



DESSERTS

SCHOKOLADEN BROOKIE Popcorneis Vanillecreme Karamellsauce	15	KLASSISCHE CRÈME BRÛLÉE	8
JOGHURTMOUSSE Nektarine Crumble Honig	14	ERDBEERTARTELETTE Weiße Schokolade Haselnuss Erdbeersorbet	15
SORBET & EIS Basilikum Zitrone Vanille + Tagesempfehlungen	4		

DESSERTS IM GLAS

ESPRESSO MARTINI	15,50	DON JULIO PALOMA	15,50
ARDBEG SOUR	16,50	SKIN GIN & TONIC	19,90
GLEN LOVES ELDER	16,50	RIESLING BEERENAUSLESE Dr. Loosen, Mosel	0,187 l 45

SCHNÄPSE

PISTAZIE, HERZOG Österreich	2cl	14,50	ZIRBE, HERZOG Österreich	2cl	12,50
ROTE RÜBE, HERZOG Österreich	2cl	14,50	VOGELBEERE, PAUSCH Bayern	2cl	11,50
SCHLOSSBRAND, SCHLOSS HALBTURN Österreich	2cl	14	APFEL HIMBEERE, HERZOG Österreich	2cl	11,50

KAFFEE UND TEE

ESPRESSO	3,10	ESPRESSO DOPPIO	5,10
TEE KRÄUTER EARL GREY FRÜCHTE DARJEELING ROOIBOS GRÜNER	5,50	CAPPUCCINO	4,10

WARME KÜCHE BIS 22:30 UHR



DESSERT BIS 23:00 UHR



ZUM
GOLDENEN
KALB

GENUSSGUIDE

#SEXYBEEF
& MORE



VORSPEISEN

CANARD AU VIN Ente grüner Apfel Radieschen Spinat	21	CLASSIC CEASAR SALAD Parmesan Croûtons Speck	11
PIMIENTOS DE PADRÓN Chipotle Mayo Meersalz	12	FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE Buttercroûtons Gruyère Schnittlauch	15
TATAR VOM WEIDERIND Schwarzbrot Rettich Röstzwiebelcreme Schnittlauch	kl. 22 gr. 27	BAYERISCHE TOMATE UND BURRATA Oliventapenade Basilikum Zitrone Focaccia	19
TUNA TATAKI Acocado Teriyaki Sesam Ingwer Wanton Wasabi	kl. 23 gr. 28		

AUSTERN SPECIAL

MOËT CHANDON IMPERIAL MINI +3 ANCELIN FINE DE CLAIRE	0,2 l.	35
RUINART ROSÉ +6 ANCELIN FINE DE CLAIRE	0,375 l.	95
ANCELIN FINE DE CLAIRE PRO STÜCK Zitrone Schalotten-Vinaigrette		6,50

KLASSIKER

PRIME RIBEYE STEAK US Angus - ca. 270g	59	ONTARIO SMOKE LACHS Ahornsirup Kartoffel-Lauchragout Champagner Beurre Blanc	35
PRIME FILET STEAK Australian Angus - ca. 200g	57	SPARERIBS VOM DUROC-SCHWEIN Coleslaw Pommes BBQ Sauce	36
GESCHMORTE GOLDENE KALBSBACKE Röstgemüsecreme Spargelragout Morchel Kräuter Zwiebel Vinaigrette	37	GLASIERTER SPITZKOHL gegrillte Auberginencreme getrocknete Tomate Granatapfel	27
PRIME CHEESEBURGER VOM FILET Pommes Cheddar Burgersauce eingelegte Zwiebel	28	TRÜFFEL PASTA hausgemachte Trüffelsauce frischer schwarzer Trüffel Kräutersaitlinge Parmesan	26



DRY AGED STEAKS

WIR BEGLEITEN SIE ZU UNSEREM

REIFESCHRANK

BLACK & BLUE außen geröstet, innen kalt und roh	MEDIUM 53 - 56°C auf den Punkt gegart und von außen nach innen gleichmäßig rosa gefärbt
RARE 42 - 45°C außen kräftig angebraten und im Inneren noch roh	MEDIUM WELL 59 - 63°C bei kleinem Feuer langsam gebraten, so dass der Kern noch ganz leicht rosa ist
MEDIUM RARE 46 - 49°C bei mittlerer Hitze gebraten, erscheint dadurch immer noch blutig	WELL DONE 68°C + durchgebraten grau (Filet: nur Butterflycut) Für diese Garstufe übernehmen wir keine Verantwortung.

UNSERE STEAKS WERDEN AUF DEM HAJATEC HOLZGRILL ZUBEREITET

BEILAGEN

GEGRILLTER WILDER BROKKOLI	7	CREAMED CORN	7
TRÜFFELPOMMES	14	GRILLGEMÜSE	8
POMMES	6	SPECKBOHNEN - CASSOULET	8
KARTOFFELGRATIN	9	MAC AND CHEESE	9
SAUTIERTE PILZE	8	KARTOFFELPÜREE	7
BEILAGENSALAT	5	GETRÜFFELTES PÜREE	10

SURF & TURF

BLACK TIGER GARNELEN	14
-----------------------------	----

SAUCEN

PFEFFERRAHMSAUCE	5	CHIMICHURRI	4
SAUCE BÉARNAISE	5	CAFÉ DE PARIS BUTTER	4
BBQ SAUCE	4	KALBSJUS	5

Wir legen großen Wert auf höchste Qualität in allen Aspekten. Unser Fleisch beziehen wir ausschließlich von sorgfältig ausgewählten Züchtern und Höfen, die artgerechte und nachhaltige Haltungsformen praktizieren und uns schon seit vielen Jahren beliefern.

Regionalität und Saisonalität gehen einher mit unserer Philosophie und so arbeiten wir Hand in Hand mit Resi am Markt und beziehen unser Gemüse direkt vom Viktualienmarkt.