

## Getränke Empfehlungen

<b>DIE PINKE HILDE</b> 0,25l Blutorange   Pfirsich   weißer Portwein   Zitronenthymian   Prosecco	5.90€
<b>DER ROTE BARON</b> 0,25l Gin   Madeira   roter Portwein   Granatapfel   Johannisbeere   Rosmarin   Prosecco	5.90€
<b>XAVER'S LIMONADEN</b> 0,3l Rote Beete Eistee Rosmarin- Limette Sanddorn	4.10€ 4.10€ 4.10€
<b>BIRNENSCHAUMWEIN CCB</b> 0,1l alkoholfrei	4.20€
<b>HOPFENKÖNIG</b> Vodka   Ingwer   Zitrone   Angostura   Soda   Hefeweizen	8.50€
<b>NEGRONI</b> Gin   Antica Formula   Campari	9.00€

## Überraschungsmenü

Liebe Gäste, lassen Sie sich überraschen.

Die Königin der Kochrezepte ist die Phantasie. Nach diesem Motto kochen Roman Luginger und sein Team. So entstehen jeden Tag immer neue kulinarische Genüsse. Gaumenfreuden, die Lust machen. Lust auf Kreativität.

Sagen Sie unserem Servicepersonal ob Sie auf etwas allergisch sind.

Vertrauen Sie unserer Phantasie. So haben Roman und sein Team in der Küche die Gelegenheit, spontan sein zu können und immer wieder Neues auszuprobieren.

Profitieren Sie von dieser Leidenschaft.

In diesem Sinne: Guten Appetit!

4- Gänge Überraschungsmenü

45,00€

## Vorspeisen

<b>KALBSKOPF CAPPUCCINO</b> Kartoffel Espuma   Zungenpraline	6.50€
<b>BEEF TARTAR</b> gegrilltes Hausbrot   Eidottercreme   geräucherte Perlzwiebel	
120 Gramm	11.90€
200 Gramm	19.90€
<b>GEGRILLTE CALAMARI</b> gegrilltes Hausbrot   Lauch Öl   Gurke-Wasabi Shot	12.90€

## Suppen

<b>KRÄFTIGE OXN SUPPE</b> Frittaten, Leberknödel oder Kaspressknödel	4.50€
<b>CREMESUPPE DER SAISON</b>	4.90€

## Salate

<b>KNACKIGER BLATTSALAT NACH SAISON MIT:</b>	
Garnelen	15.90€
Rinderfiletstreifen	15.90€
Hähnchen paniert	14,90€
<b>BEILAGEN SALAT</b>	4.00€

## Herzstück 600°C Lavasteingrill

Rindfleisch braucht Reifung. Und Reifung braucht Zeit.

Dry Aging – übersetzt „Trockenreifung“ – ist eine Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen. Ein Jahrzehnte altes Verfahren, durch das Rindfleisch seine denkbar höchste Veredelungsstufe erlebt.

Unsere Steaks der Metzgerei Ablinger werden 4 Wochen am Knochen dry aged und anschließend 2 Wochen wet aged. Bei zwei Grad Celsius und 82 % Luftfeuchtigkeit tritt nicht nur ein starker Gewichtsverlust des Fleisches auf, sondern der Geschmack intensiviert sich und es entsteht ein leicht nussiges Aroma und ein unverwechselbar zarter Geschmack.

Durch dieses besondere Verfahren im Dry Ager garantieren wir Ihnen, dass Sie in unserem Restaurant eines der besten Steaks essen werden.

### RINDER FILET

ca. 200 Gramm

21.00€

### NIEDERE BEIRIED

ca. 250 Gramm

23.00€

### FLANK STEAK

ca. 300 Gramm

20.00€

## Extras

### KLASSISCHE BEILAGEN

Gemüse der Saison | Steakhouse Pommes

6.00€

### KNOBLAUCHBROT

2.50€

### BEILAGEN SALAT

4.00€

## OXN STYLE – DINNER

ab 2 Personen

Pro Person 250 Gramm RIB-EYE Steak in der Küche tranchiert und mit verschiedensten Beilagen am Tisch eingestellt. Alle dürfen nach Lust und Laune zugreifen!

Auf Wunsch toppen wir das Gericht mit verschiedensten Leckereien aus dem Meer.

pro Person

Klassisch 28.00€ | Surf & Turf 37.00€

## Hauptspeisen

RISOTTO DER SAISON Salatgarnitur	13.50€
OXN BACKERL GESCHMORT Sellerie Risotto   Salatgarnitur	18.50€
GEGRILLTE KALBSLEBER Kartoffelsenfpuree   BBQ Ananas	18.90€
WIENER SCHNITZEL Petersilienkartoffel   Preiselbeeren   Blattsalat vom Kalb	17.90€
	12.90€
OXN BURGER Cheddar   Zwiebeln   Tomate   BBQ Dip   Steak Pommes	12.90€
PASTA DES TAGES Blattsalat	17.90€

## Dessert

ZWEI MARILLEN PALATSCHINKEN	5.50€
ZWEI STÜCK EIS PALATSCHINKEN Vanilleeis   Karamell	7.50€
HAUSGEMACHTES SCHOKO SOUFFLÉ MIT FLÜSSIGEM KERN Hausgemachtes Vanilleeis   Beerensauce   Pflaume	8.90€
HAUSGEMACHTES EIS & SORBET pro Kugel	2.00€

## alkoholfrei

### WASSER & LIMONADEN

Vöslauer still oder perlend 0,33l   0,75l	2.80€   5.50€
Soda 0.25l   0.5l	1.90€   2.90€
Soda mit frischer Zitrone 0.25l   0.5l	2.10€   3.10€
Holundersaft mit Soda 0,25l 0.5l	2.80€   3.80€
Coca-Cola   Coca Cola Light 0.2l	3.00€
Sprite 0.25l   0.5l	2.70€   3.90€
Mezzo-Mix 0.33l	3.30€
Almdudler 0.35l	3.30€
Thomas Henry	3.00€
Bitter Lemon   Tonic   Ginger Ale   Spicy Ginger   Cherry Blossom 0.2l	

### HAUSGEMACHT

Rote Beete Eistee 0,3l	4.10€
Rosmarin- Limette 0,3l	4.10€
Sanddorn 0,3l	4.10€

### FRANZ JOSEF RAUCH SÄFTE

Apfelsaft 0.25l	2.70€
Johannisbeersaft 0.25l	2.70€
Orange   Pfirsich 0.2l	2.90€
Säfte gespritzt mit Wasser 0,25l 0.5l	2.20€ 3.30€
Säfte gespritzt mit Soda 0,25l 0.5l	2.40€ 3.50€

### KAFFEERÖSTEREI EBNER UND SCHOKOLADE

Espresso   Doppio   Machiatto	2.50€ 3.20€ 2.70€
Café Crème	2.90€
Cappuccino	3.50€
Latte Machiatto	3.70€
Heiße Schokolade mit Sahne ohne Sahne	4.20€ 3.60€

### TEEHAUS RONNEFELDT

Kännchen heiß aufgebrühter Tee	4.80€
Earl Grey  Green Dragon   Morgentau   Sweet Berries   Bergkräuter   Refreshing Mint	

## gehopft & gebraut

### BIERE VOM FASS

Schönramer Hell 0.3l   0.5l	3.10€   3.60€
Schönramer Radler 0.3l   0.5l	3.10€   3.60€
Hofbräuhaus Traunstein Weißbier 0.3l   0.5l	3.30€   3.80€
Hofbräuhaus Traunstein Cola-Weizen 0.3l   0.5l	3.30€   3.80€
Hofbräuhaus Traunstein Zitro-Weizen 0.3l   0.5l	3.30€   3.80€

### FLASCHENBIERE

Steiner, alkoholfrei 0.5l	3.60€
Schönramer Dunkel 0.5l	3.60€
Schönramer Pils 0.33l	3.30€
Hofbräuhaus Traunstein Weißbier, alkoholfrei 0.5l	3.80€
Hofbräuhaus Traunstein Weißbier Dunkel 0.5l	3.80€
Hofbräuhaus Traunstein Weißbier Leicht 0.5l	3.80€

## gereift & geerntet

### ERQUICKEND

Die Pinke Hilde 0.25l	5.90€
Blutorange   Pfirsich   weißer Portwein   Zitronenthymian   Prosecco	
Der Rote Baron 0.25l	5.90€
Gin   Madeira   roter Portwein   Granatapfel   Johannisbeere   Rosmarin   Prosecco	
Aperol Spritz 0,25l	5.50€
Hugo 0.25l	5.50€
Spritzer Weiß   Rot 0.25l	3.50€

### PROSECCO | SEKT | FRIZZANTE

Rosé Brut	0.75l 36.00€
Bründlmayer   Langenlois	
Gelber Muskateller Sekt	0.75l 32.00€
Weingut Harkamp   St. Nikolai	
Frizzante Rosé	0.75l 23.50€
Alois Schwarz   Schrattenberg	0.1l 3.50€
Etichetta Nera Spumante	0.75l 23.50€
Cantine Sacchetto, Trebaseleghe	0.1l 3.50€

## naturbelassen, alkoholfrei

### MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

Inspiration Nr. 4.5 Traube, Lapsang Souchong Tee	0,75l	22.00€
PriSecco Cuveé Nr. 11 Apfel, Eichenlaub	0,375l	17.00€
PriSecco Cuveé Nr. 13 Rote Beete, Zweigelt, Lemberger	0,375l	18.00€
Birnenschaumwein CBB	0,75l	29.00€
	0.1l	4.20€

## wein glasweise

### ROSÉ & WEISSWEIN

Rosé 1805 Domäne Wachau   Dürnstein	0,75l	34.00€
	1/8l   1/4l	5.20€   10.40€
Grüner Veltliner Jurtschitsch   Langenlois	0,75l	25.00€
	1/8l   1/4l	4.20€   8.40€
Mitzi Gelber Muskateller Gross & Gross   Ratsch	0,75l	25.00€
	1/8l   1/4l	4.20€   8.40€
Riesling Weixelbaum   Kamptal	0,75l	34.00€
	1/8l   1/4l	5.20€   10.40€

### ROTWEIN

Zweigelt Schwarz   Schrattenberg	0,75l	23.00€
	1/8l   1/4l	3.90€   7.80€
Blaufränkisch Kerschbaum   Horitschon	0,75l	26.00€
	1/8l   1/4l	4.40€   8.80€
Merlot Allacher   Gols	0,75l	24.00€
	1/8l   1/4l	4.10€   8.20€

## ausschließlich flaschen

### GRÜNER VELTLINER

Bründlmayer | Langenlois  
L&T | 2019 0.75l  
22.00€

Weixelbaum | Strass  
Anno Dazumal 2015 | 2015 0.75l  
49.00€

### RIESLING

Jamek | Joching  
Ried Jochinger | 2019 0.75l  
30.00€

Domäne Wachau | Achleiten  
Smaragd | 2006 0.75l  
58.00€

### SAUVIGNON BLANC

Erwin Sabathi | Leutschach  
Ried Poharnig | 2018 0.75l  
37.00€

Tement | Berghausen  
Ried Zieregg | 2016 0.75l  
75.00€

### FURMINT

Vino Gross | Haloze  
Gorca | 2018 0.75l  
38.00€  
1,5l  
57.00€

### PINOT GRIS

Wohlmuth | Kitzeck im Sausal  
Alte Reben Ried Gola | 2017 0.75l  
34.00€

### SILVANER

Ludwig Knoll | Würzburg am Stein  
2018 0.75l  
34.00€

### ZWEIGELT

Hannes Reeh | Andau  
Zweigelt Rohstoff | 2018 0.75l  
42.00€

### PINOT NOIR

Aumann | Tribuswinkel  
Pinot Noir Reserve | 2017 0.75l  
27.00€

Bründlmayer | Langenlois  
Pinot Noir | 2016 0.75l  
49.00€

### BLAUFRÄNKISCH

Gesellmann | Mittelburgenland  
Blaufränkisch hochberc | 2008 0.75l  
69.00€

### CUVEÉ

Scheiblhofer | Andau  
Big John | 2018 0.75l  
36.00€

Gesellmann | Mittelburgenland  
Opus Eximium No. 30 | 2017 0.75l  
50.00€

Gesellmann | Mittelburgenland  
Bela Rex | 2017 1.5l  
121.00  
€

Gerhard Markowitsch | Göttelsbrunn  
Ried Rosenberg | 2017 0.75l  
60.00€

### STEIRERMOST VOM BRUNNER

Classic „trocken“ 0.75l  
18.00€

Süß „lieblich“ 0.75l  
18.00€



## hochprozentig

### APERITIF 4CL

Campari Orange 4cl (frisch gepresst)	8.50€
Campari Soda 4cl	5.50€
Pimms No.1 4cl	4.50€
Pernod 4cl	4.50€
Antica Formula 4cl	5.00€

### EDELBRÄNDE HANS REISETBAUER SEN. 2CL

Himbeerbrand 2cl	9.90€
Zwetschke im Eichenfass 2cl	8.50€
Karottenbrand 2cl	8.50€
Vogelbeerbrand 2cl	9.90€

### EDELBRÄNDE HANS REISETBAUER JR. 2CL

Marille 2cl	3.60€
Birne 2cl	3.60€
Haselnuss 2cl	3.60€
Zwetschke 2cl	3.60€

### KRÄUTERBITTER & LIKÖRE SPORER

Hausmischung 2cl	3.60€
Zirbe 2cl	3.60€

### GRAPPA

Cleopatra Grappa Moscato 2cl von Poli	4.00€
Grappa Tradizionale 2cl von Nonino	3.20€

### DIGESTIF

Fernet-Branca 2cl	3.50€
Ramazzotti 2cl	3.50€
Averna 2cl	3.50€

Informationen über Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie direkt bei einem unserer Servicemitarbeiter. Allergikern steht eine eigene Allergiker-Speisekarte zur Verfügung.