



**Weinberg-Schneckenpfanne**

überbacken in Knoblauchkräuterbutter mit Toast € 12,00

**Räucherlachstartar**

mit gesalzene Butter und Toast € 13,50

\*\*\*\*\*

**Tenderloin Filet vom Charolais Weideochsen 300g**

die einzigartige Zartheit und das unvergleichliche Aroma lässt das Herz eines Steakliebhabers höher schlagen € 36,00

**Saftiges Rib-Eye-Steak 300g**

das Fleischstück mit dem typischen Fetttage ist besonders geschmackvoll und zart, ein kulinarisches Highlight vom Grill € 33,00

**The Texan BBQ Spare**

Rinderfiletspieß mariniert in Smoked Sauce mit Zucchini und Paprika € 24,00

**250g Dry Age Entrecoté vom Roast**

an frischem Grillgemüse € 33,00

**Hühnerfilet am Spieß Tikka Masala**

mit gegrillter Ananas € 15,50

**Lachsforellenfilet aus Wildfang Yspertal**

auf heißem Salzstein mit Kräuterbutter und Salat € 19,50

**150g BBQ Porc Spare Ribs**

mit Gitterpommes und Sour Creme € 13,50

\*\*\*\*\*

**Grilled Chicken Salad an Mango Dressing**

mit frischem Parmesan € 15,50

**Rotgarnelen an Blattsalat mit geröstetem Sesamöl**

Datteltomaten und Limette € 20,50

**Blattsalat mit Eierschwammerl**

und gegrillten Rinderfiletspitzen an Sweet-Chili Dressing € 26,00

\*\*\*\*\*

**Vegetarischer Halloumi Gemüse Cake** an Ofentomaten mit Baby-Blattspinat und Chimichurré € 12,00

\*\*\*\*\*

**BBQ Beilagen für Ihre Steaks oder Spieße:**

Süßkartoffel-Pommes € 4,50

Frisches Saisonale Gemüse-Bowl € 5,00

Baguette mit Kräuterbutter € 3,50

Potato Wedges € 4,50

Grüne Fisolen mit Schulterspeck € 5,00

Portion Eierschwammerl € 4,00

**Blattsalat-Variation** € 4,90

**Portwein-, Pfeffer- oder Rosmarinsauce** € 3,80

\*\*\*\*\*

**Lemon Cheesecake** mit Bourbon-Vanilleeis € 7,00

**Apfel-Mango-Tascherl** mit Zuckerbrösel und Kokos-Sorbeteis € 9,00