



# . Grillkarte .

## VORSPEISEN:

<b>Salat_Römer</b> , Honigmelone, Fenchel, Caesardressing, Schwarzbrot (A,D,G,M,O)	9
<b>Eierschwammerl_Rucola</b> , Speck, Tomate (O)	9
<b>Büffelmozzarella_Marille</b> , Basilikum, Walnuss, dunkler Balsamico (V) (G,O)	12
<b>Hummus_Olive</b> , Tomate, Spinat, Papadam (V) (N,O)	9
<b>Beef Tatar_Eigelb</b> , 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.

<b>Forelle_Filet</b> aus Radlberg in Niederösterreich (D)	26
<b>Rote Wildgarnelen_mariniert</b> mit Zitronenpfeffer und Rosmarin, aus dem Atlantik (B)	32
<b>Perlhuhn Supreme_Bruststück</b> 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 € 3,5 pro Gedeck



## 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 € 3,5 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	2,5
zwei Kugeln	4,5
drei Kugeln	6
vier Kugeln	7,5

**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 € 3,5 pro Gedeck