



ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS, GENIESSEN IST EINE KUNST.

François de la Rochefoucauld (1613-1680)

Wer die Wahl hat... Vorspeise, Fleisch, Beilage – eigentlich einfach, aber wie soll man sich bei dieser Auswahl nur entscheiden? Unser Service-Team hilft

Ihnen weiter und unser Küchenteam erfüllt auch Sonderwünsche gern. Die perfekte Begleitung in flüssiger Form finden Sie in unserer Weinkarte.

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet Rucola / Parmesanchip	€ 13
Beef „Tatar“ 120g	€ 15
180g	€ 21
Butter / Trüffelmayonnaise / Weißbrot	
Riesen Garnelen	€ 14
Olivenöl / Knoblauch / Kirschtomaten / Chili / Weißbrot	

SUPPEN

Kräftige Rinderbouillon Fritatten	€ 4
Klare Fischsuppe (pikant) Zitronengras / Gemüse / Garnele / Lachsforelle	€ 8
Kräuterschaumsuppe Hausgemachter Ricotta-Ravioli	€ 6

SALATE

Klassischer Caesar Salat	
Hühnerbruststreifen	€ 11
Riesengarnelen 4 Stk	€ 15
Rinderfiletscheiben	€ 16
Bunter Salat	
klein	€ 4
groß	€ 6

Immer wieder etwas Neues!

Wir lieben es, mit saisonalen Zutaten immer wieder neue Gerichte zu kreieren. Werfen Sie unbedingt einen Blick auf unsere Wochenkarte!

Allergenhinweise: Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.



STEAKS & HAUPTGERICHTE

Garstufe: Wie SIE es am liebsten haben

Für höchsten Fleischgenuss werden unsere Steaks von Haus aus zart-medium gebraten. Sie haben Ihr Fleisch aber lieber ganz durch

oder nur kurz in der Pfanne erschreckt? Kein Problem, sagen Sie einfach unseren Service-MitarbeiterInnen Bescheid.

STEAKS VOM ÖSTERREICHISCHEN RIND

inklusive 2 Beilagen & Kräuterbutter

Rumpsteak von der Bio Beiried

200g € 21
300g € 28

Bio-Rumpsteak „Lemon Chili“ 250g € 30
3 Stk. Garnelen / Limetten-Chilibutter

Bio-Ribeyesteak

das saftige mit dem Fettauge
300g € 28
400g € 34

Bio-Huftsteak 250g € 19
zart rosa mit Biss

Filetsteak

das Edelstück vom Rind
150g (Lady-Steak) € 21
220g € 28
300g € 37

Surf & Turf

Filetsteak 200g / 3 Stk. Garnelen € 31

T-Bone Steak Dry Aged

€ 42
3 Wochen gereift, für den großen Hunger
ca. 500g

HAUPTSPEISEN

Tauris-Pfandl € 21
Rinderfiletspitzen / Pfefferrahm / Kroketten

Tauris Burger 180g / Steakpommes € 13
Zwiebel / Tomate / Gurke / Käse / BBQ Sauce

Gegrillte Hühnerbrust € 13
inklusive 2 Beilagen & Kräuterbutter

Steakgenuss für 2

BIO Ribeye Steak 600g

inklusive 4 Beilagen & Kräuterbutter

€ 56

Beilagen & Saucen

je € 3,50

Ofenerdäpfel mit Dip / Potato Wedges / Steak Pommes / Erdäpfelgratin / Grillgemüse / Maiskolben / Speckbohnen / Pfefferrahm / Cognacrahm / 1 Stück Riesengarnele

DIPS

je € 0.⁹⁰

Sauerrahm Dip / BBQ Sauce / Cocktailsauce / Ketchup / Mayonnaise / Chili Dip