



WOOD
FIRE

steak & more

KALTE VORSPEISEN UND SALATE

Knackiger Salat vom Little Jam mit Caesar Dressing, frischen Parmesanobel,
Brotchip, Kalmata Oliven, Tomate, Anchovis

12,00

mit gegrillten Garnelen

15,00

mit gegrillten Rinderfiletstreifen

15,00

mit Beef Jerky

15,00

Rindstartar, Eiercreme, Kürbis, Guinness, Baguette

16,00

Jakobsmuscheln roh mariniert, Wakame, Grüner Salat, Trüffel, Sprossenkohl

16,00

Miniburger, gebeizter Lachs, Soja-Mayonnaise, Chilibi-Gurken-Salat

15,00

Vitello Tonato, Olivensteine, Kapernknusper, Wildkräutersalate

16,00

SUPPEN UND WARME VORSPEISEN

Klare Rindsbouillon mit Einlage nach Wahl

(Milzschnitte, Frittaten, Griessnockerl)

6,00

Rote Linsensuppe, Koriander, Hendl-Satay Ravioli

7,00

Tom Yum, Sabonudeln, Pilze, Riesen-Crevette

7,00

Polenta, Pulled Beef, Kren

14,00

Oktopus, Minikartoffeln, Piemontos, Tomate, Kapernbeeren

15,00

HAUPTSPEISEN UND FISCH

Burger mit Brie, Chorizo-Mayonnaise, geschmorte
Zwiebel, Wildkräutersalat, Süßkartoffel-Wedges
17,00

Short Rip „Tandoori“, Rote Beete, Kartoffel-Trüffelpuma
25,00

Österr. Kräuterschwein (Bauch, Filet, Leber) Zwiebel,
Zwetschge, Wildkräuter
27,00

Kalbsbacke, Kokosmilch, Massaman Curry, Schalotten
25,00

Perlhuhn „Teriyaki“, Kürbis, Kohlrabi, Perl Cous Cous
23,00

Kabeljau, Blutwurst, Bohnen, Gnocchi
29,00

Kartoffelgnocchi
Mascarpone, sonnengetrocknete Tomaten,
Pinienkerne, Basilikum
16,00

STEAKS AND MORE

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

Flank Steak (250 g)

[Flank Steak aus dem unteren Rippenbereich unterhalb des Filets]

27,00

Rumpsteak (300 g)

[Steak aus der flachen Beiried]

32,00

Rib-Eye-Steak (350 g)

[Steak aus dem Rostbraten, ohne Knochen]

32,00

Filet Mignon (250 g)

[Steak aus dem Filet]

36,00

Surf and Turf

[Filet Mignon mit halben Hummer Thermidor]

50,00

T-Bone Steak (600 g)

[Steak aus der Beiried mit Knochen und mittelgroßem Filetanteil]

49,00

Porterhousesteak (800 g) für 2 Personen

[Steak aus der Beiried mit Knochen und großem Filetanteil]

68,00

Thunfischsteak (250 g)

35,00

BEILAGEN

3,50

Süßkartoffel Fries

Steak Fries

Minikartoffeln

Kräuter-Risotto

SALATE & GEMÜSE

3,50

Pfannengemüse

Pilze

Pimentos m. Schafskäse

Geschmorte Zwiebel

Cole Slaw

Gemischter Blattsalat

SAUCEN

3,00

Portweinsauce

Pfeffersauce

Sauce Bernaise

Chimicurri

Aioli

Süß-Sauer

Mango Chili Salsa

Wasabi-Mayonaise

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

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

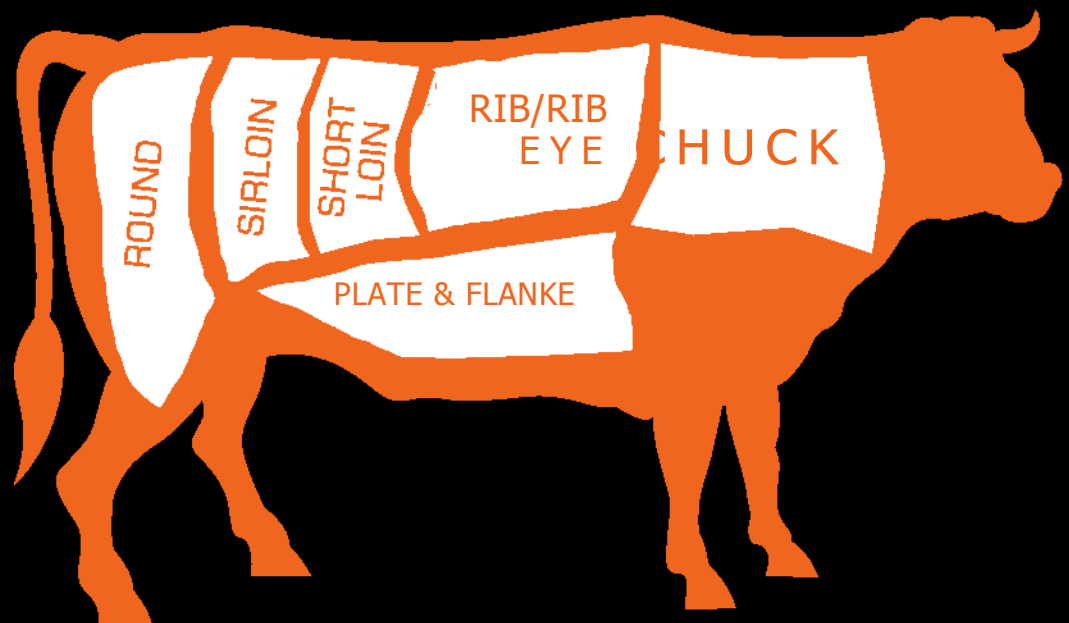
Durchgebraten/ Grau

(Bei dieser Garstufe übernehmen wir keine Verantwortung)

Allergenkennzeichnung

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

Aus Qualitätsgründen möchten wir Sie gerne darauf aufmerksam machen, dass wir Ihre kulinarische Verwöhnung, bei Gruppen ab 10 Personen, nur auf Menübasis vornehmen.



DESSERTS

ROT

Rote Beete
(kandierte, Eis, Gelee, Joghurt)
9,00

SCHWARZ

Schokolade
Croutons, Makronen, Mousse, Eis, Erde
9,00

WEISS/GELB

Reis & Mango
Sticky Reis, Meringue, Kokos-
Marshmallows, Sorbet
9,00

KÄSEVARIATION

mit Tasmanischem Berghonig,
Feigensenf
10,00
