

# 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—

Mich gibt es auch in  
alkoholfreier Variante

## 13 LITTLE LOVE

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

## 15 BITTER SWEET SYMPHONY

Broker's Gin • Campari • Zitronensaft • Ahornsirup • Ananassafte  
*Broker's Gin • Campari • Lemon juice • Maple syrup • Pineapple juice*

## 17 GINGER SPLASH

Ingwerer • Bentianna • Peychauds Bitter • Tonic  
*Ingwerer • Bentianna • Peychauds Bitter • Tonic*

## 13 GLORY COSMO

Stolichnaya • Ingwer-Hibiscus Sirup • Cointreau • Zitronensaft • Cranberrysaft  
*Stolichnaya • Ginger-hibiscus syrup • Cointreau • Lemon juice • Cranberry juice*

## 15 SMOKED NEGRONI

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

## 15 MOSCOW MULE

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

---

# AFTER —strongly—

## 14 ESPRESSO MARTINI

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

## 16 PAPPI PUNCH

Don Papa • Amaretto • Martini Rubino • Apfelsaft • Zimt  
*Don Papa • Amaretto • Martini Rubino • Apple juice • Cinnamon*

## 18 ORANGE OLD FASHIONED

Woodford Reserve • Cherry Heering • Ahornsirup • Orange  
*Woodford Reserve • Cherry Heering • Maple syrup • Orange*

## 15 NONNAS CURE

Cocchi Torino • Broker's Gin • Zitronensaft • Simple Sirup  
*Cocchi Torino • Broker's Gin • Lemon Juice • Simple syrup*

## 15 GINGO

Broker's Gin • Lime Cordial • Simple Sirup • Tatratea Coconut • Mango  
*Broker's Gin • Lime cordial • Simple syrup • Tatratea Coconut • Mango*



# *gin & tonic*

## PERFECT MATCH

### BROCKMAN'S & FENTIMANS PINK GRAPEFRUIT TONIC

14

Beeren • Berries

### OPIHR & FEVER TREE MEDITERRANEAN

17

Kardamom • Limette  
Cardamom • Lime

### WINDSPIEL & FEVER TREE MEDITERRANEAN

19

Orange • Rosmarin • Orange • Rosmary

### ROKU & FENTIMANS ORIENTAL YUZU TONIC

16

Limette • Lime

### SIPSMITH LONDON DRY & FENTIMANS TONIC

15

Gurke • Pfeffer • Wacholderbeeren  
Cucumber • Pepper • Juniper berries

### LUXX & FENTIMANS TONIC

18

Zitrone • Lemon

DO  
IT  
YOURSELF

WERMUT  
TONIC

Cocchi Vermouth di Torino

Cocchi Americano

Cocchi Extra Dry

Fentimans Tonic

Fever Tree Mediterranean

Schweppes Tonic Dry

*Choose your favourite  
ingredients*

Zitrone • Lemon

Orange • Orange

Thymian • Thyme

Kumquat • Kumquat

*Über Cocchi*

Seit 1891 werden bei Cocchi Wermut und Aperitifs auf Weinbasis und Schaumweine nach der alten Tradition der Region Asti im Piemont produziert, nach den Originalrezepten des Firmengründers Giulio Cocchi. Einfachheit und Authentizität, Know-how, Leidenschaft und Kreativität, mit der die Vermouths seit über 120 Jahren hergestellt werden.

Passt perfekt zum Stil von beef & glory.

# Vorspeisen

---

## STARTERS



### Shiitake Consommé · SHIITAKE CONSOMMÉ

11

Wan Tan · Sellerie · Kimchi

Wan Tan · Celery · Kimchi

### Beef Filet Tartare · BEEF FILET TARTARE

23

Brioche · Eidotter gebeizt · Trüffelmayonnaise

Brioche · Cured egg yolk · Truffle mayonnaise

### Beef Carpaccio Chinoise · BEEF CARPACCIO CHINOISE

22

Wagyu Grammeln · Hoisin · Rosa Ingwer

Wagyu greaves · Hoisin · Pink ginger

### Vitello Tonnato Turnarround · VITELLO TONNATO TURNARROUND

23

Thuna · Kalbscreme · Rosinen-Tomaten

Thuna · Veal mousse · Raisins-tomatoes

### Lachs Tartare · SALMON TARTARE

22

Arancini · Balsamico · Basilikum

Arancini · Balsamico · Basil

### Stundenei · STEAMED EGG

11

Kartoffel · Trüffel · Parmesan

Potato · Truffle · Parmesan

### Pimientos de Padrón · PIMIENTOS DE PADRÓN

9

Jalapeño-Cheddar Dip

Jalapeño-cheddar dip

### Caesar Salat · CAESAR SALAD

14

Parmesan · Kapern · Croûtons

Parmesan · Capers · Croûtons

### Add-ons zum Salat

**Jakobsmuschel · Miso-Butter (je Stk.)** · Scallop · Miso-butter (per pc.)

5

**Garnele · Hummerbutter (je Stk.)** · Prawn · Lobster-butter (per pc.)

5

**Karamellisierter Ziegenkäse** · Caramelized goat cheese

5

### Gedeck · COVER 4.5

# glory Dishes

## Tagliolini Trüffel · TAGLIOLINI TRUFFLE

Beurre blanc · Trüffel

*Beurre blanc · Truffle*

klein / gross  
small / big

**22 / 28**

## Häuptelsalatherz · HEAD OF LETTUCE HEART

**21**

Gebackene Burrata · Granatapfel · BBQ-Cashew Nüsse · Safran-Mandarine

*Baked Burrata · Pomegranate · BBQ cashew nuts · Saffron mandarin*

## Großer Salat · LETTUCE

**15**

Rosinen-Tomaten · Avocado mit

*Raisins-tomatoes · Avocado with*

**Beef Pralinen** · Beef balls      3 pieces

**22**

**Garnelen** · Prawns      2 pieces

**25**

**Karamellisiertem Ziegenkäse** · Caramelized goat cheese

**20**

*"Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,*

*damit die Seele Lust hat,*

*darin zu wohnen"*

*- Winston Churchill -*



# Wagyu Bar

## Fillet

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



## SERVIERVORSCHLAG

### Dünn tranchiert · Flambiert am Tisch

*Thin sliced · Flamed at the table*

ab 30 g

### Auf Holzkohlengrill in slices

*On charcoal grill in slices*

ab 100 g

### Im Ganzen

*As a whole*

ab 150 g

## • Must Try •

### WAGYU KATSU SANDO

Wagyu Strip Japan · Brioche · Teriyaki

*Wagyu Strip Japan · Brioche · Teriyaki*

50

## • Wagyu Tasting •

### ALL IN

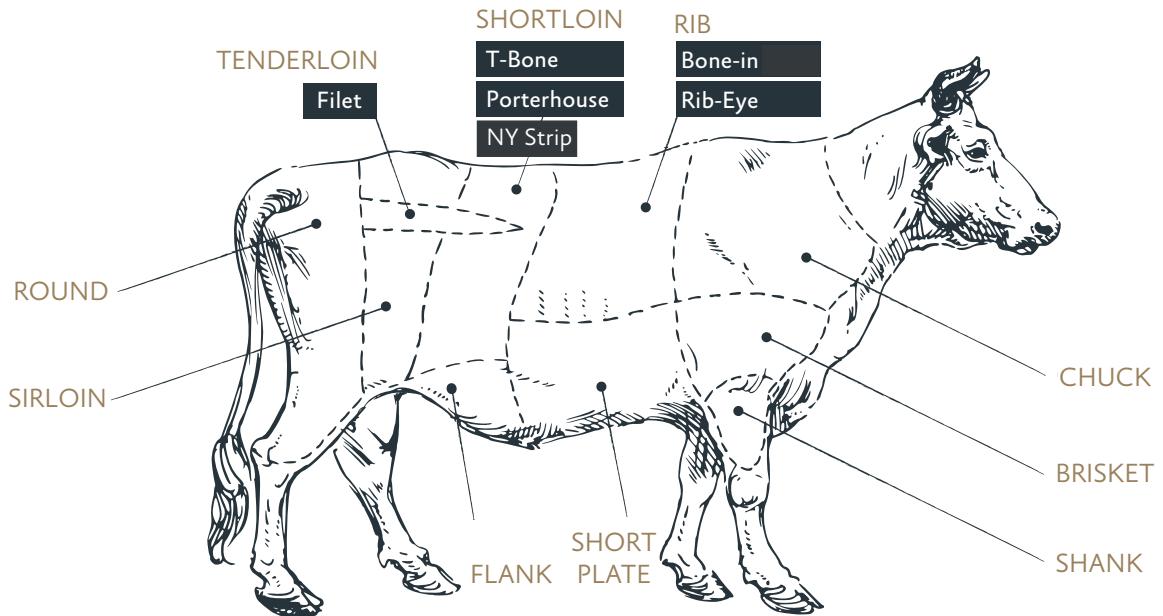
80

JAPAN MIYAZAKI • A5

60

AUSTRALIEN • MS8-9

35



# 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 herhaftes 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.



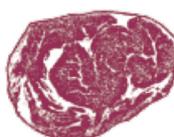
## Das T-Bone

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

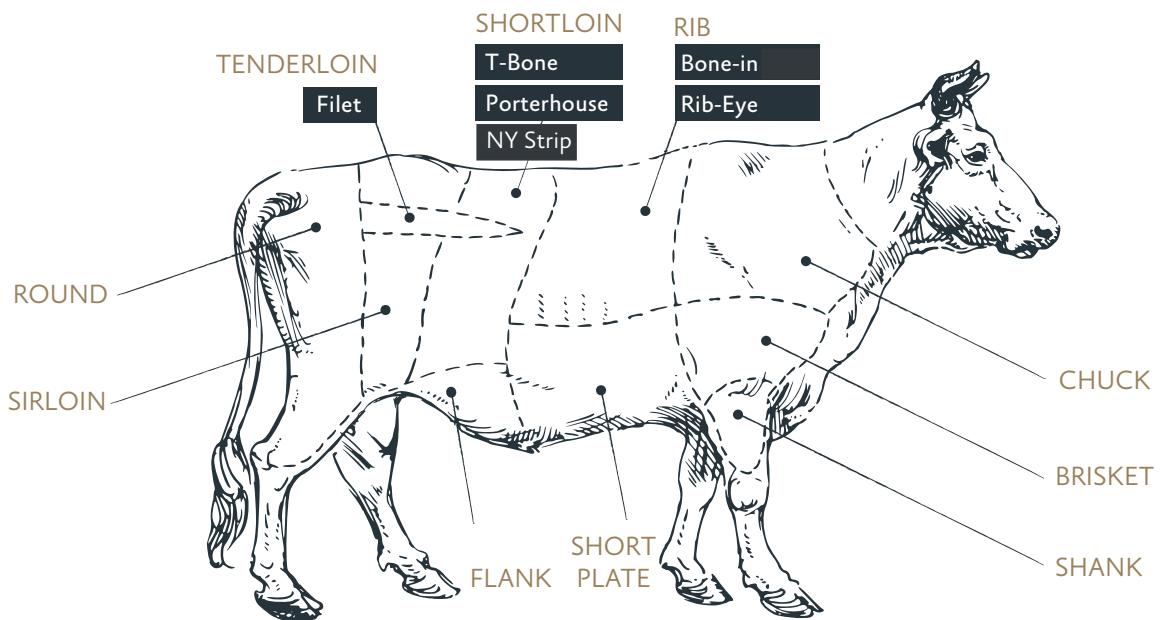
ist das kulinarische Glanzstück unter den Steaks. Es gehört zu den schmackhaftesten und edelsten Cuts überhaupt. Geschnitten aus dem vorderen Teil der „Hochrippe“ hinter dem Nacken, ist das Rib Eye ganz einfach erkennbar an den drei markanten, von mehr oder minder dicken Fettschichten getrennten Muskelsträngen, 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 butterzarte 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.



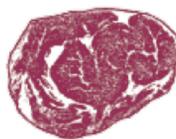
### The T-bone

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. **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.

*Our steaks have been dry aged on the bone for at least **7 weeks**.  
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*

**PORTERHOUSE** ab 1.000 g

**T-BONE** ab 800 g

**BONE-IN NEW YORK STRIP** ab 600 g

*13 / 100 g - Österreich · Austria*

*15 / 100 g - US Prime*

**CÔTE DE BOEUF** ab 800 g  
vom Zotter aus der Steiermark

*14 / 100 g - Österreich · Austria*

## NOT DRY AGED BEEF

**CÔTE DE BOEUF (GOP)** ab 800 g  
*16 / 100 g - USA*

**Single steaks** ohne Knochen · *without bone*

**RIB-EYE** · Uruguay 400 g **49**

**FILET** · Uruguay 200 g **36**

**FILET** vom Zotter aus der Steiermark

Österreich 200 g **42**

Austria 300 g **58**

## Add-ons zum Steak

<b>Wagyu Lardo</b> · <i>Wagyu Lardo</i>	<b>8</b>
<b>Markknochen · Kräuter · Knoblauch</b> · <i>Bone marrow · Herbs · Garlic</i>	<b>7</b>
<b>Garnele · Hummerbutter (je Stk.)</b> · <i>Prawn · Lobster butter (per pc.)</i>	<b>5</b>
<b>Jakobsmuschel · Miso-Butter (je Stk.)</b> · <i>Scallop · Miso-butter (per pc.)</i>	<b>5</b>
<b>Karamellisierter Ziegenkäse</b> · <i>Caramelized goat cheese</i>	<b>5</b>

# Beilagen & Saucen

---

## SIDES & SAUCES

### Beilagen

---

SIDES

<b>BBQ-Fritten</b> <i>BBQ-fries</i>	7
<b>Oma`s Bratkartoffeln</b> · Wagyu-Bratensaft · Thymian · Geschmorte Zwiebel <i>Grandma`s roasted potatoes · Wagyu-Gravy · Thyme · Braised onions</i>	8
<b>Mama`s Röstkartoffeln</b> · Bratensaft · Paprika · Karotte <i>Mom`s roasted potatoes · Gravy · Pepper · Carrot</i>	8
<b>Kaviar Patata</b> · Osetra Kaviar · Crème fraîche · Kartoffel Mousseline <i>Caviar Patata · Osetra caviar · Crème fraîche · Potato mousseline</i>	20
<b>Speckfisolen</b> · Wurzelspeck · Sauerrahm <i>Bacon green beans · Root bacon · Sour cream</i>	8
<b>Spitzkraut</b> · Getrocknete Tomate · Chakalaka · Salzmandel <i>Pointed cabbage · Dried tomato · Chakalaka · Salted almond</i>	8
<b>Cremiger Blattspinat</b> · Cheddar · Knoblauch · Parmesan <i>Creamy spinach · Cheddar · Garlic · Parmesan</i>	8
<b>Mais-Chilicreme</b> <i>Corn chili cream</i>	7
<b>Pimientos de Padrón</b> · Jalapeño-Cheddar Dip <i>Pimientos de Padrón · Jalapeño-cheddar dip</i>	9
<b>Shiitake</b> · Miso · Sesam · Reisnuedeln <i>Shiitake · Miso · Sesame · Rice noodles</i>	9
<b>Crispy Avocado</b> · Piment Piment d'espelette · Limetten-Chili Mayonnaise <i>Crispy avocado · Piment d'espelette · Lime-chili mayonnaise</i>	9
<b>Salatherzen</b> · Lettuce hearts Dressing zur Wahl: Caesar oder Balsamico Dressing to choose with: Caesar or Balsamico	8

### Saucen & Butter

---

SAUCES & BUTTER

<b>Trüffel Pesto</b> · <i>Truffle pesto</i>	8
<b>Gravy</b> · <i>Gravy</i>	5
<b>Chicken Hollandaise</b> · <i>Chicken hollandaise</i>	5
<b>Trüffelmayonnaise</b> · <i>Truffle mayonnaise</i>	4
<b>Jalapeño-Cheddar Dip</b> · <i>Jalapeño-cheddar dip</i>	4
<b>Limetten-Chili Mayonnaise</b> · <i>Lime-chili mayonnaise</i>	4
<b>BBQ Sauce</b> · <i>BBQ Sauce</i>	4

# glory Desserts

## Ananas gegrillt · GRILLED PINEAPPLE

Milchschokolade · Tempura · Geröstetes Kokos-Eis  
*Milk chocolate · Tempura · Roasted coconut ice cream*

11

## Pfirsich Tarte · PEACH TARTE

Braune Butter · Weiße Schokolade · Kakao Sorbet  
*Brown butter · White chocolate · Cocoa sorbet*

10

## Tages-Sorbet

DAILY HOMEMADE SORBET

5

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

Wodka

7

Prosecco

4

"Eine gute Küche  
ist das Fundament  
allen Glücks."

-Auguste Escoffier -



## Beerenauslese Cuvee

1/16 l

10

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 Spätlesen, 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.*

# glory Drinks

## Hausgemachte Limonaden

Zitronen · Thymian · Soda	0.5l	<b>6</b>
Lavendel · Heidelbeere · Soda	0.5l	<b>6</b>
Ingwer · Hibiscus · Soda	0.5l	<b>6</b>
Himbeere · Rose · Soda	0.5l	<b>6</b>
Brombeere · Earl Grey · Soda	0.5l	<b>6</b>

## Sprizz Kreationen

<b>Lillet Sprizz</b> <i>Prosecco · Gurke · Holunder</i>	0.3l	<b>7.5</b>
<b>Aperol Sprizz Veneziano</b> <i>Prosecco · Aperol</i>	0.3l	<b>7.5</b>
<b>Hugo Sprizz</b> <i>Prosecco · Zitrone · frische Minze · Holunder</i>	0.3l	<b>7.5</b>
<b>Weißer Spritzer</b>	0.3l	<b>4.5</b>

## Alkoholfreie Getränke

Almdudler	0.35l	<b>4.9</b>
Cola	0.33l	<b>4.9</b>
Cola zero	0.33l	<b>4.9</b>
Orangina	0.25l	<b>4.9</b>
Soda Zitrone/ Soda Holunder*	0.3l	<b>3.5</b>
	0.5l	<b>5</b>

## Bier

Reininghaus Jahrgangspils v. Fass	0.2l	<b>3.5</b>
	0.3l	<b>4.5</b>
	0.5l	<b>6</b>
Schladminger Bio Zwickl v. Fass	0.2l	<b>3.5</b>
	0.3l	<b>4.5</b>
	0.5l	<b>6</b>
Villacher Naturradler	0.5l	<b>6.5</b>
Weihenstephaner Hefeweizen	0.5l	<b>6.5</b>
Weihenstephaner Hefeweizen alkoholfrei	0.5l	<b>6.5</b>

## Fruchtsäfte

Apfelsaft naturtrüb	0.2l	<b>4.5</b>
Marille	0.2l	<b>4.5</b>
Schwarze Johannisbeere	0.2l	<b>4.5</b>
Orangensaft · frisch gepresst	0.25l	<b>7</b>

*Auf Wunsch servieren wir unsere Säfte gerne mit Wasser.*

## Mineralwasser · still/prickelnd

Montes	0.33l	<b>4</b>
	0.75l	<b>7</b>
Soda	0.25l	<b>2.5</b>
	0.5l	<b>4.5</b>
Portion Zitrone · frisch gepresst		<b>0.5</b>

## Kaffee · Tee

Espresso/ Ristretto		<b>3.5</b>
Espresso Macchiato		<b>4</b>
Doppelter Espresso/ Ristretto		<b>5.5</b>
Melange		<b>5</b>
Verlängerter		<b>4.5</b>
Cappuccino		<b>5</b>
Caffé Latte		<b>5.5</b>
Kanne Tee		<b>4</b>

*\*Jugendgetränk*

# glory Drinks

Digestif · Edelbrände	2cl	Gin & Tonic	4cl
Gölles Alte Zwetschke	8	Broker's Dry Gin	7
Gölles Alter Apfel	7	Sipsmith London Dry Gin	9.5
Gölles Quitte	9	Sipsmith VJOP Sloe Gin	11.5
Gölles Kriecherlbrand	8	Brockman's Premium Gin	10.5
Guglhof Alter Birnenbrand	9	Windspiel Gin	15
Guglhof Marillenbrand Reserve	9	Wien Gin	13.5
Guglhof Vogelbeerbrand Reserve	13	Roku Gin	9
Guglhof Wildkirschbrand	14	Botanist Gin	11
Guglhof Zirbe	8	Luxx Gin	11
Guglhof Haselnussgeist	8.5	Opihr Gin	10
Hämmerle Edelbrand Williams	11	The Stin Styrian Dry Gin	15
Hämmerle Edelbrand Himbeere	12		
Hämmerle Grafensteiner Apfel	11		
Grappa	2cl	Filler – Bitterlimonaden	
Sarpa di Poli	6	Fentimans Tonic Water	0.2l 5
Nonino Antica Cuvée 5y · Eichenfass	8.5	Fentimans Ginger Ale	0.2l 5
Nonino Riserva 8y · Sherryfass	15	Fentimans Pink Grapefruit	0.2l 5
Tignanello	7	Fentimans Rose Lemonade	0.2l 5
Gaja Sperss	7.5	Fentimans Ginger Beer	0.2l 5
		Fentimans Valencian Orange	0.2l 5
		Fentimans Oriental Yuzu	0.2l 5
		Fever Tree Mediterranean	0.2l 5
		Schweppes Dry Tonic Water	0.2l 5
Portwein & Sherry	4cl		
Lustau Fino Jarana Sherry	7		
Niepoort Tawny 10y	11		

Wir geben Ihnen gerne  
eine Empfehlung für die perfekte Mischung.



# glory Bardrinks

Liköre	4cl	Cognac/ Brandy/ Calvados	4cl
Amaretto Disaronno	6	Pierre Ferrand 10 Générations	12
Baileys Irish Cream	7.5	Metaxa Grand Fine	9
Ingwerer	8	Pere Magloire VSOP	9.5
Lillet Blanc	5		
Bentianna	5.5		
Chambord	8		
Tatratea Coconut	6		
Vodka	4cl	Whisky & Whiskey	4cl
Stolichnaya	7		
Grey Goose Vodka	12	<b>American Bourbon</b>	
Mamont Wodka	13	Woodford Reserve	11
Belvedere Lake Bartezek	13.5	Basil Hayden's	12
Tequila	4cl	Bulleit	10
Cazadores Blanco	9	Booker`s	18.5
Padre Azul Anejo	19	Knob Creek Rye	13
Padre Azul Blanco	16		
Beneva Joven Mezcal	9	<b>Irish</b>	
Rum	4cl	Bushmills 10 y	9.5
Zacapa Reserva 23yo	17	Jameson Black Barrel	11
Plantation Stiggin's Fancy Pineapple	9		
Bacardi Rum 8yo	9	<b>Japan</b>	
Havana Seleccion	12.5	Nikka From The Barrel	18
Don Papa Baroko	13	Hibiki Japanese Harmony	20
Diplomatico Reserva Excl.	13	Hatozaki Blended	14
Kräuter/ Bitter/ Wermut	4cl		
Amaro Nonino	6	<b>Scotland</b>	
Averna	7	Dalwhinnie 15 y	12.5
Gölles Vogelbeer Bitter	6	Glenlivet Nàdurra Oloroso	19
Fernet Branca	6	Laphroaig 10 y	10.5
Cocchi Extra Dry	5.5	Ardbeg Wee Beastie	17
Cocchi Americano	5.5	Bowmore 12 y	10.5
Cocchi Storico Vermouth di Torino	7	Auchentoshan Three Wood	12
Pastis 51	5.5	Glenfiddich Grand Reserve 21 y	28
		Talisker Storm	10

# 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 Beliebtheitsskala.*

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 Vergleichen 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

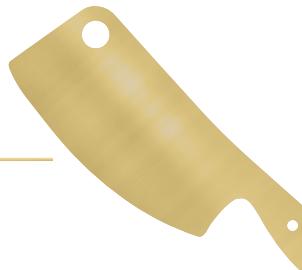
Rasse: Angus

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 magersüten und zertesten 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. Statt dessen 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 Schwarzhvieh (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 grain-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 make 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

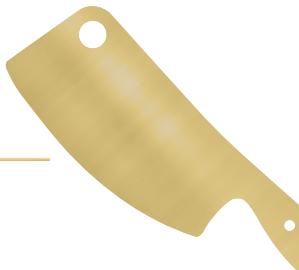
Breed: Angus

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 breading - free of any chemicals or artificial feed additives, therefore,

developing a sensational 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.*