



SCHAUMWEINE 0,1

Prosecco € 7,00
Le Contesse, Extra dry

Cremant d'Alsace – Bio € 9,50
Boeckel, Blanc de Blancs

Champagne Rosé Brut €14,00
Nominé-Renard

APERITIF

Negroni Sbagliato € 10,00
Vermouth Rosso, Campari, Prosecco

Negroni € 12,00
Vermouth Rosso, Campari, Gin

Vermouth € 5,60
Blanco | Rosso

Campari Soda | Orange € 8,00

OFFENE WEISSWEINE

Riesling Federspiel Rossatz € 8,50
*Weingut Josef Fischer
Wachau, NÖ 0,125 l*

Grauer Burgunder € 8,50
*Weingut Umathum
Neusiedlersee, BGLD 0,125 l*

OFFENE ROSÉ

Rosa € 8,50
*Weingut Umathum
Neusiedlersee, BGLD 0,125 l*

OFFENE ROTWEINE

Casanova (ZW/BF) € 9,00
*Weingut Nelly & Matthias Nittnaus
Neusiedlersee, BGLD 0,125 l*

Joe Nr°1 Blaufränkisch € 15,00
*Weingut Josef Igler
Mittelburgenland, BGLD 0,125 l*

START

Gegrillte Avocadohälfte € 7,50
*Cherrytomaten, Pinienkerne, Rucola-Pesto
und Knoblauchbaguette*

Variation von Wildpilzen € 14,00
auf Wildkräutersalat

Gegrillte Garnelen € 18,00
in Knoblauch-Kräuter Butter, mit Weißbrot

Tataki vom Yellowfin-Tuna € 22,00
auf Wakame- Gurkensalat mit Wasabimayo

Rauchiger Whisky Short Rib € 10,00
in Jack Daniels BBQ-Sauce

Würziger Hühnerspieß gegrillt € 16,00
auf Salatherzen & Ranch Dressing

Rindersteak-Streifen asiatisch mariniert € 17,00
auf Pak Choi & Gemüse

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
Getrübeltete 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