


Menu

VORSPEISEN & SUPPEN

Rindsuppe	
mit Grießnockerl	3,90
mit Frittaten	3,90
Beef Tartar	
100g	12,30
150g	17,90
 Auf Wunsch gerne feurig mit gehackten Jalapeños	
Carpaccio di Manzo mit Rucola	11,70
Büffelmozzarella mit Oliven, Tomaten und Basilikum	9,20

SNACKS & BARFOOD

Chicken Wings mit Sauce nach Wahl	9,90
Italian Wings - Chicken Wings mit Parmesan und Sauce nach Wahl	10,90
Spicy Wings - mit Jalapeño-Honig gebeizte Chicken Wings mit Guacamole	11,90
Steak Fries	3,50
Süßkartofel-Fries	3,90
Gebackene Zwiebelringe mit BBQ Sauce ..	4,90



Steaks




Alle unsere Steaks werden mit *homemade pickles* und einer **Sauce Ihrer Wahl** serviert.

Hausgemachte Saucen im Glas:

- Chimi Churi 
- BBQ Sauce
- Honigsenf-Sauce
- Brazilian Hot Sauce 
- Guacamole
- Mango-Chutney
- Kräuterbutter
- Knoblauchsauce
- Pfeffersauce

Dry Aged (Filet oder Ribeye) vom Jungrind aus Österreich, 400g Frischgewicht	36,00
Filetsteak - Angus / Argentinien - das wertvollste Stück vom Rind, besonders zart und ohne Fett	
180g	18,90
250g	26,20
300g	31,50
Ribeye - Grain Fed Angus / Uruguay - aus dem mageren Kern der Hochrippe mit typischem Fettauge	
200g	16,40
300g	24,60
400g	32,80
Rumpsteak (Beiried), Grain Fed Angus / Uruguay - mit typischem Fettrand	
200g	14,60
250g	20,30
300g	24,30
Hüft Steak - Grain Fed Angus / Uruguay - von der Keule des Rindes, fast völlig fettfrei	
200g	13,20
300g	19,80



-  **CUSTOMIZE YOUR STEAK**
-  **Surf** - Gegrillte Riesengarnele zu Ihrem Steak

vom Grill





Lammsteak am Knochen	18,90
BBQ Back Ribs mit Steak Fries	13,90
Mit Jalapeño-Honig feurig gebeizte Spareribs mit homemade pickles und Steak Fries	15,90
Hühnerbrust vom Grill mit Mango Chutney und Bratkartoffeln	12,90
Calamari & Garnelen mit Bratkartoffeln und Salat	18,90
Steak-Baguette - Filetspitzen im frisch aufgebackenen Baguette mit Salat und Honig-Senf	10,80

Burgers

Alle unsere Burger werden mit *homemade pickles*  und **Steak Fries** serviert. 

Italiano	
150g medium gegrilltes, feines Rindfleisch mit geschmolzenem Pecorino, Oliven, Tomaten und Grünzeug	10,80
Pulled Pork Burger – ein Klassiker	
langsam gegarte Schweinsschulter mit Coleslaw, BBQ Sauce und Tomaten	11,90
Hot & Spicy Burger	
150g medium gegrilltes feines Rindfleisch mit Brazilian Hot Sauce, Tomaten, Zwiebel und Grünzeug	9,70
Grill & Chill Signature Burger	
150g medium gegrilltes feines Rindfleisch mit geschmolzenem Cheddar, Honig Senf Sauce, Zwiebelringen, Tomaten und Grünzeug	9,50
Veggie Burger	
gegrillter Räuchertofu mit geschmolzenem Cheddar, Zwiebelringen, Mango Chutney, Tomatenscheiben und Grünzeug	9,50

-  **CUSTOMIZE YOUR BURGER**
-  **Low Carb** - ohne Brot dafür mit gegrillten Zucchini

BEILAGEN

Steak Fries	3,50
Süßkartofel Fries	3,90
Mashed Potatos	3,50
Halber ganzer Brokkoli oder Karfiol	3,80
Ofenkartoffel	2,90

Vegetarisch

Ofenkartoffel mit Kräuterbutter, BBQ Sauce und Gemüse	6,80
Halbiertes Gemüse vom Grill mit Sauce nach Wahl	7,90
Tofu-Steak - Gegrillter Räuchertofu mit Bratkartoffeln, Mango Chutney und Salat	9,60

SALATE



Backhendlsalat	
gebackene Hühnerbrust auf gemischtem Salat mit Kürbiskernöl	11,90
Filetspitzensalat	
100g gegrillte Filetspitzen auf gemischtem Salat	12,90
Garnelen Salat	
Gemischter Salat mit Riesengarnelen vom Grill	18,90
Schafskäse-Salat	
Gemischter Salat mit Schafskäse im Speckmantel	8,70
Halloumi-Salat	
Braun gegrillter Halloumi auf gemischtem Salat	9,90

Desserts

Lava Cake mit Vanilleeis	6,40
Tiramisu	5,20
Sachertorte	5,50
Eismarillenknödel	4,50
Eispalatschinken	6,40

Gebackene Zwiebelringe	3,90
Grillgemüse	4,10
Ofenfrisches Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter	3,30
Maiskolben vom Grill	3,90
Gemischter Salat	3,70