



SCHAUMWEINE 0,1

Prosecco <i>Le Contesse, Extra dry</i>	€ 6,50
Cristall Premium Frizzante <i>Bioweinhof Schmid</i>	€ 8,00
Cremant d'Alsace - Bio <i>Boeckel, Blanc de Blancs</i>	€ 10,00
Champagne Rosé Brut <i>Nominé-Renard</i>	€ 13,00

APERITIF

Negroni Sbagliato <i>Vermouth Rosso, Campari, Prosecco</i>	€ 10,00
Negroni <i>Vermouth Rosso, Campari, Gin</i>	€ 12,00
Lillet Wild Berry <i>Lillet Blanc, Wild Berry</i>	€ 8,50
Vermouth Blanco Rosso	€ 5,60
Campari Soda Orange	€ 8,00

OFFENE WEISSWEINE

Grüner Veltliner Wagram <i>Weingut Waldschütz Sachendorf, NÖ 0,125 l</i>	€ 6,50
Chardonnay <i>Weingut Michael Auer Carnuntum, NÖ 0,125 l</i>	€ 8,00
Sauvignon Blanc Estoras <i>Esterházy Wein Leithaberg, BGLD 0,125 l</i>	€ 8,50

OFFENE ROTWEINE

Zweigelt Klassik <i>Weingut Michael Auer Carnuntum, NÖ 0,125 l</i>	€ 7,00
Casanova (ZW/BF) <i>Weingut Nelly & Matthias Nittnaus Neusiedlersee, BGLD 0,125 l</i>	€ 8,50
Lemberger <i>Weingut Lassak Hessigheim, Deutschland 0,125 l</i>	€ 8,50

START

VEGETARISCH & VEGAN

Gegrillte Avocado <i>Cherrytomaten, Pinienkerne, Rucola-Pesto und Knoblauchbaguette</i> 1/2 Portion	€ 14,00 € 7,00
Variation von Wildpilzen <i>auf Wildkräutersalat</i>	€ 14,00

FISCH & FLEISCH

Gegrillte Garnelen <i>in Knoblauch-Kräuter Butter, mit Weißbrot</i>	€ 18,00
Tataki vom Yellowfin-Tuna <i>auf Wakame- Gurkensalat mit Wasabimayo</i>	€ 22,00
Würziger Hühnerspieß gegrillt <i>auf Salatherzen & Ranch Dressing</i>	€ 16,00
Rauchige Whisky Short Ribs <i>in Jack Daniels BBQ-Sauce</i>	€ 17,00
Flanksteakstreifen Asiatisch mariniert <i>auf Pak Choi & Gemüse</i>	€ 17,00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam



GRILLSENSATIONEN FLEISCH

Ribeye-Steak, dry aged 300 g,
American Cut, Hochrippe, ohne Knochen € 45,00

Rumpsteak, dry aged 250g
Metzgerei Salzgeber aus Tschagguns € 38,00

Flanksteak 250 g
American Cut, Rank vom Rind € 34,00

T-Bone Steak, dry aged 400 g
Metzgerei Salzgeber aus Tschagguns € 40,00

Duo vom Lamm
Rücken und Kotelett € 34,00

Original Wagyu Steak aus Japan 350g
Für 2 Personen, auf Vorbestellung pP € 70,00

Unsere GRILLSENSATIONEN FLEISCH servieren wir mit
Steakhouse Pommes, Zwiebelringen, Kräutersaitlingen, Jack Daniels BBQ-
Sauce

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten
Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam

GRILLSENSATIONEN FISCH & VEGETARISCH & VEGAN

Sizzling Seafood
Jumbo Garnele, Grünlippenmuschel, Heilbutt € 35,00

Halloumi vom Kupfgrill
mit marinierten Feigen € 22,00

Buntes gegrilltes Minigemüse
auf mediterranem Cous Cous € 21,00

Unsere GRILLSENSATIONEN FISCH & VEGETARISCH & VEGAN
servieren wir mit einer Beilage und Sauce Ihrer Wahl

Jede weitere Beilage: € 5,00

BEILAGEN

Steakhouse Pommes
Süßkartoffel Pommes
Folienkartoffel
Grillgemüse

SAUCEN

Jack Daniels BBQ-Sauce
Gerauchte Aioli (Vegan)
Chimichurri
Getrüffelte Käse-Sauce

SÜSSES IM GRILL

Gegrillte Ananas
White Chocolate Cheesecake, Honigglasur, Vanille Eis € 10,00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten
Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam