

VORSPEISEN



Gemüse aus dem Wok <small>(A, C, E, L)</small> gebratene Champignons, Zucchini und Tomaten mit mediterranen Kräutern, Knoblauch, Olivenöl und Chili	€ 9,90
gebackene Champignons <small>(A, C, D, E, F, N)</small> auf mariniertem Vogersalat und Sauce Tartare	€ 9,90
Büffelmozzarella mit Tomaten <small>(G)</small> Basilikum, Balsamico Dressing und Rucola	€ 10,90
Riesengarnelen an Knoblauchsauce <small>(A, B, D, E, F, G, N)</small> auf Toastbrot mit Salatgarnitur und Chili Dip	€ 15,80
Beef Tartare <small>(A, C, E, G, F, L, M, N)</small> mit Wachtelei, Butter und geröstetem Weißbrot	140 gr. € 15,90 200 gr. € 19,90

SUPPEN



Kraftsuppe vom Rind <small>(A, C, G, L, M)</small> Frittaten / Speckknödel / Leberknödel / Käseknödel	€ 4,80
pikantes Knoblauchrahmsüppchen <small>(A, F, L, M, N)</small> mit Croutons und Sahnehaube	€ 5,30
cremiges Tomatensüppchen <small>(A, F, L, M, N)</small> mit Basilikum, Sahnehaube und Parmesan	€ 4,90
steirische Kürbiscremesuppe <small>(A, F, L, M, N)</small> mit gerösteten Kürbiskernen und Sahnehaube	€ 5,40

SALATE



gemischter Salatteller klein <small>(F, L, M)</small>	€ 6,00
gemischter Salatteller groß <small>(F, L, M)</small>	€ 9,00
Thunfisch Salat <small>(C, D, F, H, L, M)</small> Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Ei und Balsamico Dressing	€ 13,60
Bauern Salat <small>(C, F, G, L, M)</small> Blattsalate, Tomate, Gurke, Erdäpfelsalat, Zwiebel, Ei, gebratener Speck und Schafskäse	€ 13,90
Fitness Salat <small>(F, L, M)</small> Blattsalate, Tomate, Gurke, gebratenes Hühnerfilet, Ananas und Balsamico Dressing	€ 14,90
Lachs Salat <small>(E, D, F, G, L, M)</small> Blattsalate, Tomate, Gurke, gebratenes Lachsfilet an Joghurtdressing und Balsamico	€ 15,90
Chef Salat <small>(E, D, F, G, L, M, O, B)</small> Blattsalate, Tomate, Gurke, Rinderfiletstreifen und Garnelen mit Balsamico Dressing	€ 18,80

STEAKS, BURGER AND MORE



Steak Toast (A, C, E, F, G, L, M) medium gebratenes Rumpsteak auf Toastbrot mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Erdäpfelsalat und Joghurtdressing	€ 17,90
Holzfällersteak vom Schwein 300 gr. (A, C, E, F, G, H, L, M) mit Speck, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Almkäse überbacken serviert mit Pommes frites und Speckbohnen	€ 17,80
Bierkessel „Pfandl“ (A, C, F, G, L, M) rosa gebratene Schweinemedallions auf Steinpilzrahmsauce serviert mit Kräuterspätzle und Broccoli	€ 18,80
Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind (F, L, M) serviert mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	€ 19,80
Rinderhüftsteak 300 gr. (A, E, F, G, L, M, N) serviert mit Ofenkartoffel an Sauerrahm, Broccoli, Tomatensalsa und Chili Dip	€ 23,90
Flank Steak 300 gr. (A, C, E, F, G, L, M, N) mit Steak Pommes dazu Grillgemüse und Tomatensalsa	€ 24,90
Rumpsteak 300 gr. „Cafe de Paris“ (C, F, G, L, M) serviert mit Kartoffel-Kroketten, Cognac-Kräuterbutter und Speckbohnen	€ 25,90
Rosa gebratenes Lammrückensteak (A, F, G, L, M) serviert mit Thymian-Knoblauchsafterl dazu Polenta und Rosenkohl mit Speck	€ 28,80
Steakspieß „Alpenresidenz“ (A, E, F, G, K, M, N) medium gebratene Steaks vom Schwein, Rind und Kalb serviert mit Cocktailsauce und Chili Dip, Kräuterbutter und Kartoffel-Wedges	€ 31,90
Surf & Turf (A, B, C, E, F, G, L, M, N) Rinderfiletsteak 150 gr. mit Riesengarnele, serviert mit Röstinchen, Gemüsewürfeln, Kräuterbutter und Chili Dip	€ 31,40
Rinderfiletsteak 300 gr. vom Almochsen (A, F, G, L, M) serviert an Whiskey-Pfefferrahmsauce dazu Erdäpfelgratin und Grillgemüse	€ 33,90

DRY AGED BEEF

- Steak Tartare 300 gr.** (A, C, E, F, G, L, M, N) € 33,90
serviert mit Ofenkartoffel und Sauerrahm,
Kräutern und Parmesanhobel
*Wir schneiden das Filetsteak an der Oberseite
rautenförmig ein und grillen es an der Unterseite
stark an. Im Kern bleibt es dadurch medium und an der
Oberseite beinahe roh (rare)*
- Rib Eye vom Black Angus 300 gr.** (A, C, E, F, G, L, M, N) € 42,00
dazu Steak Pommes und Jalapeno-Chili Salsa
- Flat Iron (top blade roast) Schaufelstück
vom Almochsen 300 gr.** (A, E, F, G, L, M) € 24,90
dazu Kräuterbutter, Grillgemüse und Kartoffelsticks
- Straußen Steak (Fan Filet) 300 gr.** (A, E, F, G, L, M, N) € 26,00
mit Ofenkartoffel, Sauerrahm und Barbecue Sauce
- Center Cut 1000 gr.** (A, C, E, F, G, L, M) € 138,00
Ideal für 2 - 4 Personen oder sehr Hungrige!
1 kg hochwertiges Rinderfilet, aus dem Zentrum
des Rinder-Lungenbratens.
Wir empfehlen die Garstufe medium und
servieren dieses Gusto-Stück mit 4 Beilagen Ihrer Wahl.

BURGER

- „Veggie“ Burger** (A, C, E, F, G, L, M, N) € 13,90
Gemüseschnitzel, Salat, Tomate, Avocado
Zwiebelringe und Sauerrahm dazu Kartoffel Wedges
- „Hangover“ Cheeseburger** (A, C, E, F, G, L, M, N) € 12,90
100% Beef mit zart schmelzendem Käse, Salat, Tomate,
Bacon, Zwiebelringe, Cocktailsauce und Pommes frites
- „Chicken-Chili“ Burger** (A, C, E, F, G, L, M, N) € 12,90
scharf gebratenes Hühnerfilet mit Mozzarella und Ananas,
Salat, Tomate und Steak Pommes
- „Ranchmaster“ Burger** (A, C, E, F, G, L, M, N) € 17,90
Tranchen vom Ochsenfetzen mit Bacon und Salat
dazu scharfe Sauce, Zwiebelringe und Kartoffel Wedges
- „Reef n Beef“ Burger** (A, B, C, D, E, F, G, L, M, N) € 19,90
Ladysteak mit Garnelen, Salat, Tomate und
Barbecue Sauce dazu Pommes frites
- „Salmon“ Burger** (A, B, C, D, E, F, G, L, M, N) € 16,90
Gebratener Lachs, Salat, Tomate, Rucola
und Wasabi dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm
- „The Elvis“ Burger** (A, B, C, D, E, F, G, L, M, N) € 13,90
100% Beef mit zart schmelzendem Käse, Salat, Tomate,
Speck, Erdnussbutter, Bourbon-Banane und Burger-Sauce dazu Steak Pommes

Tagesdessert Fragen Sie unser Serviceteam	€ 6,90
Mousse von der Schokolade (A, C, F, G, H, P) serviert mit Waldbeeren und Hippe	€ 8,60
Topfenknödel (A, C, E, G, N, P) mit Zucker-Zimtbrösel an Erdbeerragout und Vanilleeis	€ 8,80
Eispalatschinken (A, C, E, F, G, H, N, P) mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Früchten	€ 8,80
Bananen Crêpes (A, C, E, F, G, H, P) mit Vanilleeis, Bananen und Schokoladensauce	€ 8,80
Germknödel (A, C, E, F, G, N, P) mit Mohnbutter serviert mit Vanilleeis und Beeren	€ 8,80
Hausgebackene Apfelradeln (A, C, E, G, N, P) mit Zimt-Zuckerbrösel und Vanilleeis	€ 8,90
Kaiserschmarren (A, C, E, G, H, N, P) mit Apfelmus und frischen Früchten	€ 11,90
Schokoladenfondue (E, F, G, H, P) mit frischen Früchten	€ 12,90

UNSER QUALITÄTSMERKMAL:

„DRY AGED BEEF“

Es versetzt Fleischkenner in Ekstase:

Dry Aged Beef, das trocken abgehangene Rind, liefert die besten Steaks der Welt. In den USA sind die am Knochen gereiften Rinderrücken schon seit Jahrzehnten Kult.

Unsere Almochsensteaks werden auf dem 800° Grad heißen „Beef“ gegrillt.

Allergeninformationen:

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