

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

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

Vom 850 ° GRILLER

FILET STEAK	24,00	THUNFISCHSTEAK	15,00
mager und mild "klassisches Filet" 250 g		mit raffinierter Hausmarinade	
RIB EYE	21,00	LACHSFILET	12,60
fein marmoriert, sehr saftig typische Fettauge 250 g			
HÜFTSTEAK	18,90		
saftig, mild 250 g			
BEIRIED	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

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

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.