



APERITIF

Muskateller 2010

Weingut Thaller
blumig
1/8 l € 4,40
0,7 l € 27,--

WEISSWEIN

Morillon-Steinterrassen 2011

Winzerei Eibel
aus Nachbars Weingarten
kräftig ausgebaut, aromatisch
1/8 l € 4,90
0,7 l € 34,--

ROTWEIN

Olivin-Zweigelt 2008

Weingut Winkler-Hermaden
Der Olivin, ein reinsortiger Blauer Zweigelt,
18 Monate in Kapfensteiner Eiche gereift.
1/8 l € 7,50
0,7 l € 34,--

DIGESTIF

XA Alte Zwetschke 1989

Alois Gölles
Vanilleton, weich und lang am Gaumen
2 cl € 10,--

Starzenberger Dry Aged Beef Steak's stammen aus unserem eigenen Reifeschrank und werden 30 Tage gereift. In der Greißlerei können Sie sich ein Bild davon machen.

Die „Cut's“ sprich Schnitte der einzelnen Steak's variieren in Form und Gewicht, die Gewichtsangaben sind ungefähr, jedes Steak wird einzeln gewogen.

Wählen Sie zusätzlich vorab aus unserer Abendkarte:

Salate vom Buffet	€ 4,50
Vorspeise	€ 6,50
Suppe	€ 4,50
Dessert	€ 6,50

Beilagen

Bauern Wedges aus Lödersdorf	€ 3,--
Blattspinat mit Champignons und Quittenessig	€ 3,--
Buntes Röstgemüse	€ 3,--

Soßen Variation

Alte Zwetschke - Barbecue Soße, Apfel Balsam
Cocktail Soße und Balsamessig-Butter € 4,--

Die Cut's

Wir verrechnen	€ 9,-- per 100g
Filetsteak	€ 12,-- per 100g

Porterhouse	ca. 900g
T-Bone	ca. 700g
Almo Rumpsteak	ca. 300g
Rib-Eye am Knochen	ca. 500g
Rib-Eye	ca. 300g
Filetsteak	ca. 300g
Filetsteak Lady's Cut	ca. 200g

Die Garstufen

rare	ca. 45°C
medium	ca. 55°C
well done	ca. 70°C

Bitte bedenken Sie:

Unsere Garstufen richten sich nach den Gewohnheiten der österreichischen Gäste. International ist jeweils eine Stufe runter zu rechnen. Zum Beispiel: Österreichisch Medium entspricht international Medium - Well Done

Unser Serviceteam steht Ihnen gerne für Fragen zur Verfügung!