

empfehlung

DIE PINKE HILDE 0,25l

Blutorange | Pfirsich | weißer Portwein | Zitronenthymian | Prosecco

5.90€

DER ROTE BARON 0,25l

Gin | Madeira | roter Portwein | Granatapfel | Johannisbeere | Rosmarin | Prosecco

5.90€

XAVER'S LIMONADEN 0,3l

Rote Beete Eistee

4.10€

Rosmarin- Limette

4.10€

Sanddorn

4.10€

BIRNENSCHAUMWEIN CCB 0,1l

alkoholfrei

4.20€

SCHÖNRAMER ERNTEBIER ZWICKL 0,5l

3.80€

HOPFENKÖNIG

Vodka | Ingwer | Zitrone | Angostura | Soda | Hefeweizen

8.50€

NEGRONI

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.

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

KALBSKOPF CAPPUCCINO

Kartoffel Espuma | Zungenpraline

6.50€

BEEF TARTAR

Hausbrot vom Grill | Eidottercreme | geräucherte Perlzwiebel

120 Gramm

11.90€

200 Gramm

19.90€

GEGRILLTE CALAMARI

Hausbrot vom Grill | Lauch Öl | Gurke-Wasabi Shot

12.90€

suppen

KRÄFTIGE OXN SUPPE

Frittaten, Leberknödel oder Kaspressknödel

4.50€

CREMESUPPE DER SAISON

4.90€

salate

KNACKIGER BLATTSALAT NACH SAISON MIT:

Garnelen

15.90€

Rinderfiletstreifen

15.90€

Hähnchen paniert

14.90€

BEILAGEN SALAT

4.00€

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

Kartoffelsenfpuée | BBQ Ananas

18.90€

WIENER SCHNITZEL

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren | Blattsalat

vom Kalb

17.90€

vom Schwein

12.90€

OXN BURGER

Cheddar | Zwiebeln | Tomate | BBQ Dip | Steak Pommes

12.90€

PASTA DES TAGES

Blattsalat

17.90€

dessert

ZWEI STÜCK 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 Macchiato	2.50€ 3.20€ 2.70€
Café Crème	2.90€
Cappuccino	3.50€
Latte Macchiato	3.70€
Heiße Schokolade mit Sahne ohne Sahne	4.20€ 3.60€

TEEHAUS RONNEFELDT

Kännchen heiß aufgebühter 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 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 AT	
Gelber Muskateller Sekt	0.75l 32.00€
Weingut Harkamp St. Nikolai AT	
Frizzante Rosé	0.75l 23.50€
Alois Schwarz Schrattenberg AT	0.1l 3.50€
Etichetta Nera Spumante	0.75l 23.50€
Cantine Sacchetto Trebaseleghe IT	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 AT	0.75l	34.00€
	1/8l 1/4l	5.20€ 10.40€
Grüner Veltliner Jurtschitsch Langenlois AT	0.75l	25.00€
	1/8l 1/4l	4.20€ 8.40€
Mitzi Gelber Muskateller Gross & Gross Ratsch AT	0.75l	25.00€
	1/8l 1/4l	4.20€ 8.40€
Riesling Weixelbaum Kamptal AT	0.75l	34.00€
	1/8l 1/4l	5.20€ 10.40€

ROTWEIN

Zweigelt Schwarz Schrattenberg AT	0.75l	23.00€
	1/8l 1/4l	3.90€ 7.80€
Blaufränkisch Kerschbaum Horitschon AT	0.75l	26.00€
	1/8l 1/4l	4.40€ 8.80€
Merlot Allacher Gols AT	0.75l	24.00€
	1/8l 1/4l	4.10€ 8.20€

ausschließlich flaschen

GRÜNER VELTLINER

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

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

RIESLING

Jamek | Joching
Ried Jochinger | 2019 | AT 0.75l
30.00€

Domäne Wachau | Achleiten
Smaragd | 2006 | AT 0.75l
58.00€

SAUVIGNON BLANC

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

Tement | Berghausen
Ried Zieregg | 2016 | AT 0.75l
75.00€

FURMINT

Vino Gross | Haloze
Gorca | 2018 | SLO 0.75l
38.00€

1.5l
57.00€

PINOT GRIS

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

SILVANER

Ludwig Knoll | Würzburg am Stein
2018 | DE 0.75l
34.00€

ZWEIGELT

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

PINOT NOIR

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

Bründlmayer | Langenlois
Pinot Noir | 2016 | AT 0.75l
49.00€

BLAUFRÄNKISCH

Gesellmann | Mittelburgenland
Blaufränkisch hochberc | 2008 | AT 0.75l
69.00€

CUVEÉ

Scheiblhofer | Andau
Big John | 2018 | AT 0.75l
36.00€

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

Gesellmann | Mittelburgenland
Bela Rex | 2017 | AT 1.5l
121.00€

Gerhard Markowitsch | Göttelsbrunn
Ried Rosenberg | 2017 | AT 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.

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

EDELBRÄNDE HANS REISETBAUER JR.

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.