

## APERITIF

**APEROL SPRITZ** 4,90

mit Prosecco

0,3 l

**MUSCATO SPRITZ** 5,40

mit Prosecco d'Asti

0,3 l

**HUGO** 4,20

mit Weisswein, Minze, Limette, Holler

0,3 l

**PROSECCO** 4,50

Zonin Spumante D.O.C.

0,1 l

## VORSPEISEN

**BEEF TARTAR**

scharf oder mild 70g. 9,80

vom Biorind 120g. 12,90

mit Butter, Kapern und Toastbrot

**BÜFFELMOZZARELLA** 9,60

auf Rucola Beet

gegrillten Kirschtomaten

Basilikum Pesto

**CARPACCIO** 9,80

vom Almochsen

Olivenöl, Zitrone

Grana Späne

**RÄUCHERLACHS** 8,90

aus Norwegen

Honig-Senfsauce

Butter, Toastbrot

## SUPPEN

**KRÄFTIGE RINDSUPPE** wahlweise mit 4,10

Frittaten,

Nudeln,

Grießnockerl,

Leberknödel,

**CREMESUPPE** 5,50

nach Tagesangebot

## KLEINE SCHMANKERL

### STEIRISCHER BACKHENDLSALAT

mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernöl

6,60

### CESAR'S SALAD

mit Hausdressing

6,90

### HAUSGEMACHTE RAVIOLI

mit Steinpilzfülle in Salbeibutter

8,50

### HAUSGEMACHTE GNOCCHI

mit Blattspinat und Schafskäse

6,50

### ALLE KLEINEN SCHMANKELN

um 3,50 Aufpreis als Hauptspeise bestellbar



## JAUSENBRETTL

### GERÄUCHERT UND LUFTGETROCKNET

Prosciutto

Hauschinken

Hauswurst

Kleines Brettl

9,80

Großes Brettl

14,90

Dazu: Oliven, Kapern, Zwiebelringe, Kren, Hausbrot

## KÄSE

### VON ZIEGE, KUH UND SCHAF

eine Auswahl bester Käsemacher

Kleines Brettl

9,70

Großes Brettl

12,90

Dazu: Butter, Schwarzbrot, Nüsse

### WARMER SCHOKOKUCHEN

mit flüssigem Kern, Himbeersauce und Schlagobers

6,70

## DESSERT'S

### PALATSCHINKE 1 Stk.

mit hausgemachter Marillenmarmelade

4,80

### TOPFENKNÖDEL 1 Stk.

mit Marillenröster

5,20

### TIRAMISU

cremige Verführung

5,60

### CREME BRULEE

6,20

# WIENERISCH

<b>WIENER SCHNITZEL</b>		12,90
vom Freilandschwein mit Erdäpfel-Vogelersalat		
<b>BACKHENDL</b>		13,20
mit gemischtem Salat		
<b>KALBSRAHMGULASCH</b>		14,80
mit Nockerln		
<b>WIENER ZWIEBELROSTBRATEN</b>		17,50
mit Zwiebelsauce und Braterdäpfeln		
<b>KALBSBUTTERSCHNITZEL</b>		15,50
mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel		

# Vom 850 ° GRILLER

<b>FILET STEAK</b>	24,00	<b>THUNFISCHSTEAK</b>	17,00
mager und mild "klassisches Filet" 250 g		mit raffinierter Hausmarinade	
<b>RIB EYE</b>	21,00	<b>LACHSFILET</b>	12,60
fein marmoriert, sehr saftig typische Fettauge 250 g			
<b>HÜFTSTEAK</b>	18,90		
saftig, mild 250 g			
<b>BEIRIED</b>	21,80		
sehr saftig mit Fettrandl 250 g			

## DAZU...

Grillgemüse	4,00
Fisolen mit Speck	3,50
Ofenerdäpfel mit Sour-Cream	2,50
Rosmarin-Braterdäpfel	2,00
Blattspinat mit Chilli und Limette	3,50
Gnocchi mit Trüffelöl	3,50
Potato Wedges	2,50

## SAUCEN

Pfefferrahmsauce	1,70
Chillisauce	1,70
Sour-Cream	1,70
Kräuterbutter	1,70
Chilli Chutney	2,70
Tomaten Chutney	2,70
Mango Chutney	2,70

**Rado's Feinschmecker-Dip** 2,70  
mit Koriander, Erdnüssen, Sweet Chili und Ingwer

Lassen Sie sich bei uns mit bester Wiener Küche und exzellenten Steakgerichten verwöhnen. Unsere STEAKS werden bei einer Hitze von 850° gegrillt. Die Extremhitze schließt die butterzarten Steaks in sekundenschnelle in eine feine Kruste mit außergewöhnlichen Röstaromen.

Wiener Gastlichkeit und Tradition, mit allen Aspekten einer zeitgemäßen Kulinarik, wird in unserem Haus auf höchstem Niveau zelebriert.

Für die besondere Qualität und große Sorgfalt, mit der unsere Speisen zubereitet werden, stehe ich persönlich mit meiner 30 jährigen Erfahrung.



Gabel  
& Co.