



# VALENTINSTAGS 'MENÜ'



LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN

## VORSPEISEN

Beef Tartare · Osietra Kaviar · Gebeiztes Eigelb · Trüffelmayonnaise	25
Vitello Tonnato Turnaround · Thuna · Kalbscreme · Rosinen-Tomaten	24
Lachs Tartare · Arancini · Balsamico · Basilikum	22
Beef Carpaccio Chinoise · Wagyu-Grammeln · Rosa Ingwer · Hoisin	23

## ZWISCHENGANG

Wagyu Herzlein · Wagyu Strip Japan A5 · Jakobsmuschel · Winter-Trüffel	45
Pimped Katsu Sando · Strip Japan A5 · Brioche · Teriyaki	50
Häuptel-Salatherz · Gebackene Burrata · Granatapfel · BBQ-Cashew Nüsse	19
Austern classic · Schalotte · Zitrone · Tabasco	6/STK

## BEILAGEN

Die Fritten · Trüffel · Steinpilzsalz · Bergkäse 10 Monate	11
Mama`s Röstkartoffeln · Bratensaft · Karotte · Paprika	8
Stöckelkraut · Tomate · Chakalaka · Salzmandel	8
Cremiger Blattspinat · Cheddar · Knoblauch · Parmesan	8
Pimientos de Padrón · Jalapeño-Cheddar Dip	9

## SAUCEN

Trüffelmayonnaise	4
Trüffelpesto	8
BBQ Sauce	4
Pfeffer Béarnaise	5
Harissa-Orangen-Butter	4
Jalapeño-Cheddar-Dip	4

## ADD-ONS

Markknochen · Kräuter · Knoblauch	6.5
Wagyu Lardo	8
Garnele · Hummerbutter	5/STK
Jakobsmuschel · Miso-Butter	5/STK
Karamellisierter Ziegenkäse	5

## DESSERT

Ananas Steak · Milkschokolade · Tempura · Geröstetes Kokos Eis	11
Whiskey-Sour Muffin · Whiskey-Marille · Dunkle Schokolade · Yuzu	11
Tages Sorbet	5
Genießen Sie das Sorbet mit	
Prosecco	4
Wodka	7



beef & glory

· STEAKEREI ·

# VALENTINSTAGS MENÜ

LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN

## glory Steaks

Unsere Steaks werden mind. 7 Wochen am Knochen gereift. Sie werden bei 1.000°C gegrillt und bekommen dadurch einzigartige Röstaromen. Alle Dry Aged Steaks werden in unserer Küche tranchiert, mit Knochen und heißer Nussbutter serviert. Der Duft und der Geschmack eines Dry Aged Steaks erinnert an Nuss und Butter.

### Dry Aged Beef

<b>PORTERHOUSE</b>	ab 1.000 g
<b>T-BONE</b>	ab 800 g
<b>BONE-IN NEW YORK STRIP</b>	ab 600 g
EUR 13 / 100 g - Österreich	
EUR 15 / 100 g - US Prime	
<b>CÔTE DE BOEUF</b>	ab 800 g
vom Zotter aus der Steiermark	
EUR 14 / 100 g - Österreich	

Sharing is caring!  
Teilen Sie das Steak  
mit Ihren Freunden.

### Not Dry Aged Beef

<b>CÔTE DE BOEUF (GOP)</b>	ab 800 g
EUR 16 / 100 g - US Prime	

### Single steaks ohne Knochen

<b>RIB-EYE</b> · Uruguay	400 g	49
<b>FILET</b> · Uruguay	200 g	36
<b>FILET</b> vom Zotter aus der Steiermark		
Österreich	200 g	42
Österreich	300 g	58

## Wagyu Bar

### Filet

JAPAN MIYAZAKI · A5

120 / 100 g

### Strip

JAPAN MIYAZAKI · A5

80 / 100 g

AUSTRALIEN · MS8-9

60 / 100 g

### Rib Eye

JAPAN MIYAZAKI · A5

70 / 100 g

AUSTRALIEN · MS8-9

60 / 100 g

### · Wagyu Tasting ·

ALL IN 80

JAPAN MIYAZAKI · A5 60

AUSTRALIEN · MS8-9 35