaltung 250g 26 400g 38 | XO BEEF AT Alte Kuh 250g 35 | BLACK ANGUS Prime Beef USA Nebraska Cornfeed 250g 28 400g 42 | JOHN STONE Dry-aged IRE Weidehaltung 250g 32 400g 44 |
|---|--|--|--|

RIB EYE - ENTRECÔTE

Für Steak-Kenner einer der besten und geschmacksintensivsten Cuts. Mit Fetttage, saftig, zart & würzig.

| | |
|---|---|
| SIMMENTALER Dry-aged AT Kalbin Weidevieh 300g 32 | BLACK ANGUS Jack's Creek AUS Grainfeed MS 2+ 300g 36 |
|---|---|

SPECIAL CUTS

| | | |
|--|--|---|
| T-BONE STEAK Dry-aged Roastbeef & kleines Filetteil AT Kalbin Weidevieh 1000g 95 | WAGYU-RIND Dry Aged Beef Alpin Roland Steiner Goldegg MS 9+ 100g 30 | TOMAHAWK Black Angus Rib Eye am langen Knochen AUS Jack's Creek Grainfeed MS 3+ 1200-1500g 100g 9 |
|--|--|---|

STEAK RARITÄTEN

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Fabian direkt am DRY AGER Kühlschrank beraten und wählen Sie eine
der aktuellen Steak Spezialitäten.

Beilagen

| | |
|--|---|
| Ofengemüse----- | 5 |
| Pimientos de Padrón ----- | 7 |
| Steak Pommes----- | 4 |
| Kleiner lauwarmer Kartoffel-Vogelersalat ----- | 5 |
| Zweierlei Kürbis----- | 4 |
| Kartoffelpüree Zwiebelbutter----- | 4 |
| Babyspinat----- | 5 |

Saucen & Butter

| | |
|--------------------------------------|---|
| Trüffel Jus----- | 5 |
| Café de Paris Butter----- | 3 |
| Portwein-Schalotten Jus----- | 4 |
| Trüffelbutter----- | 3 |
| BBQ Sauce----- | 4 |
| Chimichurri----- | 4 |
| Jalapeño und Tomate----- | 4 |
| Mojo Sauce----- | 4 |
| Hellmann's Ketchup Mayonnaise----- | 1 |

Pimp your Steak

| | |
|-------------------------------|----|
| Gegrillter Hummerschwanz----- | 25 |
| Gebratene Gänseleber----- | 10 |

Desserts

| | |
|--|----|
| Kürbis Pie----- | 10 |
| Sauerrahm Schokokaramell Granola | |
| Yuzu Sorbet----- | 10 |
| Beeren Champagne | |
| Valrhonasschokolade Hoch 3----- | 10 |
| Rum Eis Brownie Schokomouse Passionsfrucht | |
| Pralinenvariation-----5 Stück | 10 |
| 5 Sorten gereifter Käse----- | 13 |
| Hausgemachte Marmeladen Trauben | |

Starter | Salad

| | |
|---|----------------------------|
| Simmental Beef Tartar quail egg alpine herbs pumpkin seed oil mayo homemade toast | 120g-----18 180g-----25 |
| Goose Liver Terrine ----- 22 apple chutney apple juice celery | |

| | |
|---|--|
| Mangalica Pork & Scallop----- 18 black garlic raspberry radish vinaigrette | |
| King Crab -----22 langustini foam bell pepper | |
| Warm Potato Lettuce Salad ----- 8 grilled ham pumpkin seed oil | |
| Marinated Head of Lettuce----- 7 | |

Oyster Bar & Caviar

Grüll | Grödig at Salzburg

| | |
|--|--|
| Oyster with Scallion Viniagrette lime emulsion pumpernickel-chester bread | Fines de Claire ----- 3 Stück 6 Stück 12 21 Gillardeau----- 3 Stück 6 Stück 19 31 |
|--|--|

| | |
|---|--|
| Black Sturgeon Caviar----- 30g 50g 85 135 blinis crème Fraiche egg | |
|---|--|

Main Dish & Fish

| | |
|---|--|
| Salmon & Treviso----- 28 carrot potato white wine foam | |
|---|--|

| | |
|--|--|
| Tagliatelle & Truffle -----Pre Main 15 22 truffle crème pecorino summer truffle | |
|--|--|

| | |
|--|--|
| Risotto & Chicorée----- 17 scamorza cheese orange mulled wine | |
|--|--|

Soup

| | |
|-----------------------------------|--|
| Pumpkin Seed Soup----- 8 seeds | |
|-----------------------------------|--|

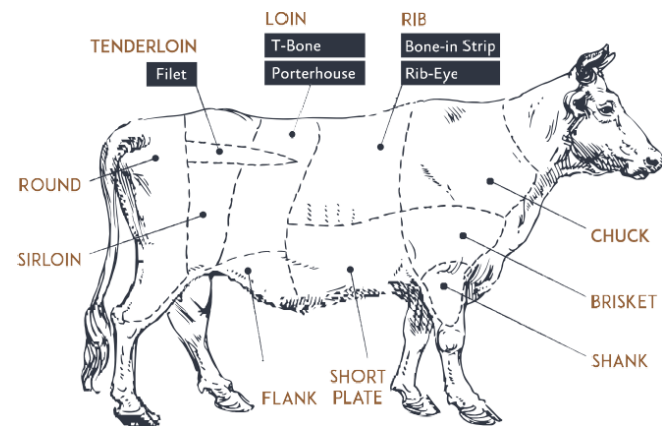
| | |
|---|--|
| Onion Soup ----- 8 pickling onion marjoram | |
|---|--|

Truffle

| | |
|-------------------------|--|
| White Alba ----- 1g 9 | |
|-------------------------|--|

Cover:

fresh beaked Sirloin bread | butter
pickled vegetables | herb salt
3,50 per person



We have developed a deserved reputation for our beef and this is exemplar of our overall approach to sourcing, cooking and serving food. Our steaks are grilled on point; however, we are delighted to serve it at your wish.

All prices include VAT. We cannot guarantee the absence of traces of nuts or other allergens. Please advise a member of staff, if you have any particular dietary requirement.

opening hours:
Monday - Saturday 5pm – 1am
Kitchen: 5.30pm – 10.30pm
Tel: +43 6414 300-960

CHEF'S CHOICE MENU

With our 4-course Chef's Menu inclusive a Steak Variation
our head chef Fabian will surprise you with a small abstract of our a la cart menu.
min. 2 person. each 80

STEAKS

BEEF FILET

The best slive – tender, lean and juicy.

| |
|---|
| SIMMENTAL breed AT pasturage Lady Cut 200g 29 Gentleman 300g 41 Chateaubriand 600g 85 |
|---|

| |
|--|
| FÄRSEN GER pasturage Lady Cut 200g 27 Gentleman 300g 37 |
|--|

| |
|---|
| JOHN STONE dry aged IRE pasturage Lady Cut 200g 36 Gentleman 300g 49 |
|---|

RUMPSTEAK - SIRLOIN

The classic cut, juicy and firm on the bite.

| |
|--|
| SIMMENTAL dry-aged AT pasturage 250g 26 400g 38 |
|--|

| |
|------------------------------------|
| XO Beef AT old cow 250g 35 |
|------------------------------------|

| |
|---|
| BLACK ANGUS prime beef USA Nebraska Cornfeet 250g 28 400g 42 |
|---|

| |
|--|
| JOHN STONE dry-aged IRE pasturage 250g 32 400g 44 |
|--|

RIB EYE - ENTRECÔTE

For steak pros – the best cut. Blob of grease, juicy, tender and spicy.

| |
|---|
| SIMMENTAL dry-aged AT pasturage 300g 32 |
|---|

| |
|--|
| BLACK ANGUS Jack's Creek AUS Grainfeet MS 2+ 300g 36 |
|--|

SPECIAL CUTS

| |
|--|
| T-BONE dry-aged roastbeef & filet AT simmental breed 1000g 95 |
|--|

| |
|--|
| WAGYU dry aged beef alpin Roland Steiner Goldegg MS 9+ 100g 30 |
|--|

| |
|--|
| TOMAHAWK black angus rib eye on the bone AUS Jack's Creek Grainfeet MS 3+ 1200-1500g 100g 9 |
|--|

RARE STEAK CUTS

Enjoy the recommendation from our kitchen chef Fabian at our DRY AGER Cooler
and get your special Steak Cut.

Side Dishes

| |
|--|
| oven-roasted vegetables ----- 5 |
| pimientos de padrón ----- 7 |
| steak pommes ----- 4 |
| warm potato lettuce salad ----- 5 |
| pumpkin duet ----- 4 |
| mashed potatoes onion butter ----- 4 |
| baby spinach ----- 7 |

Gravy & Butter

| |
|---|
| truffle jus ----- 5 |
| café de paris butter ----- 3 |
| port scallion gravy ----- 4 |
| truffle butter ----- 3 |
| BBQ gravy ----- 4 |
| chimichurri ----- 4 |
| jalapeño and tomato ----- 4 |
| mojo sauce ----- 4 |
| Hellmann's ketchup mayonnaise ----- 1 |

Pimp Up Your Steak

| |
|-------------------------------|
| grilled lobster tail ----- 25 |
| grilled goose liver ----- 10 |

Desserts

| |
|---|
| Punpkin Pie ----- 10 sour cream chocolate caramel granola |
| Yuzu Sorbet ----- 10 berries champagne |
| Triple Valrhona chocolate ----- 10 rum ice brownie passion fruit chocolate mouse |
| Variation of Pralines ----- 5 pieces 10 |
| Variation of Matured Cheese ----- 13 homemade jam grapes |