

# beef & glory

· STEAKEREI ·

TASTE THE  
STORY OF  
BEEF & GLORY.

*Seine Blicke schweiften über's Land,  
dann sah er sie, war voll gebannt.  
Gefiel ihm sehr, was er da fand,  
in diesem Land noch unbekannt ...*



# BEFORE

—lightly—

## 14 LITTLE LOVE

Lillet Blanc • Cranberrysaft • Fentimans Rose • Limette • Rosenblätter  
*Lillet Blanc • Cranberry juice • Fentimans Rose • Lime • Rose leaves*

## 15 DREAMCATCHER

Bacardi 8y • Pulco • Cointreau • Himbeer Sirup  
*Bacardi 8y • Pulco • Cointreau • Raspberry syrup*

## 14 SPICED APPLETONI

Vodka • Apfel Cider • Zimt  
*Vodka • Appel cider • Cinnamon*

## 16 SMOKED NEGRONI

Mezcal Beneva • Campari • Martini Rubino • Eichenrauch  
*Mezcal Beneva • Campari • Martini Rubino • Smoked oak*

## 15 MOSCOW MULE

Vodka • Limette • Angostura Bitters • Fentimans Ginger Beer • Gurke  
*Vodka • Lime • Angostura Bitters • Fentimans Ginger Beer • Cucumber*

## ESPRESSO MARTINI 15

Vodka • Kahlua • Espresso • Vanille infused Zucker  
*Vodka • Kahlua • Espresso • Vanilla infused sugar*

## SNOWHITE 14

Vodka • Holunder Sirup • Ananassaft • Orangenblüten Wasser  
*Vodka • Elderflower syrup • Pineapple juice • Orange blossom water*

## CAMPFIRE 16

Woodford Reserve • Zitronensaft • Ahornsirup • Ginger Beer  
*Woodford Reserve • Lemon juice • Maple syrup • Ginger beer*

## LIQUID CAKE 15

Gin • Powidl • Apfelsaft • Lebkuchen Sirup  
*Gin • Plum jam • Apple juice • Gingerbread syrup*

# AFTER

—strongly—



## —NON ALCOHOL—

## FRESH SMASH 12

Ginger Ale • Brauner Zucker • Limette • Cranberry  
*Ginger ale • Brown sugar • Lime • Cranberry*

## LIMON ZERO 7

Limoncello 0.0 • Soda • Zitrone  
*Limoncello 0.0 • Soda • Lemon*

## DO LITTLE 12

Undone • Ahornsirup • Zitronensaft • Ananassaft  
*Undone • Maple syrup • Lemon juice • Pineapple juice*

## CRODINO SPRIZZ 7

Crodino • Soda • Orange  
*Crodino • Soda • Orange*

*gin & tonic*

PERFECT MATCH

**OPIHR & FEVER TREE  
MEDITERRANEAN**

Kardamom · Limette  
*Cardamom · Lime*

17

**ROKU & FENTIMANS  
ORIENTAL YUZU TONIC**

Limette  
*Lime*

16

**WINDSPIEL & FEVER TREE  
MEDITERRANEAN**

Orange · Rosmarin  
*Orange · Rosmary*

19

**SIPSMITH LONDON DRY &  
FENTIMANS TONIC**

Gurke · Pfeffer · Wacholderbeeren  
*Cucumber · Pepper · Juniper berries*

15

*Brockman's*

PERFECT MATCH

**BROCKMAN'S PREMIUM &  
FENTIMANS PINK GRAPEFRUIT**

Heidelbeere · *Blueberry*

17

**BROCKMAN'S AGAVE &  
FENTIMANS TONIC**

Zitrone · *Lemon*

18

**BROCKMAN'S KISS &  
FENTIMANS ROSE LEMONADE**

Orange · *Orange*

17

*glorious*

PERFECT MATCH

**REFRESH  
ME**

—  
Limoncello  
Frizzante · *Frizzante*  
Soda · *Soda*  
Zitrone · *Lemon*

9

**BITTER  
ME**

—  
Amaro Nonino  
Frizzante · *Frizzante*  
Soda · *Soda*  
Orange · *Orange*

11

**WAKE  
ME**

—  
Vodka Espresso  
Ginger Beer · *Ginger beer*  
Cranberrysaft · *Cranberry juice*  
Limette · *Lime*  
Kaffeebohnen · *Coffee beans*

13

# glory Moments

Gruß aus der Küche  
*Compliments of the kitchen*

## Beef Filet Tartare · *BEEF FILET TARTARE*

Hausgemachtes Sauerteig-Brioche · Eidotter · Trüffelmayonnaise  
*Homemade sourdough brioche · Egg yolk · Truffle mayonnaise*

## Tuna Tostadas · *TUNA TOSTADAS*

Tuna Tartare · Schwarzer Rettich · Yuzu-Kosho  
*Tuna Tartare · Black radish · Yuzu kosho*

## Austrian Beef Filet Tataki · *AUSTRIAN BEEF FILET TATAKI*

Honigmelone · Aji Amarillo · Koshihikari-Reis  
*Honeydew melon · Aji amarillo · Koshihikari rice*

## Dry-Aged Bone-In New York Strip (AT) · ca. 700 g

Empfehlung / recommendation: medium rare

Gegrillte Shoga-Butter-Karotte · *Grilled Shoga butter carrot*

Jungbrokkoli · *Young broccoli*

Pimientos de Padrón · *Pimientos de Padrón*

## Krönender Abschluss nach Wahl · *CROWNING FINALE OF YOUR CHOICE*

San Sebastian Cheesecake · *San Sebastian cheesecake*

Coconut Choux au Chocolat · *Coconut Choux au Chocolat*

Comté Prestige · 12 Monate gereift · *Comté Prestige · matured for 12 months*

## 5 Gänge pro Person

129 zzgl. Gedeck 5.5



Für ein entspanntes Genusserlebnis servieren wir das Menü bis 21:00 Uhr.

Das Menü ist ab 2 Personen pro Tisch verfügbar.

For a full enjoyment, the set menu is available until 9:00 PM.

The menu is available for a minimum of 2 people per table.

# Wagyu Moments

Gruß aus der Küche  
*Compliments of the kitchen*

## Wagyu Beef Tartare · *WAGYU BEEF TARTARE*

Wagyu Strip Australien MS8-9 · Smoky-Bonito-Mayonnaise · Knochenmark  
*Wagyu Strip Australia MS8-9 · Smoky bonito mayonnaise · Bone marrow*

## Wagyu Katsu Sando · *WAGYU KATSU SANDO*

Wagyu Strip Japan A5 · Brioche · Beef-Teriyaki  
*Wagyu Strip Japan A5 · Brioche · Beef teriyaki*

## Wagyu Spieße · *WAGYU SKEWERS*

Wagyu Tafelspitz Japan A5 · Unagi-Glace · Zitrus-Pommery-Senf  
*Wagyu Cap of rump Japan A5 · Unagi-glace · Citrus Pommery mustard*

## Miyazaki Wagyu Filet Japan A5 · ca. 200 g

Empfehlung / recommendation: medium

Wagyu-Ofenkartoffel · *Wagyu baked potato*  
Honigtomaten-Carpaccio · *Honey tomato carpaccio*

## Krönender Abschluss nach Wahl · *CROWNING FINALE OF YOUR CHOICE*

San Sebastian Cheesecake · *San Sebastian cheesecake*  
Coconut Choux au Chocolat · *Coconut Choux au Chocolat*  
Comté Prestige · 12 Monate gereift · *Comté Prestige · matured for 12 months*

## 5 Gänge pro Person

225 zzgl. Gedeck 5.5



Für ein entspanntes Genusserlebnis servieren wir das Menü bis 21:00 Uhr.  
Das Menü ist ab 2 Personen pro Tisch verfügbar.  
For a full enjoyment, the set menu is available until 9:00 PM.  
The menu is available for a minimum of 2 people per table.

# Vorspeisen

## STARTERS



<b>Beef Filet Tartare</b> · <i>BEEF FILET TARTARE</i>		<b>20</b>
Hausgemachtes Sauerteig-Brioche · Eidotter · Trüffelmayonnaise <i>Homemade sourdough brioche · Egg yolk · Truffle mayonnaise</i>		
<b>Austrian Beef Filet Tataki</b> · <i>AUSTRIAN BEEF FILET TATAKI</i>		<b>25</b>
Honigmelone · Aji Amarillo · Koshihikari-Reis <i>Honeydew melon · Aji amarillo · Koshihikari rice</i>		
<b>Tempura Kaisergranat</b> · <i>TEMPURA LANGOUSTINE</i>		<b>49</b>
Tomaten-Bisque-Essenz · Stracciatella geräuchert · Shiso <i>Tomato bisque essence · Stracciatella smoked · Shiso</i>		
<b>Tuna Tostadas</b> · <i>TUNA TOSTADAS</i>		<b>27</b>
Tuna Tartare · Schwarzer Rettich · Yuzu-Kosho <i>Tuna Tartare · Black radish · Yuzu kosho</i>		
<b>Tagliolini Trüffel</b> · <i>TAGLIOLINI TRUFFLE</i>	klein / groß small / big	<b>24 / 30</b>
Trüffel · Beurre Blanc · Parmesan <i>Truffle · Beurre Blanc · Parmesan</i>		
<b>Onsenei</b> · <i>ONSEN EGG</i>		<b>13</b>
Kartoffel · Trüffel · Parmesan <i>Potato · Truffle · Parmesan</i>		
<b>Pimientos de Padrón</b> · <i>PIMIENTOS DE PADRÓN</i>		<b>14</b>
Miso-Trüffelglace · Parmesan · Miso truffle glaze · Parmesan Meersalz · Japanese Beef BBQ Sauce · Sea salt · Japanese beef BBQ sauce		
<b>Gedämpfte Edamame</b> · <i>STEAMED EDAMAME</i>		<b>11</b>
Räuchersalz · Limette · Sesam-Ponzu-Karamell <i>Smoked salt · Lime · Sesame-ponzu-caramel</i>		
<b>Honigtomaten-Carpaccio</b> · <i>HONEY TOMATO CARPACCIO</i>		<b>18</b>
Honig-Yuzu-Vinaigrette · Pinienkerne · Koriander <i>Honey yuzu vinaigrette · Pine nuts · Coriander</i>		
<b>Kyoto Caesar Salat</b> · <i>KYOTO CAESAR SALAD</i>		<b>15</b>
Caesar-Dressing · Yuzu-Gel · Parmesan <i>Caesar dressing · Yuzu gel · Parmesan</i>		
<b>Add on zum Salat</b>		
Garnele gegrillt · Bärlauchbutter (je Stk.) · Prawn grilled · Wild garlic butter (per pc.)		<b>8</b>
Garnele · Kadaif · Crispy Chili (je Stk.) · Prawn · Kadaif · Crispy chili (per pc.)		<b>8</b>
Karamellisierter Ziegenkäse · Caramelized goat cheese		<b>8</b>

# Wagyu Bar



## Filet

JAPAN MIYAZAKI • A5	120 / 100 g
---------------------	-------------

## Strip

JAPAN MIYAZAKI • A5	80 / 100 g
---------------------	------------

AUSTRALIEN • MS8-9	65 / 100 g
--------------------	------------

## Rib Eye

JAPAN MIYAZAKI • A5	75 / 100 g
---------------------	------------

AUSTRALIEN • MS8-9	60 / 100 g
--------------------	------------

## • Wagyu Tasting •

ALL IN	80
--------	----

JAPAN MIYAZAKI • A5	60
---------------------	----

AUSTRALIEN • MS8-9	35
--------------------	----

# Wagyu Deluxe

## Wagyu Beef Tartare · *WAGYU BEEF TARTARE*

Wagyu Strip Australien MS8-9 · Smoky-Bonito-Mayonnaise · Knochenmark  
*Wagyu Strip Australia MS8-9 · Smoky bonito mayonnaise · Bone marrow*

49



## Wagyu Katsu Sando · *WAGYU KATSU SANDO*

Wagyu Strip Japan A5 · Brioche · Beef Teriyaki  
*Wagyu Strip Japan A5 · Brioche · Beef teriyaki*

60

## Wagyu Spieße · *WAGYU SKEWERS*

Wagyu Tafelspitz Japan A5 · Unagi-Glace · Zitrus-Pommery-Senf  
*Wagyu Cap of rump Japan A5 · Unagi-glance · Citrus Pommery mustard*

46

• Must try •

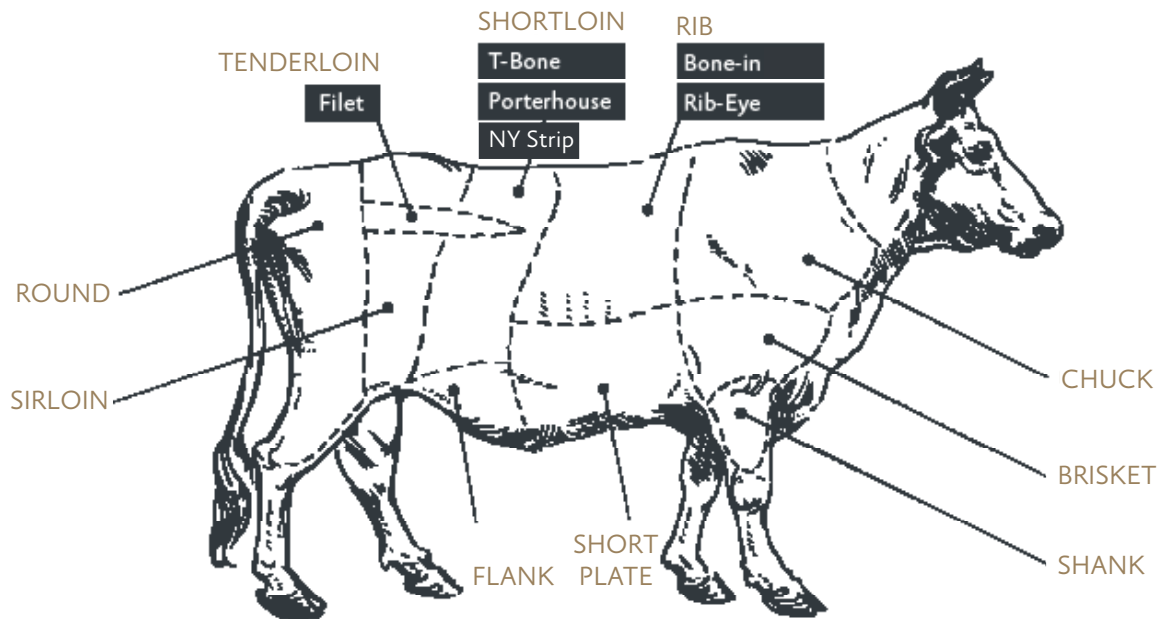
## SUPREME WAGYU KATSU SANDO

Wagyu Strip Japan A5 · Kaviar · Trüffel · Crème fraîche  
*Wagyu Strip Japan A5 · Caviar · Truffle · Crème fraîche*

110

*Ein Hauch Japan im Glas - Sake, der Ihr Wagyu adelt:*

Yuzu Sake · Nakajima · Japan	12
Yuzu Sake Sprizz · Soda	14



# CUTS

## Das Porterhouse



ist das „King-Steak“ unter den eingefleischten Steak-Liebhabern und die etwas magerere Variante zum Rib Eye. Denn im Gegensatz zum Rib Eye hat es keinen ausgeprägten Fettkern, sondern an der Oberseite einen äußeren Fettrand, der dem Fleisch seinen Geschmack und seine Saftigkeit verleiht. Zudem schützt dieser Fettrand das Steak beim Reifen. Die eine Seite ist ein zartes Filet, die andere ein herzhaftes New York Strip. Der dazwischen liegende Knochen sorgt für eine fantastische Aromasteigerung. Dieses Steak hat ein ausgeprägt-maskulines Aroma, das ansonsten an Zartheit und Saftigkeit kaum zu überbieten ist.

## Das T-Bone



ist ein echter Klassiker unter den „Großen“. Der Schnitt ist der Gleiche wie beim Porterhouse mit dem Unterschied, dass die Filethälfte ein kleines Mignon ist.

## Das Bone-In New York Strip



oder auch Bone-In Roastbeef genannt, ist stark und gleichmäßig marmoriert mit dem besonders weichen und geschmacklich intensiven Fettrand. Dieser Cut stammt aus dem hinteren Teil des Rinderrückens. Sein ausgeprägter weicher Fett-Deckel schützt das kernige Fleisch beim Grillen und verleiht diesem Cut in Kombination mit dem Knochen noch mehr Geschmack. Charakterstark, gut ausgeprägter Geschmack, schöne gleichmäßige Marmorierung, saftig!

## Das Rib Eye Steak



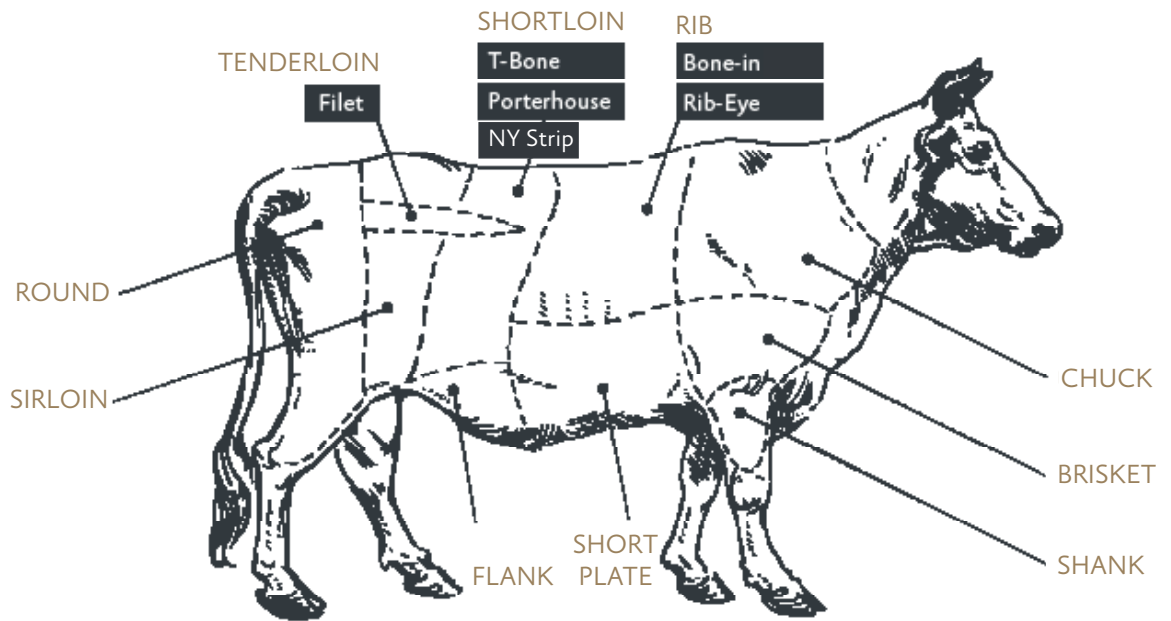
ist das kulinarische Glanzstück unter den Steaks. Es gehört zu den schmackhaftesten und edelsten Cuts überhaupt. Geschnitten aus dem vorderen Teil der „Hochrippe“ hinter dem Nacken, ist das Rib Eye ganz einfach erkennbar an den drei markanten, von mehr oder minder dicken Fettschichten getrennten Muskelsträngen, die quer durch den kompletten Cut laufen. Die englische Bezeichnung „Rib Eye“ stammt vom typischen „Fettauge“ zwischen diesen Strängen, sowie von der Form des filetartigen, besonders zarten Muskelstranges, das entfernt an ein „Auge“ erinnert. Generell führt der schöne Fettanteil im Inneren des Steaks zu einem saftigen Ergebnis mit intensiven Röstaromen.

## Das Filet



besticht neben der feinen Marmorierung vor allem durch seine saftige und butterartige Konsistenz. Als langer, keulenförmiger Muskelstrang stammt das nahezu fettfreie Filetstück aus dem Lendenbereich im unteren Rücken, genauer von links und rechts der Wirbelsäule unter der Rückenmuskulatur. Das Filet gilt auch deshalb als wertvollster Teil vom Rind, weil es gemessen an der Gesamtmenge einfach das kleinste Stück ausmacht.

Weitere Informationen zu unseren Steaks finden Sie im hinteren Teil unserer Speisekarte.



# CUTS

## The Porterhouse



is the "King of Steaks" among ingrained steak lovers, as it is the leaner version of the Rib Eye. Unlike the Rib Eye, it does not have a pronounced fat core, but an outer fat rim on the top, which gives the meat its flavor and juiciness. Additionally, this fat rim protects the steak during the dry aging process. On one side of this "King of Steaks" is a tender filet, while the other side contains a hearty New York Strip - the best of both worlds. The bone in between provides a fantastic increase of aroma and flavor. This steak has a distinct flavor, tenderness and juiciness that is hard to beat.

## The T-Bone



is a classic cut among the "big ones". This cut is similar to the Porterhouse, with the main difference being that the filet portion of this cut is a small mignon.

## The Bone-In New York Strip



Also referred to as the Bone-In Roast Beef, as it is heavily and evenly marbled throughout with particularly soft and intensely flavored fatty edge. This cut comes from the back of the beef loin, containing a pronounced, yet soft fat cover that protects the heart of the meat during grilling - which, in combination with the bone, gives this cut an even more distinctive flavor. If you like a cut with strong character, well-developed flavor and a nice, refined marbling, that is super juicy - then this is the steak for you!

## The Rib Eye



is the culinary highlight among all the various steak cuts. It is one of the tastiest and most precious cuts of all. Cut from the front part of the Striploin (right behind the neck), the Rib Eye is easily recognizable by the three distinctive muscle strands, separated by thick layers of fat, which run across the entire cut. The term "Rib Eye" comes from the typical fatty eye contained between these strands, as well as from the shape of the filet cut. It is a particularly tender muscle strand. Importantly, the usually nice amount of fat inside the cut leads to a juicy result with intense roasted flavors.

## The Filet



The two main impressive characters of this cut are its fine marbling and its juicy and butter-tender consistency. As a long, club-shaped strand of muscle, the almost fat-free tenderloin comes from the loin area in the lower back, or more precisely from the left and right of the spine under the back muscles. This tenderloin cut is considered, by most, to be the most valuable cuts, as it is simply the best cut "pound for pound".

For more information on our steaks, please see the back of our menu.

# glory Steaks

Alle Cuts in Rohgewicht • All cuts in gross weight

Unsere Steaks werden mind. **60 Tage** 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 **60 days**.  
They are grilled at 1.000°C, giving them unique **roasted flavors**. All dry aged steaks will be  
precut 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.*

## DRY AGED BEEF

*Steaks possible to share with your friends*

<b>PORTERHOUSE</b>	ab 1.000 g
<b>T-BONE</b>	ab 800 g
<b>BONE-IN NEW YORK STRIP</b>	ab 600 g

*16 / 100 g - Österreich · Austria*

*18 / 100 g - USDA Prime*

## NOT DRY AGED BEEF

<b>CÔTE DE BOEUF (GOP)</b>	ab 800 g
<i>18 / 100 g - USA</i>	

### Single steaks ohne Knochen • without bone

<b>RIB-EYE</b> · Uruguay	400 g	<b>60</b>
<b>FILET</b> · Uruguay	200 g	<b>40</b>
<b>FILET</b> · Austria	200 g	<b>50</b>
<b>FILET</b> · Austria	300 g	<b>68</b>

## Add-ons zum Steak

<b>Wagyu Lardo</b> · Wagyu lardo	<b>8</b>
<b>Geschmortes Kochenmark · Kren · Yuzu-Kosho-Senf</b> · Braised bone marrow · Horseradish	<b>10</b>
<b>Imperial Kaviar 30 g</b> · Imperial Caviar 30 g	<b>99</b>
<b>Garnele gegrillt · Bärlauchbutter (je Stk.)</b> · Prawn grilled · Wild garlic butter (per pc.)	<b>8</b>
<b>Garnele · Kadaif · Crispy Chili (je Stk.)</b> · Prawn · Kadaif · Crispy chili (per pc.)	<b>8</b>
<b>Karamellisierter Ziegenkäse</b> · Caramelized goat cheese	<b>8</b>

# Beilagen & Saucen

## SIDES & SAUCES

### Beilagen

SIDES

<b>Pommes Frites</b> · <i>FRENCH FRIES</i>	7
<b>Add on:</b> Trüffel · Parmesan <i>Truffle · Parmesan</i>	14
<b>Kartoffelpüree "Vive la France"</b> · <i>MASHED POTATOES "VIVE LA FRANCE"</i>	10
<b>Add on:</b> Trüffel <i>Truffle</i>	18
<b>Wagyu-Ofenkartoffel</b> · <b>Wagyu-Ragout</b> · <b>Jalapeño-Yuzu-Joghurt</b> · <b>Mizuna</b>	18
<i>WAGYU BAKED POTATO</i> · <i>Wagyu ragout</i> · <i>Jalapeño yuzu yogurt</i> · <i>Mizuna</i>	
<b>Gegrillte Shoga-Butter-Karotte</b> · <b>Shoyu</b> · <b>Knoblauch</b> · <b>Ingwer</b>	13
<i>GRILLED SHOGA BUTTER CARROTS</i> · <i>Shoyu</i> · <i>Garlic</i> · <i>Ginger</i>	
<b>Jungbrokkoli</b> · <b>Salzitrone</b> · <b>Panko</b> · <b>Beef-Teriyaki-Sauce</b>	14
<i>YOUNG BROCCOLI</i> · <i>Salted lemon</i> · <i>Panko</i> · <i>Beef teriyaki sauce</i>	
<b>Mais-Chilicreme</b> · <b>BBQ Mais</b> · <b>Räucherpaprika</b> · <b>Cayennepeffer</b>	10
<i>CORN CHILI CREAM</i> · <i>BBQ Corn</i> · <i>Smoked paprika</i> · <i>Cayenne pepper</i>	
<b>Cremiger Blattspinat</b> · <b>Cheddar</b> · <b>Japanisches Ei</b> · <b>Shiitake</b>	12
<i>CREAMY SPINACH</i> · <i>Cheddar</i> · <i>Japanese egg</i> · <i>Shiitake</i>	
<b>Pimientos de Padrón</b> · <i>PIMIENTOS DE PADRÓN</i>	
Miso-Trüffelglace · Parmesan · <i>Miso truffle glaze</i> · <i>Parmesan</i>	14
Meersalz · Japanese Beef BBQ Sauce · <i>Sea salt</i> · <i>Japanese beef BBQ sauce</i>	12
<b>Kyoto Caesar Salad</b> · <b>Caesar-Dressing</b> · <b>Yuzu-Gel</b> · <b>Parmesan</b>	15
<i>KYOTO CAESAR SALAD</i> · <i>Caesar dressing</i> · <i>Yuzu gel</i> · <i>Parmesan</i>	
<b>Salatherzen</b> · <b>Balsamico</b>	13
<i>LETTUCE HEARTS</i> · <i>Balsamico</i>	

*Neugierig auf mehr?  
Unsere Specialkarte hat noch einige Köstlichkeiten für Sie bereit.*

### Saucen & Dips

SAUCES & DIPS

<b>Trüffel Pesto</b> · <i>Truffle pesto</i>	8	<b>Trüffelmayonnaise</b> · <i>Truffle mayonnaise</i>	4
<b>Sauce Albufeira</b> · <i>Sauce Albufeira</i>	13	<b>Japanische Mayonnaise</b> · <i>Japanese mayonnaise</i>	4
<b>Bärlauchhollandaise</b> · <i>Wild garlic hollandaise</i>	6	<b>Dried Tomaten Ketchup</b> · <i>Dried tomato ketchup</i>	4
<b>Japanese Beef BBQ Sauce</b> · <i>Beef BBQ sauce</i>	5	<b>Glory Süß-Sauer Sauce</b> · <i>Glory sweet-sour sauce</i>	4
<b>Bärlauchbutter</b> · <i>Wild garlic butter</i>	5		

# glory Desserts

## San Sebastián Cheesecake · SAN SEBASTIÁN CHEESECAKE 16

Yuzu-Koji-Eiscreme · Gebrannte Milch · Holunderblüte  
Yuzu koji ice cream · Burnt milk · Elderflower

## Coconut Choux au Chocolat · COCONUT CHOUX AU CHOCOLAT 16

Ananas · Guanaja Valrhona 70% · Rum-Kokos-Karamell  
Pineapple · Guanaja Valrhona 70% · Rum coconut caramel

## Comté Prestige · 12 Monate gereift · COMTÉ PRESTIGE 16

Butterbrioche · Bananenessig · Darjeeling  
Butter brioche · Banana vinegar · Darjeeling

## Tages-Sorbet · DAILY HOMEMADE SORBET 5

Genießen Sie dieses Sorbet mit · enjoy this sorbet with

Wodka 7

Frizzante 4

Limoncello 7

*"Eine gute Küche  
ist das Fundament  
allen Glücks."*

*-Auguste Escoffier-*



## Beerenauslese Cuvee 1/16 l 11 Cocchi Barolo Chinato 1/16 l 12

Weingut Kracher · Neusiedlersee  
Aromen vom reifen Steinobst, zarte Kräuterwürze,  
Honigtouch, lebendig, elegant und ausgewogen.

Giulio Cocchi · Italien  
Aromatisierter Wermut aus Barolo, traditionell als  
piemontesisches Heilmittel und Digestif geschätzt.

## Vino de Agave 2 cl 20 Porfidio Reposado 2 cl 11

Porfidio Dolce X · Jalisco · Mexiko  
Aus 100% Agave produziert, 7-jährige Eichenfass-  
lagerung, angenehme Süße, erinnert an Spätlese.

Porfidio · Mexiko  
Ultra-Premium-Agavenspirituose aus Jalisco, vere-  
delt durch Agavenwurzelvergärung.

**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.

# beef & glory

## PRODUKTINFORMATION

---

### Dry Aging

Das Trockenreifen des Fleisches am Knochen, das so genannte "Dry Aging", ist ganz und gar nicht neu, sondern eine traditionelle Handwerkskunst, die nur in Vergessenheit geraten ist.

Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen längeren Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt. Trockengereift, wie man so schön sagt. Der Sauerstoff setzt einen chemischen Prozess

in Gang, der für ein kleines Feuerwerk an Aromen sorgt. Durch den Wasserverlust im Fleisch wird der Rindfleischgeschmack konzentrierter und intensiver. Das Fleisch wird somit nicht nur zarter und saftiger, sondern überzeugt durchaus durch seinen intensiven und einzigartigen, oft auch als nussig und butterig beschriebenen, Rindfleischgeschmack. Das zeitaufwendige Verfahren und ein Gewichtsverlust von bis zu 40 Prozent erklären, warum Dry Aged Beef so teuer ist.

### Beef aus Österreich – GRASS FED

Rasse: Simmentaler Fleckvieh  
Alter: ca. 20 – 26 Monate

Weidehaltung; Frühjahr bis Herbst in den österreichischen Alpenregionen; hochwertiges, abwechslungsreiches Futter.

Selektioniertes österreichisches Kalbinnenfleisch. Kalbin ist ein weibliches Rind, welches noch nicht gekalbt hat. Grobfasriger als US-Beef, gute Fettmarmorierung aufgrund der Selektion, bissfest in der Textur.

### Beef aus USA – GRAIN FED

*Die besten Steaks der Welt. Ein garantierter Spitzenplatz auf der Beliebtheitskala.*

Rasse: Angus und Hereford  
Alter: ca. 20 – 24 Monate  
Mästung die letzten 10 Monate

Es werden ausschließlich Ochsen gemästet. Diese kastrierten männlichen Rinder wachsen langsamer und haben eine feinfasrige Muskulatur im Vergleich zu den Simmentaler Fleckvieh Kalbinnen.

Auf großen Wildwest-Weiden grasen die Rinder 15 bis 18 Monate, bevor in den letzten Monaten die Mast aus Mais, Heu, Luzerne und Getreide beginnt. Auch diese Zeit verbringen die Rinder unter freiem Himmel. Erst so entstehen die feinen Fetteinlagerungen, die amerikanisches Rindfleisch so einzigartig zart und saftig machen. Nach den Richtlinien des NHTC-Programms (*Non-Hormone Treated Cattle Programm*), darf nur das Fleisch aus hormonfreier Aufzucht nach Europa!

### Beef aus Uruguay – GRAIN FED

Rasse: Angus und Hereford  
Alter: ca. 20 – 24 Monate

Ausschließliche Weidehaltung. 200 Tage vor der Schlachtung erfolgt die Mästung. Gleiche Mastmethode wie USA.

### Beef aus Brasilien – GRASS FED

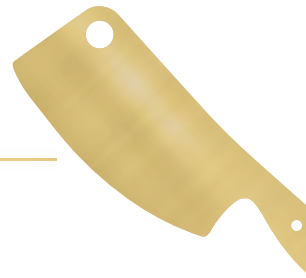
Rasse: Angus

Ausschließliche Weidehaltung: Unter freiem Himmel weiden die Rinder in riesigen Herden in den beinahe unberührten Weiten der brasilianischen "Pampa".

Legendäre Qualität, einzigartiges Aroma. Das Fleisch vom Angus Rind zählt zu den magersten und zartesten Sorten der Welt.

# Special Cuts

## JE NACH VERFÜGBARKEIT:



### Beef aus Australien – GRAIN FED

Rasse: Angus; Alter: ca. 20 – 24 Monate

Rinder wachsen in dem angenehm gemäßigten Klima in kombinierter Weide- und Getreideaufzucht frei von jeglicher Chemie oder künstlicher Futterzusätze auf und entwickeln dabei ein sensationell marmoriertes, wohlschmeckendes

Spitzenfleisch mit hoher Geschmacksintensität. Die energiereiche Getreidemast schließlich macht australisches Grain Fed Beef zu einem Beispiel an Zartheit und Saftigkeit.

### Im Generellen:

*WAGYU HEISST RIND („GYU“) AUS JAPAN („WA“)*

Gefüttert werden die Tiere mit einem besonderen Mix aus Getreide, Rüben, Kartoffeln und Bier! Im Vergleich zu anderen Rassen liegt das Fett beim Wagyu-Rind nicht punktuell im oder am Muskelfleisch. Stattdessen verteilt sich das Fett durch eine sehr feine Marmorierung gleichmäßig im ganzen Fleisch, was für seine unglaubliche Saftigkeit und Zartheit in der Textur sorgt. Das Geschmackserlebnis zeichnet sich damit

durch den ausgeprägten süßen Wagyu-Geschmack aus. Der Aufwand für die Zucht ist nicht ganz so hoch wie beim Kobe-Rind, liegt aber weit über dem gewöhnlichen Maß.

Das Fleisch der Wagyu-Rinder verfügt über satte 50 Prozent mehr an ungesättigten Fettsäuren als andere Rinderrassen und ist damit eines der gesündesten Steaks.

### Wagyu Beef aus Australien

Rasse: Kreuzung von Tajima-Rind und Black Angus

Gradmesser für die Qualität von Wagyu ist

in Australien die Marble Score (MS). MS beginnt bei 1 und geht bis MS 12.

### Wagyu Beef aus Japan *DAS FLEISCH DER KAISER UND KENNER*

Rasse: Dieses in Japan heimische Schwarzhornvieh (Tajima-Ushi) wird von drei großen Rinderrassen verkörpert: dem Japanese Black, dem Japanese Shorthorn und dem Japanese Brown.

Gefüttert werden die Tiere mit einem besonderen Mix aus Getreide, Rüben, Kartoffeln und Bier! Dadurch wird das Fleisch besonders zart und saftig und

erhält seinen charakteristisch-würzigen Geschmack. Dank seiner dünnen Fettauflage und gleichmässigen, enorm feinen Marmorierung ist es in der Spitzengastronomie weltweit äußerst beliebt.

Edle Geschwister mit ähnlichen Marmorierungsgraden wie das Kobe Beef stammen aus den Regionen Matsusaka, Ozaki, Ohmi, Kagoshima und Tajima.

### Kobe Beef aus Japan *DER KAVIAR UNTER DEN STEAKS*

Rasse: reinrassige Tajima-Gyu-Rinder mit geschützter Herkunftsbezeichnung

Nicht einmal 3.000 Rinder pro Jahr, die ihr umsorgtes Luxus-Leben in der Region Hyogo verbracht haben, dürfen sich nach der Provinzhauptstadt Kobe nennen. Keine andere Rasse der Welt hat die Genetik für dieses himmlisch marmorierte Fleisch. Die Qualität wird in Japan nach den Hauptkriterien Fülle, Marmorierungsstufe, Farbe des

Fleisches sowie Farbe und Glanz des Fettes kategorisiert. Die Fülle wird in drei Klassen (A,B,C) eingeteilt, die Farbe auf einer Norm-Skala in sieben Stufen. Der Marmorierungsgrad, für viele Fleischfreunde das wichtigste Kriterium, wird in Japan in 12 Stufen unterteilt, Wagyu Kobe Beef muss mindestens die Marmorierungsstufe 6 aufweisen.

Zartschmelzende Textur, intensiv im Geschmack - ein unbeschreibliches Erlebnis.

# beef & glory

## PRODUCT INFORMATION

---

### Dry Aging

Dry aging of meat on the bone, known as dry aging, is not new at all, but a traditional craft that has only fallen into oblivion.

This involves hanging the meat on the bone for an extended period-of-time at a specifically controlled temperature and humidity, therefore, dry aged, as they say. The oxygen initiates a chemical process in motion that provides a small firework of flavors. The loss

of water in the meat makes the beef flavor more concentrated and intense. The meat thus becomes not only more tender and juicier, but also quite intense and unique with its flavor, often described as both nutty and buttery. The time-consuming process combined with a typical weight loss of up to 40 percent dictates why the Dry Aged Beef cut is so precious.

### Beef from Austria – GRASS FED

**Breed:** Simmental Fleckvieh  
**Age:** approx. 20 to 26 months long

Grazing period is from spring to autumn in the Austrian alpine regions. This is a very high quality and varied feed.

Only Austrian female calves are selected. The calf is always a female that has not yet calved. This beef selection is typically more coarse than grained fed U.S. beef, with a good, fatty marbling.

### Beef from the US – GRAIN FED

*The best steaks in the world. A guaranteed top place on the popularity scale.*

**Breed:** Angus and Hereford  
**Age:** approx. 20 to 24 months long  
**Additional character:** Strict fattening process within the last 10 months of the aging process.

Importantly, only steers are fattened during this particular process. These castrated, male cattle grow slower and have a finely grained musculature structure compared to the Sim-

mental cattle. These cattle graze on large "Wild West" pastures for up to 15 to 18 months. Then, in the final months, they are fattened up on corn, hay, alfalfa and grain. Additionally, these cattle also spend the entire time during this process in the open air - which helps to create the fine fat deposits that makes American beef so uniquely tender and juicy. Note - in accordance with the guidelines of the NHTC program (Non-Hormone Treated Cattle program), only meat from hormone-free rearing cattle is allowed into Europe!

### Beef from Uruguay – GRAIN FED

**Breed:** Angus and Hereford  
**Age:** about 20 - 24 months

Exclusively pasture raised. Fattening takes

place 200 days before slaughter. Same fattening method as USA.

### Beef from Brazil – GRASS FED

**Breed:** Angus

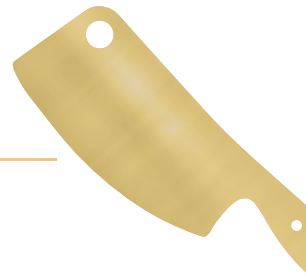
Exclusively pasture-raised: under the open sky, these cattle graze in huge herds within an almost untouched expanse of the Brazilian

grazing land. Allowing for legendary quality and a very unique flavor. The meat of Angus cattle is one of the leanest and most tender varieties in the entire world.

# Special Cuts

## DEPENDING ON AVAILABILITY

---



### Beef from Australia – **GRAIN FED**

**Breed:** Angus

**Age:** approx. 20 to 24 months long

These cattle grow up in a pasture with a pleasant and temperate climate, combined with grain breeding - free of any chemicals or artificial feed additives, therefore,

developing a sensationally marbled product that is both a great tasting prime meat cut containing a highly intense flavor profile. Finally, its high-energy, grain-fed fattening makes Australian Grain Fed Beef a prime example of tenderness and juiciness.

### In general:

*WAGYU MEANS BEEF ("GYU") FROM JAPAN ("WA").*

These cattle are fed with a special mixture of grain, beets, potatoes and beer! Compared to other breeds the fat in Wagyu beef is not distributed selectively nor on the muscle meat itself. Instead, the fat is evenly distributed throughout the meat by a very fine marbling - which provides for its incredible texture of juiciness and tenderness. Often referred to as "beef butter". The Wagyu taste experience is also characterized

by its distinct sweet flavor. The effort required to raise Wagyu beef is not quite as high as Kobe beef, but it is well beyond the ordinary levels of all other efforts. Distinctly, the meat from Wagyu cattle contains a whopping 50 percent more unsaturated fatty acids than any of the other cattle breeds, making it one of the healthiest steaks that can be consumed.

### Wagyu Beef from Australia

**Breed:** Crossbreed of Tajima cattle and Black Angus.

The yardstick for the quality of Wagyu in Australia is the Marble Score (MS). MS starts at 1 and goes up to MS12.

### Wagyu Beef from Japan *THE MEAT EXPERTS*

**Breed:** these "black" cattle (Tajima-Ushi), native in Japan, are represented by three breeds of cattle: the Japanese Black, the Japanese Shorthorn and the Japanese Brown.

These cattle are fed a special mix of grains, beets, potatoes and beer! This makes the meat particularly tender and juicy and gives

the meat a characteristic spicy flavor. Thanks to its thin layer of fat and uniform, enormously fine marbling, it is extremely popular in top gastronomy worldwide. Noble siblings with similar degrees of marbling to Kobe Beef come from the Matsusaka, Ozaki, Ohmi, Kagoshima and Tajima regions.

### Kobe Beef from Japan *THE CAVIAR AMONG THE STEAKS*

**Breed:** pure-bred Tajima-Gyu cattle (with protected designation of origin).

Nearly 3,000 cattle per year, which have spent their cared life of luxury in the Hyogo region, are allowed to call themselves Kobe (named after the provincial capital). No other breed in the world has the genetics for this heavenly marbled meat. Quality is categorized in Japan according to the main criteria of fullness, marbling level, colour of

the meat and colour and gloss of the fat. Fullness is divided into three grades (A, B, C) while colour is divided into seven grades on a standard scale. The degree of marbling, the most important criterion for many meat lovers, is divided into twelve grades in Japan; Wagyu Kobe Beef must have at least a marbling grade 6. With a delicate texture and a intense flavour (beyond comparison) - it is an indescribable experience!

---

*Alle Preise in € inklusive Mehrwertsteuer.  
Wir akzeptieren ausschließlich Barzahlung, Bankomatkarten, Mastercard und Visa.  
Auf Anfrage informieren Sie gerne unsere Mitarbeiter über allergene Zutaten in unseren Gerichten.*

*All prices in € including VAT.  
We accept cash, ATM cards, Mastercard and Visa.  
Our staff will inform you about allergenic ingredients in our dishes.*

---

beef & glory. Steakerei GmbH · Florianigasse 35, 1080 Vienna  
Tel.: +43 1 99 74 155 · reservierung@beefandglory.at  
BEEFANDGLORY.AT

*Er lud sie ein, auf seinen Rücken,  
Sie nahm an, voller Entzücken.  
Nun die Chance sie zu entführen,  
Doch ließ sie keine Angst von sich spüren.  
So entstand ihr eig'ner Kontinent  
wo bis heute noch ihre Liebe brennt.*

