

## Süß - Portweine

<b>2010 Banyuls Rimage, Rot-Süß</b> Weingut Traginer, Roussillon	5cl	9,90
<b>2020 Recioto Della Valpolicella, Rot-Süß</b> Weingut Domini Veneti, Venetien	0,1l	13,90
<b>Tawny PORT 10 year old</b> Weingut Dow 's, Douro	5cl	11,90

## Klare Schnäpse

<b>Roter Williams</b> Reisetbauer	2cl	11,00
<b>Marille</b> Reisetbauer	2cl	11,00
<b>Vogelbeere</b> Reisetbauer	2cl	15,00
<b>Zwetschke Eichenfass</b> Reisetbauer	2cl	11,00

## Grappa & Edelbrände

<b>Grappa Bianco</b> Tenuta San Leonardo, Borghetto	2cl	11,90
<b>Tre Soli Tre</b> Distillerie Berta, Piemont	2cl	26,90
<b>Bianco Grappa</b> Weingut Jerman, Gorizia	2cl	12,90

## Gin

<b>Mare Mediterranean Gin – Barcelona</b>	4cl	11,90
<b>Hendricks London Dry Gin – Schottland</b>	4cl	11,90
<b>The Botanist Islay Dry Gin – Scotland</b>	4cl	13,90
<b>Tanqueray No. 10 London Dry Gin – London</b>	4cl	10,90
<b>Elephant London Dry Gin – Hamburg</b>	4cl	13,90
Serviert mit Organics Tonic Water	0,2l	7,90

## VERWÖHNEN SIE IHRESINNE UNSERE EMPFEHLUNG

### Weißwein

<b>2023 RIESLING FEDERSPIEL RIED TRENNING</b> Domäne Wachau € 42,00 pro Flasche
<b>2018 GRÜNER VELTLINER RIED QUITTENGANG RESERVE</b> Weingut Schloss Maissau € 52,00 pro Flasche
<b>2021 CHARDONNAY BLACK VINTAGE</b> Weingut Gruber € 86,00 pro Flasche

### Rotwein

<b>2018 PINOT NOIR 803</b> Weinmanufaktur Clemens Strobl € 95,00 pro Flasche
<b>2011 BLAUFRÄNKISCH „HOCHBERG“</b> Weingut Gesellmann € 139,00 pro Flasche
<b>2010 BARBARESCO BRICCO DI NEIVE RISERVA DOCG</b> Dante Rivetti € 146,00 pro Flasche



## Offene Weine

### WEISSWEIN

<b>2023 RIESLING FEDERSPIEL RIED TRENNING</b> Domäne Wachau, Wachau	0,1l	6,50
<b>2018 GRÜNER VELTLINER RIED QUITTENGANG RESERVE</b> Weingut Schloss Maissau, Maissau	0,1l	8,00
<b>2023 ROTER VELTLINER TAUSENDEINHUNDERTLIF</b> Weingut Leth, Wagram	0,1l	9,50
<b>2011 GRÜNER VELTLINER SCHRECKENBERG</b> Weingut Clemens Strobl, Wagram	0,1l	18,20

### ROTWEIN

<b>2022 ZWEIGELT ECHT LANG</b> Weingut Stefan Lang, Neckenmarkt	0,1l	7,20
<b>2020 CUVÉE PETER</b> Weingut Kopp, Baden-Württemberg	0,1l	7,50
<b>2018 CUVÉE HEILIGER RUPERT EDITION ST. PETER STIFTSKULINARIUM</b> Weingut Ernst Triebaumer, Rust	0,1l	9,20
<b>2016 CHATEAU PLAISACE BORDEAUX SUPÉRIEUR</b> Weingut Plaisace, Grand Cru Classé, Margaux	0,1l	11,90

# Überraschungsmenü

TAUCHEN SIE EIN IN EINE KULINARISCHE ÜBERRASCHUNG!

UNSER ÜBERRASCHUNGSMENÜ ENTFÜHRT SIE AUF EINE REISE DURCH EXQUISITEN GENUSS. EIN FEST FÜR DIE SINNE, DAS IHNEN MIT JEDEM GANG EIN LÄCHELN AUF DIE LIPPEN ZAUBERN WIRD.

FREUEN SIE SICH AUF KULINARISCHE ÜBERRASCHUNGEN, DIE IHRE ERWARTUNGEN ÜBERTREFFEN.

## Das Erwartet Sie

**VORSPEISE**  
ÜBERRASCHUNG AUS DER KÜCHE

**SUPPE**  
INSPIRIERENDE VARIATION

**ZWISCHENGANG**  
FRISCHE SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

**HAUPTGANG**  
AUSGEWÄHLTE GAUMENFREUDEN

**DESSERT**  
SÜSSE VERFÜHRUNG

**ÜBERRASCHUNGS 4 – GANGMENÜ 79,00**  
(VORSPEISE – SUPPE – HAUPTGANG – DESSERT)

**ÜBERRASCHUNGS 5 – GANGMENÜ 89,00**  
(VORSPEISE – SUPPE – ZWISCHENGANG – HAUPTGANG – DESSERT)

# Steak Spezialitäten

Die Zubereitungszeit beträgt ungefähr 30 Minuten

## Special Cuts

### CHATEAUBRIAND

*Doppeltes Steak aus der Mitte des Filets. Der Name geht auf den französischen Schriftsteller und Politiker François-René de Chateaubriand (1768–1848) zurück.*

**Simmentaler Kalbin** 00,33 PRO GRAMM

### RIB EYE

*Das Rib Eye, oder auch Entrecôte (franz.: entre = zwischen, côte = Rippe) genannt, stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes. Charakteristisch ist das deutlich sichtbare Fettagge.*

**Black Angus** 00,33 PRO GRAMM

### CÔTE DE VEAU

*Aus dem hinteren Teil der Hochrippe vom Kalb stammt das extra dick geschnittene Côte de Veau. Das Teilstück am Knochen ist ein besonders großes Zwischenrippenstück und überzeugt mit seinem intensiven Fleischgeschmack.*

**Salzburger Bio Kalb** 88,30 PRO PORTION

### BEIRIED

*Beiried, als österreichische Bezeichnung für das Roastbeef, ist ein Teilstück des Rückens vom Rind. Eine deutlich sichtbare Fett- & Gewebeschicht, schützt beim Braten vor Austrocknung und macht das Steak so besonders zart und mürbe.*

**Wagyu** 00,94 PRO GRAMM

Fleischklasse A4, entsprechend einem BMS von 5 bis 6  
Angebot nach Verfügbarkeit

Unsere Steaks servieren wir mit Rosmarinerdäpfel,  
Sommergemüse und hausgemachter Sauce Hollandaise.

Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter über den gewünschten Garpunkt Ihres Steaks. Das Wagyu Beiried servieren wir Ihnen „rare“ oder „medium rare“.