

davor

wir kochen, was uns
überzeugt! wirtshausküche
aus regionalen produkten.

pretty



davor

geil

kaffee & sweets

barista vom berg

ESPRESSO	3,1		
ESPRESSO <i>doppio</i>	4,2		
VERLÄNGERTER	4		
CAPPUCCINO	4,2		
HEISSE SCHOKI	4,5		
TEE IN DER KANNE	4,7		
MATCHA LATTE	5		
MILCH <i>alternative</i>	+0,4		
CHEESECAKE	12,5		
<i>himbeere, mandel</i>			
AFFOGATO	6,5		
<i>bio vanilleeis, espresso</i>			
SGROPPINO	7,9		
<i>passionsfrucht, pfirsich, kokos</i>			

rindsuppe

grießnockerl oder fritatten

wurzelgemüse
schnittlauch 6,5

gnocchi

oder gnotschi

kürbis, picandou
zwiebel 14

beef tartar

beef mit ellegast

trüffel, wachtelei
eingelegter spargel 19

langos

besser als am kirtag

petersilie,
austernpilz, sumachsalat 12

steaks

cut of the day
tagespreis

sorgfältig ausgewählte
steaks und gerichte,
die einfach gut schmecken.

chefs choice degustation 150

inklusive 4 beilagen nach wahl
4 verschiedene rindfleischcuts 800 g

pretty



steaks

geil

rib eye

wet/dry

250 g 30/40
300 g 36/48
400 g 48/64

rumpsteak

wet/dry

250 g 30/40
300 g 36/48
400 g 48/64

filet

vom feinsten

150 g 29,5
200 g 39
250 g 46
350 g 65

flank

vom feinsten

150 g 16,5
200 g 22
250 g 27,5
350 g 38

beilagen

trüffelbutter oder pfeffersauce +4

TRÜFFELFRITTEN	10	BRATERDÄPFEL	3,5
<i>trüffelmayo, herbsttrüffel</i>		GRILLGEMÜSE	6
GRÜN & ROH	6	FLADENBROT	8,5
<i>gemischte Blattsalate, saisonale Wurzeln und Gemüse</i>		<i>stracciatella, paradeiser, geschmorter knofi</i>	
GNOCCHI & GNOTSCHI	10	KRAUTSALAT	6,5
<i>kürbis, picandou, zwiebel</i>		<i>grapefruit, koriander, chili</i>	



wo lotti karotti lächelt, geht's
auch **vegan**. mit sorgfalt gekocht,
ohne kompromisse.

bei uns landet das gedeck automatisch auf dem tisch / pro person 3,5