

## Abendkarte

### APERITIF:

Bellini - Prosecco mit weißem Pfirsich	0,1 l	5,50 €
Alkoholfrei - Sanbitter Orange	0,2 l	5,50 €

### WEINEMPFEHLUNG:

Rotwein - Blauer Zweigelt 13er - Winzer Krems - Österreich	0,2 l	6,00 €
Weißwein - Baron d' Emblème - Chardonnay - Frankreich	0,2 l	6,80 €

### Kleine und Große Leckereien

Pita-Brot mit Kräuteröl - frisch aus dem Ofen - mit/ohne Knoblauch <sup>a,c</sup> Pita bread - fresh from the oven - with or without garlic		2,70 €
Schälchen gemischte Oliven - Small bowl of mixed olives		4,50 €
Salat mit Rindersteakstreifen, Parmesan Salad with beef fillet, parmesan		13,50 €
Datteln im Speckmantel - Bacon wrapped dates		6,00 €
Mezze - Hummus, Kräuter-Schafskäsepaste, Fava <sup>g,j,k</sup> Plate of Mezze with hummus, sheep-cheese-paste, fava		7,90 €
Gebackene Garnelen auf Wakame (Algensalat) Tomatencarpaccio <sup>c,g,b,k</sup> Baked squid strips on wakame (seaweed salad) tomato carpaccio		8,90 €
Marinierte Rote Bete mit Mozzarella, Nußsplitter, alter Balsamico, <sup>g,h,j,k,i</sup> Marinated beetroots with mozzarella, fresh herbs, nuts, old balsamico		9,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet, Rucola, Parmesan, Olivenöl <sup>g</sup> Carpaccio of beef fillet, rocket, parmesan		11,50 €
Gebratene Avocado mit Ziegenkäsefüllung auf Blattsalate, Brotkorb <sup>g,j,i</sup> Fried avocado with goat cheese filling, leafe letuce, old balsamico		12,90 €
Salat Viktualienmarkt - Frische Salate der Saison, Brotkorb <sup>ij</sup> Mixed salad of the season		6,00 €
Tagliata vom Entrecote auf Rucola, Tomatenconcassée, Parmesan <sup>g,j,i</sup>	150 g	15,90 €
	180 g	18,90 €
Tagliata of entrecote on rocket, tomato concassee, parmesan		
Crème Brûlée <sup>6</sup>		6,00 €
Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen <sup>g,h</sup> Greek yoghurt with walnuts and honey		5,00 €

## Unsere Spezialität: Heißer Stein

Heißer Stein - wird mit 3 hausgemachten Dips serviert - Hot Stone - served  
with 3 homemade dips<sup>g,c,j</sup>

DIPS = AIOLI - SCHARFE CHIMICHURI - BARBEQUE-SPECK

Wir servieren Ihnen einen auf 400 Grad Celsius erhitzten Lava-Stein. Sie legen z. B. ein rohes Steak auf diesen und wenden es nach einigen Sekunden. Wenn auch die zweite Seite angegrillt ist, sind die Poren geschlossen und der Saft bleibt im Fleisch.

Nun schneiden Sie sich einfach Stück für Stück mundgerecht ab und grillen jeden Bissen einzeln, ganz nach Ihrem Geschmack: Englisch, medium oder durch. Die Zubereitung auf dem heißen Stein benötigt weder Öl noch Fett, was den reinen Geschmack der Lebensmittel besonders zur Geltung bringt. Sie können Ihr Essen in aller Ruhe genießen, denn unser Lava-Stein hält seine Hitze lange.

Our specialty is the preparation of steaks on the hot stone We serve you a lava stone heated to 400 degrees Celsius. For example, you place a raw steak on it and turn it on after a few seconds. If the second side is grilled, the pores are closed and the juice remains in the meat. Now just cut yourself off piece by piece and grilling every bite individually, according to your taste: English, medium or through. The preparation on the hot stone does not need oil or fat, which makes the pure taste of the food particularly to the advantage. You can enjoy your food in peace, because our lava stone keeps its heat for a long time.

Gemischtes vom heißen Stein - Flanksteak, Kalb- & Schweinesteak	250 g	25,00 €
Mixed from the Hot Stone - flank-beef-steak - veal steak - pork steak	350 g	35,00 €
Schweinerückensteak	180 g	13,50 €
	250 g	18,50 €
pork steak	350 g	25,00 €
Flanksteak - Bavette vom Rind	180 g	17,00 €
	250 g	23,00 €
Flank-beef steak	350 g	33,00 €
Roastbeef aus Uruguay	180 g	18,00 €
	250 g	24,00 €
roast beef (sirloin) from Uruguay	350 g	34,00 €
Kalbssteak aus dem Rücken	180 g	19,50 €
	250 g	25,50 €
veal steak	350 g	35,50 €
Argentinisches Rinderfilet	180 g	23,50 €
	250 g	30,00 €
Argentinian beef fillet	350 g	45,00 €
Extras - zusätzlicher Dip, Sourcream, Kräuterbutter <sup>g</sup>		1,50 €
Extras - Herb Butter, additional Dip, sour cream		

## Beilagen zum Heißen Stein

Side dishes to the Hot Stone	4,00 €
- Folienkartoffel/Sourcream <sup>g</sup> - potatoe wit sourcream	
- Pommes	- french fries
- Maiskolben	- grilled corn
- Pfannengemüse	- vegetables
- Beilagensalat <sup>j</sup>	- salad

## Aktuelles Tagesangebot von der Tafel

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen <sup>a,g</sup>		5,50 €
Pimientos de Padron - Kleine grüne Paprika, frittiert mit Meersalz Pimientos de Padron - Small green peppers fried with sea salt		6,90 €
Hasenpastete mit Armagnac, Medallion, Preiselbeersahne auf Wildkräutersalat Haricot pate with Armagnac, medallion, cranberry cream on wild herb salad		14,50 €
Lachs-Avocado-Tatar mit Limettencreme, Fenchel-Orangensalat <sup>d,g</sup> Avocado-salmon tartare with lime cream and wild herb-salad		13,90 €
Vegetarisch - Flammkuchen mit grünem und weißem Spargel, Mozzarella, Kirschtomaten Vegetarian - Tarte with green and white asparagus, mozzarella, cherry tomatoes		12,50 €
Pasta mit pikanter Salsiccia, Oliven, Kirschtomaten, Parmesan Pasta with salsiccia, cherrytomatoes, olives, parmesan		12,50 €
Buntes Spargel-Risotto mit Bärlauchpesto und hausgebeiztem Lachs	kl.	12,90 €
	gr.	15,90 €
Rote Grütze mit Vanilleeis <sup>a,g</sup> Red porridge with vanilla ice cream		5,50 €
Hausgemachtes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern, Vanilleeis Homemade chocolate cake with liquid core, vanilla ice cream		7,90 €