



. Grillkarte .

VORSPEISEN:

Sommersalat _Römer, Radieschen, Karotte, Joghurt, Schwarzbrot (V) (A,O)	9
Salat _Fenchel, Orange, Rucola, Speck (V) (G,O)	9
Büffelmozzarella _Marille, Basilikum, Walnuss, dunkler Balsamico (V) (G,O)	12
Hummus _Olive, Tomate, Spinat, Papadam (V) (N,O)	9
Beef Tatar _Eigelb, Schnittlauch, Sprossen, Erdäpfelbrot (A,C,F,G,M,O)	18

AUS DEM SMOKER

Wir verwenden einen Watersmoker, eine Kombination aus Holzkohlegrill, Räucherofen und Dämpfer. Das Grillgut wird bei einer Temperatur von etwa 120°C in einem geschlossenen System schonend gegart. Mit Buchenholzspänen aromatisiert, erhält das Grillgut einen feinen Räuchergeschmack.

Forelle _Filet aus Radlberg in Niederösterreich (D)	26
Rote Wildgarnelen _mariniert mit Zitronenpfeffer und Rosmarin, aus dem Atlantik (B)	32
Perlhuhn Supreme _Bruststück mit Flügelknochen aus Frankreich	25

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Alle Preise sind in Euro angegeben und enthalten alle gesetzlichen Steuern und Abgaben

Wir verrechnen € 3,- pro Gedeck



. Grillkarte .

VOM HOLZKOHLEGRILL:

Die angebotenen Steaks vom Rind beziehen wir von unserem Partner, der Fleischerei Höllerschmid in Niederösterreich. Verwendet wird Fleisch von Kalbinnen aus Nieder- und Oberösterreich. Rinder ohne Nachwuchs. Sie wachsen generell langsamer als männliche Rinder, wodurch das Fleisch zarter wird und sich das Fett im Muskel aufbauen kann. Alle Steaks sind mindestens 3 Wochen gereift und entsprechen der Fettklasse 3-4, wodurch eine gleichmäßige Marmorierung und ein zarter Geschmack entstehen.

_Dry Aged Rib Eye 32

Wird aus dem Ende des Rostbratens geschnitten. Dieser befindet sich in etwa in der Mitte des Rinderrückens, markant ist hier das typische Fettagge.

_Filet Steak 33

Auch Lungenbraten genannt. Befindet sich unterhalb des hinteren Rinderrückens. Hierbei handelt es sich um das zarteste Teil des Rindes, um mageres, delikates Fleisch, das als sehr beliebt gilt.

_Dry Aged Rinderspareribs 25

Hierfür werden die geschnittenen Rinderrippen aus dem Rücken verwendet. Bevor das marinierte Fleisch auf unseren Grill kommt, wurde es schonend im Wasserbad unter Vakuum vorgegart.

_Lammkrone 32

Das beste Stück vom Lamm mit seinen charakteristischen Knochen kommt vom Rücken. Auf Grund des anliegenden Knochens ist nicht nur zart, sondern auch sehr saftig.

Grillcamembert lactosefrei!, aus Dänemark 17

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Alle Preise sind in Euro angegeben und enthalten alle gesetzlichen Steuern und Abgaben

Wir verrechnen € 3,- pro Gedeck



BEILAGEN:

1x inklusive, jede weitere à €5

- Hausgemachte Pommes
- Heurige Rosmarinerdäpfel
- Gegrilltes Sommergemüse
- Sautierter Babyspinat (G)
- Gemischte Salatschüssel (O)
- Maiskolben vom Grill

BUTTER, SAUCEN, DIPS:

1x inklusive, jede weitere à €2

- Kräuterbutter (G)
- Koriander – Chili – Aioli (G)
- Joghurt– Kräuter dip (G)
- BBQ Sauce (F, L, M, O)
- Hausgemachter Ketchup (O)
- Dijon Senf (M)

EIS:

Milcheis_Vanille (C, G), Schokolade (C, G), Muscovado (C, G)

Sorbet_Mango, Zitrone, Erdbeere

eine Kugel	2,50
zwei Kugeln	4,50
drei Kugeln	6
vier Kugeln	7,50

Haus-Becher_Vanille, Schokolade, Haselnuss, Erdbeer, Milch (A, C, G, H)

9

DESSERT:

Zitronentarte_Mango, Kokos, Minze (A, C, G)

9

Marinierte Erdbeeren_Griechischer Joghurt, Zitronenmelisse (O)

6

Schokobrownie_Wassermelone, Vanilleeis (A, C, G, H)

9

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Alle Preise sind in Euro angegeben und enthalten alle gesetzlichen Steuern und Abgaben

Wir verrechnen € 3,- pro Gedeck