



WOOD
FIRE
sleak & more

WOOD
FIRE
pan & more

KALTE VORSPEISEN UND SALATE

Salat vom Little Jam mit Caesar Dressing, frischen Parmesanhobel, Brotchip, Kalmata Oliven, Tomate, Anchovis	EUR	12,50
mit gegrillten Garnelen	EUR	15,50
mit gegrillten Rinderfiletstreifen	EUR	15,50
mit gebackenem Kalbsbries	EUR	15,50
Rindstartar, Ei, Paprika, Olive, Toast, Butter	EUR	16,00
Lauwarm gebeitzter Seeteufel, Humus, Apfel, Palherzen, Flußkrebis	EUR	16,50
Vitello Tonato, Olivensteine, Kapernknusper, Wildkräutersalate	EUR	16,50

SUPPEN UND WARMER VORSPEISEN

Klare Rindssuppe mit Einlage nach Wahl (Milzschnitte, Griessnockerl, Frittaten)	EUR	6,50
Pho, Rindfleisch, Koriandergrün, Jungzwiebel	EUR	7,50
Kartoffelcremesuppe, Lachs, Kerbeljoghurt	EUR	7,50
Safranrisotto, Rindsbacke, Paprika, Tramezini	EUR	14,50
Oktopus, Minikartoffeln, Piemonts, Tomate, Kapernbeeren	EUR	15,50

HAUPTSPEISEN UND FISCH

Burger mit Cheddar, Speck, Hot Chipotle Baconcreme Wildkräutersalat, Süß-Kartoffel-Fries	EUR	17,50
Lammtrio (Ossobuco, Krone, Leber) Linsen, Dill, Paprika	EUR	27,50
Rindsinvoltini, Polenta, Karotte, Speck, Senf	EUR	28,50
Stubenkücken, Laugenbrezl, Kräuter, Wurzelgemüse	EUR	23,50
Lachsmedaillon, Chorizo, Belugalinsen, Belper Knolle	EUR	29,50
Linguine, Ziegenkäse, Birne, Nüsse mit Riesencrevetten	EUR	16,50 EUR 22,50

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 29,00
Rumpsteak (300 g) [Steak aus der flachen Beiried]	EUR 34,00
Rib-Eye-Steak (350 g) [Steak aus dem Rostbraten, ohne Knochen]	EUR 34,00
Filet Mignon (250 g) [Steak aus dem Filet]	EUR 38,00
Surf and Turf [Filet Mignon mit Riesencrevette]	EUR 52,00
T-Bone Steak (600 g) [Steak aus der Beiried mit Knochen und mittelgroßem Filetanteil]	EUR 51,00
Porterhousesteak (800 g) für 2 Personen [Steak aus der Beiried mit Knochen und großem Filetanteil]	EUR 70,00
Rib-Eye-Steak am Knochen pro 100g	EUR 13,00

BEILAGEN

EUR 4,00

Süßkartoffel Fries

Steak Fries

Minikartoffeln

Kräuter-Risotto

SALATE & GEMÜSE

EUR 4,00

Pfannengemüse

Pilze

Blattspinat mit Osterkron

Geschmorte Zwiebel

Cole Slaw

Gemischter Blattsalat

SAUCEN

EUR 3,50

Portweinsauce

Pfeffersauce

Sauce Bernaise

Chimicurri

Aioli

Baconcreme

Wasabimayonaise

Mango-Chili-Salsa

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.

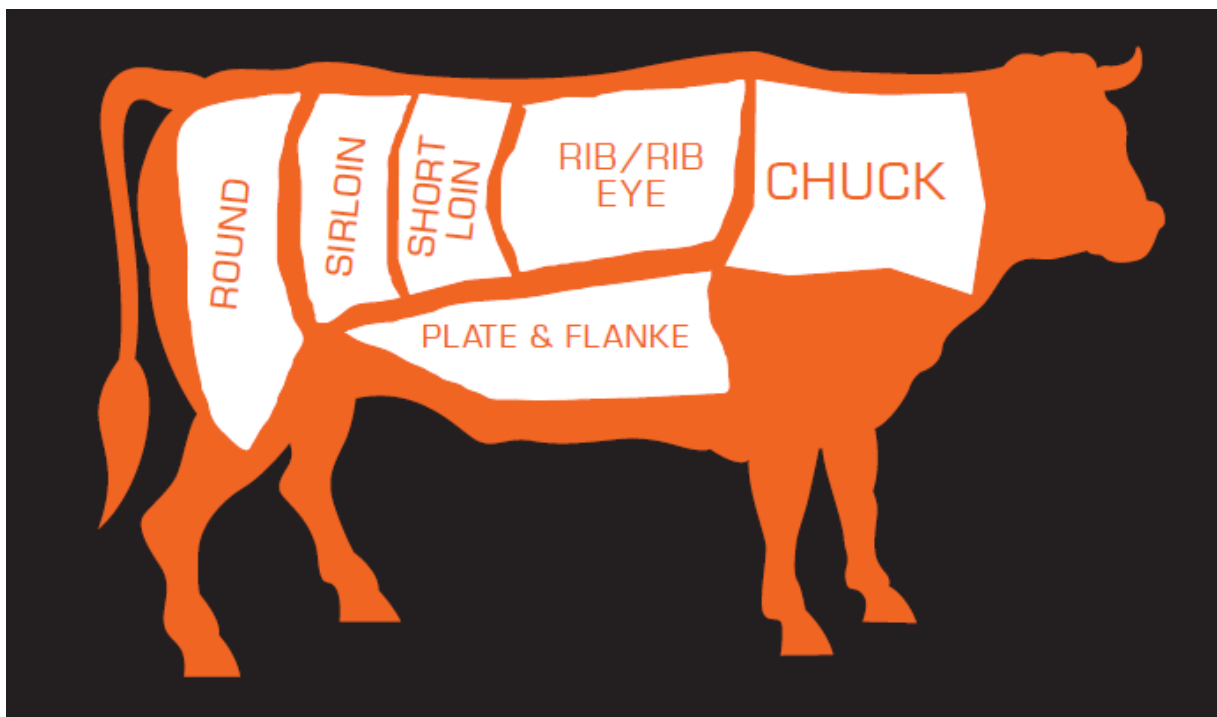
WELL DONE

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

Banane? Eis, Mandel, Schokolade, Crumble	EUR 9,50
Birne? Birne, Eis, Mürbteig, Apple Blossom	EUR 9,50
Karamel? Eis, Karamel, Meersalz, Pätzchen Tops	EUR 9,50
Käsevariation Tasmanischer Berghonig, Feigensenf	EUR 10,50

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