

FÜR UNSERE GÄSTE, WELCHE AN EINER  
LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT LEIDEN  
WIR BERATEN SIE GERNE.



SENF



WEICHTIERE



NÜSSE



KREBSTIERE



EIER



SELLERIE



SESAM



LACTOSE



ERDNUSS



SULFITE



SOJA



FISCH



GLUTEN

*Deele*



# UNSER KÜCHENCHEF EMPFEHLT

## HEILBUTT

MIT BLUTWURST GRATINIERT,  
FINGERMÖHREN, PATISSONS UND KARTOFFELMOUSELINE



## GELBFLOSSETHUNFISCH

„RARE“

MIT WAKAME-SALAT, WASABI, EINGELEGTEM INGWER  
UND CALIFORNIA-ROLLS



## ATLANTIK HUMMER

1/2 HUMMER AUS DEM ATLANTIK

AUF SAFRAN-RISOTTO MIT SAUBOHNEN UND TOMATENCONCASSÉE



## IRISCHES OCHSENBÄCKCHEN

AUF PETERSILIENWURZELPÜREE MIT PARISIENNE-KARTOFFELN  
UND KRÄUTER-ÖL



## IBERICO

STEAK VOM IBERICO-SCHWEIN  
AUF BOHNENCASSOULET UND CHORIZZO



## GÄNSESTOPFLEBER

TERRINE VON DER GÄNSESTOPFLEBER  
MIT BRIOCHE, TRAUBEN-CHUTNEY UND ROTEM TRAUBENGEL



Deele

## VORSPEISEN

### DREIERLEI BRUSCHETTA

GERÖSTETES STEINOFENBAGUETTE  
MIT TOMATEN, SCHINKEN UND ZIEGENKÄSE



### MIESMUSCHELCOCKTAIL

„LAUWARM“

COCKTAIL VON MIESMUSCHELN, TAPIOKA ZUCKERSCHOTEN UND  
WURZELGEMÜSE



### CARPACCIO VOM GEBEIZTEN HIRSCHRÜCKEN

HAUCHDÜNN GESCHNITTEN

MIT GLACIERTEN BIRNENSPALTEN, WALNÜSSEN UND FELDSALAT



### WALDPILZ-ARANCINI

„ITALIAN STREETFOOD“

FRITTIERTES RISOTTOBÄLLCHEN GEFÜLLT MIT WALDPILZEN  
UND MOZZARELLA AUF WILDKRÄUTERSALAT



## SUPPEN

### HOKKAIDO-CREME-SUPPE

MIT STEIRISCHEM KERNÖL UND EISMEERGARNELEN



### GENUESER FISCHTOPF

SUPPE VON MEERESFRÜCHTEN UND EDELFISCHEN IN FEINEM SAFRANSUD  
MIT KNOBLAUCHBAGUETTE



*Deele*

# SALATE

(VEREDELN SIE UNSERE SALATE WAHLWEISE MIT UNSEREM HAUSDRESSING,  
SAHNEDRESSING ODER BALSAMICO-DRESSING)

## GROSSER GEMISCHTER SALAT

MIT TOMATEN, GURKEN UND  
FRISCHEN CHAMPIGNONS



**100%  
VEGETARISCH**

## SALATTeller MIT FILETSTREIFEN (CA. 150G)

GEMISCHTER SALAT MIT FILETSTREIFEN VOM BLACK ANGUS  
UND EINER HONIG-SENF-SAUCHE



## PUTENSALAT

GEMISCHTER SALAT MIT GEBRATENEN STREIFEN VON DER PUTENBRUST



## CESARS SALAD

VON FEINEN SALATHERZEN, PARMESANDRESSING, CROÛTONS  
UND GERÖSTETEN SPECKSTREIFEN



**+ PUTENBRUST**

**+ DREI GEBRATENE BLACK-TIGER-GARNELEN**



## SALADE NIÇOISE

GROSSER GEMISCHTER SALAT  
MIT THUNFISCH, EIERN, ROTEN ZWIEBELN UND GRÜNEN BOHNEN



*Deele*

## NUDELGERICHTE

### FRISCHE FETTUCCINE

IN GORGONZOLASOSSE MIT FRISCHEN BIRNEN, WALNÜSSEN UND RADICCHIO



### PIFFERLINGS-NUDELN

#### RAVIOLO DI SPINACI

MIT POCHIERTEM EI, RICOTTA UND FRISCHEM TRÜFFEL



## BURGER

(ALLE BURGER SERVIEREN WIR MIT EINER PORTION STEAK-HOUSE FRIES)

### SURF ´N TURF BURGER

200GR SAFTIG GEBRATENES ANGUS-BEEF

MIT RIESENGARNELEN, RUCOLA, GRANA PADANO UND DILL-SENF-SOSSE



### WESTERN-BEEF

200GR SAFTIG GEBRATENES ANGUS-BEEF

MIT BBQ-SOSSE, SPIEGELEI UND BACON



## FLAMMKUCHEN

### VEGETARISCH

KROSS GEBACKENER FLAMMKUCHEN,  
BELEGT MIT FRISCHEN TOMATEN,  
RUCOLA, PARMESAN UND CREMA DI BALSAMICO



**100%  
VEGETARISCH**

### ELSÄSSER

„DER KLASSIKER“

KROSS GEBACKENER FLAMMKUCHEN,  
BELEGT MIT SPECK UND ZWIEBELN



*Deele*

# SCHNITZEL

(WÄHLEN SIE ZU UNSEREN SCHNITZELN ALS BEILAGE STEAK-HOUSE POMMES,  
KROKETTEN ODER BRATKARTOFFELN)

## **SCHNITZEL „WIENER ART“**

AUS DEM SCHWEINELACHS, IN EINER KNUSPRIGEN PANADE  
UND SALAT



## **JÄGERSCHNITZEL**

IN EINER SAUCE AUS FRISCHEN CHAMPIGNONS UND ZWIEBELN  
MIT EINEM SALAT



## **ZIGEUNERSCHNITZEL**

IN EINER PAPRIKA-ZWIEBEL-SAUCE UND SALAT



## **BAUERNSCHNITZEL**

AUS DEM SCHWEINELACHS, IN EINER KNUSPRIGEN PANADE,  
MIT SPIEGELEI UND RÖSTZWIEBELN,  
DAZU SALAT



## **CORDON BLEU**

„AUS DEM KALBSRÜCKEN“  
GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND KÄSE,  
SERVIERT MIT EINEM SALAT



## **ORIGINAL WIENER SCHNITZEL**

AUS DEM KALBSRÜCKEN, IN BUTTERSCHMALZ AUSGEBRATEN,  
SERVIERT MIT EINEM SALAT  
UND PREISELBEEREN



*Deele*

# STEAKS

(ALLE UNSERE STEAKS WERDEN AUS DEM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS RIND GESCHNITTEN UND MIT KRÄUTERBUTTER SERVIERT)

## RUMPSTEAK

200G  
250G  
300G

## FILETSTEAK

150G  
250G



## WÄHLEN SIE IHRE GARSTUFE

(RARE – BLUTIG, MEDIUM-RARE – LEICHT BLUTIG, MEDIUM – ROSA, MEDIUM-WELL – NOCH LEICHT SAFTIG, WELL-DONE – DURCH)

## UND DIE BEILAGEN NACH IHREM GESCHMACK

STEAKHOUSE-POMMES  
BRATKARTOFFELN  
KROKETTEN  
POMMES FRITES VON DER SÜSSKARTOFFEL  
OFENKARTOFFEL  
GEBRATENES GEMÜSE  
BLATTSPINAT



BEILAGENSALAT



PFEFFERSOSSE



SAUCE BEARNAISE



BBQ-SOSSE

*Deele*

## KÄSE

(UNSER KÄSE IST ROHMILCHKÄSE, VEREDILT VOM BEKANNTEN KÄSEAFFINEUR WALTMANN)

**KLEINE KÄSEAUSSWAHL**  
DREI SORTEN AUSGEWÄHLTER KÄSE,  
SERVIERT MIT BAUERNBAGUETTE



**100%  
VEGETARISCH**

**GROSSE KÄSEAUSSWAHL**  
FÜNF SORTEN AUSGEWÄHLTER KÄSE,  
SERVIERT MIT BAUERNBAGUETTE



**100%  
VEGETARISCH**

## DESSERT

**GEMISCHTES SPEISEEIS**  
DREI KUGELN MILCHSPEISEEIS NACH WAHL MIT SAHNE



**TIRAMISU**  
„DELLA NONNA“  
MIT KAFFEEEIS



**MOUSSE AU CHOCOLAT**  
„MEHR SCHOKOLADE GEHT NICHT“



*Deele*