



Woodfire Steak & more

VORSPEISEN, SALATE UND SUPPEN

Salat vom Little Jam mit Caesar Dressing, frischen Parmesan, Cocktailtomaten	EUR 12,50
mit gegrillten Garnelen	EUR 15,50
mit gegrilltem Hühnchen	EUR 15,50
Rindstartar, Ei, Zwiebelschalotten, hausgemachtes Brot, Butter	EUR 18,00
Gemischter Salat, Cherry Tomaten, Schafkäse, Erdbeeren	EUR 12,00
Enten Rilette, gedünsteter Kohlrabi, hausgemachtes Brot	EUR 16,00
Bresaola, Rucola, Parmesan, Rosmarinöl	EUR 18,00
Klare Rindssuppe mit Einlage nach Wahl (Frittaten od. Grießnockerl)	EUR 6,50
Woodfire Suppe des Tages	EUR 7,00

Gerne servieren wir auch einen Sampler aus unseren Vorspeisen

EUR 21,00 pro Person

HAUPTSPEISEN UND FISCH

Burger mit saftigem Rindfleisch Patty, Cheddar, frischem Gemüse, Salat, Teriyaki-Sauce & Fries	EUR 18,00
In Brösel gedämpfter Calamari mit marinierten Little Jam Salat	EUR 20,00
Pulled Beef Burger mit knusprigen Zwiebeln, Jalapeños-Sauce & Wedges	EUR 16,00
Geschmorte Rinderbacken im eigenen Schmorsaft, Kartoffelpüree	EUR 22,00
Gegrillter Wolfsbarsch mit Selleriepüree & Wakame	EUR 22,00
Gegrilltes Babygemüse mit Kürbis Espuma Karotten, Fenchel, Zucchini, Pilze	EUR 14,50

Für Gedeck mit Brot und verschiedenen Aufstrichen erlauben wir uns EUR 2,50 pro Person zu verrechnen.

STEAKS AND MORE

Zu jedem Steak servieren wir eine Beilage/Salat/Gemüse sowie Sauce Ihrer Wahl.

Flank Steak (250g) [Flank Steak aus dem unteren Rippenbereich unterhalb des Filets]	EUR 39,00
Rumpsteak (300g / 500g) [Steak aus der flachen Beiried]	EUR 43,00 / EUR 67,00
Rib-Eye-Steak (300g / 500g) [Steak aus dem Rostbraten, ohne Knochen]	EUR 39,00 / EUR 59,00
Filet Mignon (300g / 500g) [Steak aus dem Filet]	EUR 43,00 / EUR 65,00
Surf and Turf (300 g) [Filet Mignon mit Garnelen]	EUR 52,00
T-Bone Steak (600 g) [Steak aus der Beiried mit Knochen und mittelgroßem Filetanteil]	EUR 62,00
Porterhousesteak (800 g) für 2 Personen [Steak aus der Beiried mit Knochen und großem Filetanteil]	EUR 83,00

Gerne servieren wir auch einen Sampler aus unserer Steakauswahl mit Beilagen

EUR 45,00 pro Person

BEILAGEN

EUR 5,00

Süßkartoffelfries
Steak Fries
Minikartoffel
Kartoffelpüree

SALATE & GEMÜSE

EUR 5,00

Babygemüse
Pilze
Selleriepüree
gemischte Blattsalate

SAUCEN

EUR 4,00

Demiglace
Pfeffersauce
Sauce Bearnaise
Chimichurri
Bluecheese

Rare = Sehr rotes Fleisch kalter Kern

Medium rare = Rotes Fleisch warmer Kern

Medium rosa = Fleisch kein Blut mehr

Medium well = Zartrosa Kern

Well done = Kein rosa Kern

Für Gedeck mit Brot und verschiedenen Aufstrichen erlauben wir uns EUR 2,50 pro Person zu verrechnen.

GOOD TO KNOW

BLACK & BLUE

Außen geröstet, innen kalt und roh

RARE / STARK BLUTIG

Das Fleisch wird kräftig angebraten.

Es erreicht dabei im Inneren eine Maximaltemperatur von 45° C und ist damit noch roh.

MEDIUM RARE / BLUTIG

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, sodass es im Kern bis auf etwa 55° C erhitzt wird. Es erscheint dadurch immer noch blutig.

MEDIUM / ROSA

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze „auf den Punkt gegart“. Es weist im Inneren eine Temperatur von maximal 65° C auf und ist von außen nach innen gleichmäßig rosa gefärbt.

MEDIUM / WELL DONE

Das Fleisch wird auf kleinem Feuer langsam gebraten, sodass es im Kern nur noch ganz leicht rosa ist. Es hat im Kern eine Temperatur von etwa 85° C.

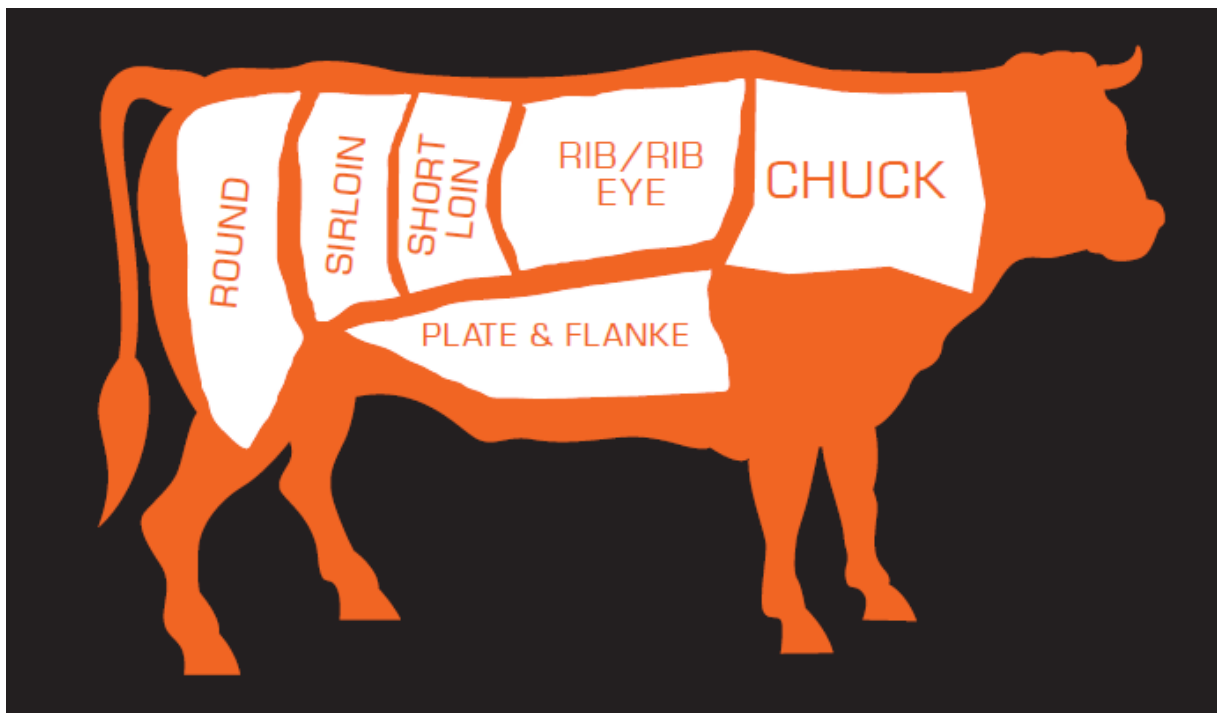
WELL DONE

Durchgebraten/ Grau

(Bei dieser Garstufe übernehmen wir keine Verantwortung)

Allergenkennzeichnung

Unser Serviceteam offeriert Ihnen gerne auf Nachfrage unsere separate Allergen Karte.



Für Gedeck mit Brot und verschiedenen Aufstrichen erlauben wir uns EUR 2,50 pro Person zu verrechnen.

DESSERT

Cheesecake-Mousse am Stiel mit Mangoeis	EUR 10,50
Sablé Breton mit Mascarponecreme und gesalzene Karamelleis	EUR 10,50
Crème Brûlée mit Pistazien Eis	EUR 10,50
Woddy´s Schwarzwälder Kirsch 2.0	EUR 9,50
Veganes Avocado-Limettenmousse	EUR 8,50
Käse Variation Berghonig, Feigensenf, Brot	EUR 12,50

Gerne servieren wir auch eine Dessertvariation

EUR 30,00

Woodfire to go

Wein | Champagner & Schaumwein

It Weinkarte -15%

Für Gedeck mit Brot und verschiedenen Aufstrichen erlauben wir uns EUR 2,50 pro Person zu verrechnen.