



ZUM
G O L D E N E N
KALB

GENUSSGUIDE

#SEXYBEEF
& MORE



VORSPEISEN

JULIUS BRANTNER BROT Sauerteig geschlagene Meersalzbutter Olivenöl	6	ONSEN-EI Bärlauch Erbsen Hirse	14
GEGRILLTER ROMANASALAT Sommerkräuter eingelegte Tomaten Jalapeño	14	GEGRILLTE WASSERMELONE Feta Harissa Hibiskus	16
TARTAR VOM WEIDERIND geräuchertes Eigelb schwarzer Knoblauch Schnittlauch	kl. 22 gr. 27	SPIEBE VOM WEIDERIND Nori Ingwer Wasabi	kl. 14 gr. 20
GEGRILLTE ERDBEEREN UND TOMATEN Sauerteigbrot Pinienkerne Salsa	14	ZUCCHINIBLÜTE Garnelen Basilikum Zucchini	24

AUSTERN SPECIAL

ANCELIN FINE DE CLAIRE fangfrisch Champagnervinaigrette	6.50		
GEGRILLTE ANCELIN FINE DE CLAIRE Ponzu Zitrone	7	MOËT CHANDON IMPERIAL MINI + 3 Ancelin Fine de Claire	0.2l 35
FRITTIERTE ANCELIN FINE DE CLAIRE Salsa Verde Pancetta	7	RUINART ROSÉ + 6 Ancelin Fine de Claire	0.375l 109
GOLDENES DUZEND 4x Ancelin Fine de Claire 4x gegrillt 4x frittiert	72		

KLASSIKER

PRIME RIBEYE STEAK US Angus - ca. 270g	59	GEREIFTE SCHLIERSEE - FORELLE weiße Bohnen Algen Kapern	33
PRIME FILET STEAK Australian Angus - ca. 200g	57	SPARERIBS VOM DUROC - SCHWEIN Coleslaw Pommes BBQ Sauce	36
GESCHMORTE GOLDENE KALBSBACKE Bärlauchrisotto gegrillter Löwenzahn	37	GEGRILLTER BROKKOLI Brokkoli-Texturen Mole Mandeln	25
PRIME CHEESEBURGER VOM FILET Pommes Cheddar Burgersauce eingelegte Zwiebel	28	TRÜFFEL PASTA KALBSSTYLE Agnolotti schwarzer Trüffel Parmesan Madeirassauce	32



DRY AGED STEAKS

WIR BEGLEITEN SIE ZU UNSEREM REIFESCHRANK

BLACK & BLUE

außen geröstet, innen kalt und roh

RARE 42 - 45°C

außen kräftig angebraten und im Inneren noch roh

MEDIUM RARE 46 - 49°C

bei mittlerer Hitze gebraten, erscheint dadurch immer noch blutig

MEDIUM 53 - 56°C

auf den Punkt gegart und von außen nach innen gleichmäßig rosa gefärbt

MEDIUM WELL 59 - 63°C

bei kleinem Feuer langsam gebraten, so dass der Kern noch ganz leicht rosa ist

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
POMMES	6	PIMIENTOS DE PADRÓN	9
TRÜFFELPOMMES	14	GEGRILLTER PAK CHOI	7
KARTOFFELGRATIN	10	TRÜFFELKARTOFFELN	15
ROMANASALAT „KALBSTYLE“ MIT SPECK	6	MAC AND CHEESE	9

SURF & TURF

HUMMERSCHWANZ

45

SAUCEN

PFEFFERRAHMSAUCE	5	CHIMICHURRI	4
SAUCE BÉRNAISE	5	GESCHLAGENE MEERSALZBUTTER	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.



DESSERTS

S`MORES

Marshmallow | Rauchparfait | Rum |
Schokoladensauce

16

SOMMER-SAUER

Physalis | Aprikose | Sanddorn | Kokosnuss

15

MADELEINES

Madeleines | Rindgarum

12

WEISSE SCHOKOLADE UND KAVIAR

Schokolade | schwarzer Sesam | Kaviar

25

EIS ODER SORBET

Täglich wechselnde Sorten

5

DESSERTS IM GLAS

ESPRESSO MARTINI

15,50

DON JULIO PALOMA

15,50

SARTI SOUR

14,50

SKIN GIN & TONIC

19,90

GLEN LOVES ELDER

16,50

RIESLING BEERENAUSLESE

0,187 l

45

Dr. Loosen, Mosel

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

AB 4 PERSONEN STELLEN WIR EINE GESAMTRECHNUNG AUS