

Vorspeisen

STARTERS



| | |
|---|-----|
| Nusskarfiolcremesuppe · <i>NUT-CAULIFLOWER CREAM SOUP</i> | 10 |
| Salz-Orange · Haselnuss · Haselnuss Öl <i>Salt-orange · Hazelnut · Hazelnut oil</i> | |
| Rinderfilet gebeizt · <i>CURED BEEF FILET</i> | 22 |
| "Estilo Casero" Oliven · Pommery Senf · Sonnengetrocknete Tomate <i>"Estilo Casero" Olives · Pommery mustard · Sundried tomato</i> | |
| Beef Tartare · <i>BEEF TARTARE</i> | 20 |
| Brioche · Eidotter gebeizt · Trüffelmayonnaise <i>Brioche · Cured egg yolk · Truffle mayonnaise</i> | |
| Steirisches Saiblings Ceviche · <i>STYRIAN CHAR CEVICHE</i> | 20 |
| Kürbiskern · Gölles Essig · Apfel-Pfeffer Sorbet <i>Pumpkin seed · Gölles Vinegar · Apple-pepper sorbet</i> | |
| Tempura Garnele · <i>TEMPURA PRAWN</i> | 19 |
| Gelbe Paprika · Scharfe Gurke · Avocado Öl <i>Yellow pepper · Spicy cucumber · Avocado oil</i> | |
| Stundenei · <i>STEAMED EGG</i> | 11 |
| Kartoffel · Trüffel · Parmesan <i>Potato · Truffle · Parmesan</i> | |
| Pimientos de Padrón · <i>PIMIENTOS DE PADRÓN</i> | 9 |
| Jalapeño-Cheddar Dip <i>Jalapeño-cheddar dip</i> | |
| Caesar Salat · <i>CAESAR SALAD</i> | 13 |
| Parmesan · Kapern · Croûtons <i>Parmesan · Capers · Croûtons</i> | |
| Add-ons zum Salat | |
| Jakobsmuschel · Miso-Butter (je Stk.) · <i>Scallop · Miso-butter (per pc.)</i> | 4.5 |
| Garnele · Hummerbutter (je Stk.) · <i>Prawn · Lobster-butter (per pc.)</i> | 4.5 |
| Karamellierter Ziegenkäse · <i>Caramelized goat cheese</i> | 4.5 |

glory Dishes

Risotto · *RISOTTO*

Trüffel · Beurre Blanc · Parmesan

Truffle · Beurre Blanc · Parmesan

klein / groß

small / big

21 / 26

Lila Karfiol · *PURPLE CAULIFLOWER*

Beurre rouge · Geräucherter Feta · Hirse

Beurre rouge · Smoked feta · Millet

klein / groß

small / big

18 / 24

Großer grüner Salat · *LETTUCE*

Rosinen-Tomaten · Avocado mit

Raisins-tomatoes · Avocado with

13

Beef Pralinen · *Beef balls*

20

Garnelen · *Prawns*

22

Karamellisiertem Ziegenkäse · *Caramelized goat cheese*

17



*Kochen ist wie Malen oder Komponieren:
Es gibt nur eine bestimmte Anzahl an
Farben und Noten. Entscheidend ist,
wie du sie miteinander verbindest!*

-Wolfgang Puck

Wagyu Bar



Strip

JAPAN MIYAZAKI · A5

78 / 100 g

Filet

JAPAN MIYAZAKI · A5

120 / 100 g

Rib Eye

JAPAN · A5

60 / 100 g

AUSTRALIEN · MS8

48 / 100 g

SERVIERVORSCHLAG

Dünn tranchiert · Flambiert am Tisch

Thin sliced · Flambéed at the table

ab 30 gr

Auf Holzkohlen grill in slices

On charcoal grill in slices

ab 100 gr

Im Ganzen

As a whole

ab 150 gr

• Must Try •

Wagyu Katsu Sando

Wagyu Strip Japan · Brioche · Teriyaki

Wagyu Strip Japan · Brioche · Teriyaki

40



• Special Cuts •

Fragen Sie nach unseren aktuellen Special Cuts.

Unsere Kellner beraten Sie gerne.

Ask for current special cuts. Our waiters will be pleased to advise you.

glory Steaks

Unsere Steaks werden mind. **8 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.

*Our steaks have been dry aged on the bone for at least **8 weeks**. They are grilled at 1.000°C, giving them unique **roasted flavors**. All dry aged steaks will be pre-cut in the kitchen, served on the bone with hot **brown butter**. The smell and taste of a dry aged steak is reminiscent of nuts and butter.*

Alle Cuts in Rohgewicht • All cuts in gross weight

Dry Aged Beef • Steaks possible to share

*Sharing is caring!
Share your huge steak
with your friends.*

| | |
|-------------------------------|-----------------|
| PORTERHOUSE | 1.000 – 1.200 g |
| T-BONE | 800 – 1.000 g |
| BONE-IN NEW YORK STRIP | 600 – 800 g |

EUR 12 / 100 g - aus Österreich · from Austria
EUR 14 / 100 g - aus den USA · from the US

DRY AGED ALTE KUH von X.O. BEEF
EUR 13 / 100 g - aus Österreich · from Austria

NOT DRY AGED BEEF

Single steaks ohne Knochen • without bone

| | | |
|--|-------|-----------|
| RIB-EYE · Uruguay | 400 g | 49 |
| FILET · Uruguay | 200 g | 34 |
| FILET vom Zotter aus der Steiermark | | |
| aus Österreich | 200 g | 42 |
| from Austria | 300 g | 56 |

Add-ons zum Steak

| | |
|--|------------|
| Markknochen Asian · Schmorzwiebel · Schalottenfrit · Bone marrow · Braised onion · Shallots | 6 |
| Markknochen · Kräuter · Knoblauch · Bone marrow · Herbs · Garlic | 5 |
| Garnele · Hummerbutter (je Stk.) · Prawn · Lobster butter (per pc.) | 4.5 |
| Jakobsmuschel · Miso-Butter (je Stk.) · Scallop · Miso-butter (per pc.) | 4.5 |
| Karamellierter Ziegenkäse · Caramelized goat cheese | 4.5 |

Beilagen & Saucen

SIDES & SAUCES

Beilagen

SIDES

| | |
|--|---|
| Süßkartoffelpommes <i>Sweet potato fries</i> | 6 |
| Patatas "Bratans" · Ajvar · Jalapeño-Cheddar · Sour Cream <i>Patatas "Bratans" · Ajvar · Jalapeño-Cheddar · Sour cream</i> | 8 |
| Süßkartoffelpüree · Braune Butter · Zimt <i>Mashed sweet potatoes · Brown butter · Cinnamon</i> | 8 |
| Stöcklkraut · Chakalaka · Geräucherter Feta · Chili-Pinienkerne <i>Cabbage · Chakalaka · Smoked Feta · Chili-pine nuts</i> | 7 |
| Mum`s Roasted Potatoes · Gravy · Gruyère · Schnittlauch <i>Mum`s Roasted Potatoes · Gravy · Gruyère · Chives</i> | 8 |
| Cremiger Blattspinat · Cheddar · Knoblauch · Parmesan <i>Creamy spinach · Cheddar · Garlic · Parmesan</i> | 6 |
| Mais-Chilicreme <i>Corn chili cream</i> | 6 |
| Austernpilze · Beurre rouge · Rauchmandel · Enoki <i>Oyster mushrooms · Beurre rouge · Smoked almond · Enoki</i> | 8 |
| Crispy Avocado · Limette · Wasabi Mayonnaise <i>Crispy avocado · Lime · Wasabi mayonnaise</i> | 9 |
| Pimientos de Padrón · Jalapeño-Cheddar Dip <i>Pimientos de Padrón · Jalapeño-Cheddar dip</i> | 9 |
| Salatherzen · Lettuce hearts | 7 |
| Dressing zur Wahl: <i>Caesar oder Balsamico</i> | |
| Dressing to choose with: <i>Caesar or Balsamico</i> | |

Saucen & Butter

SAUCES & BUTTER

| | |
|---|---|
| Trüffel Pesto · <i>Truffle pesto</i> | 8 |
| Gravy · <i>Gravy</i> | 5 |
| Braune Butter Béarnaise · <i>Brown butter béarnaise</i> | 5 |
| Trüffel Mayonnaise · <i>Truffle mayonnaise</i> | 3 |
| Jalapeño-Cheddar Dip · <i>Jalapeño-cheddar dip</i> | 3 |
| Wasabi Mayonnaise · <i>Wasabi mayonnaise</i> | 3 |
| BBQ Sauce · <i>BBQ Sauce</i> | 3 |
| Sour Cream · <i>Sour cream</i> | 3 |
| Schmorzwiebel-Miso Butter · <i>Braised onion-miso butter</i> | 4 |

glory Desserts

Rotwein Sabayone *REDWINE SABAYONE* **11**
Haselnuss · Hafer · Kletzenbirnensorbet
Hazelnut · Oat · Dried pear sorbet

Blanc de Blanc · *BLANC DE BLANC* **12**
Champagner · Macadamia · Salzkaramell
Champagne · Macadamia · Salted caramel

Weißer Pfirsich-Melisse Sorbet **4**
HOMEMADE WHITE PEACH-LEMON BALM SORBET

Genießen Sie dieses Sorbet mit · *enjoy this sorbet with*

Wodka **7**

Prosecco **4**

*Enjoy the little things in life,
one day you will look back
and realize,
they were the big things...*



Beerenauslese Cuvee **1/16 l 8.5**

Weingut Kracher · Neusiedlersee
*Aromen vom reifen Steinobst, zarte Kräuterwürze,
Honigtouch, lebendig, elegant und ausgewogen.
Ein Cuvee aus Welschriesling und Chardonnay.*

Vino de Agave **2 cl 20**

Porfidio Dolce X · Jalisco · Mexiko
*Aus 100% Agave produziert, 7-jährige Eichenfasslagerung,
angenehme Süße, erinnert an Spätlese, sowie an Port- und
andere Likörweine.*

Darf es vielleicht ein Kaffee oder ein Digestif sein?

Unser Serviceteam berät Sie gerne zu unseren Spirituosen.

Fancy a coffee or a digestif?

Our service team will gladly advise you on our spirits.