

## APERITIF

<b>OXN SIGNATURE SPRITZER</b> 0.25l		6.10€
<b>BIRNENSCHAUMWEIN CCB</b> 0.1l		
alkoholfrei		4.20€
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>		
Gin   Antica Formula   Campari   Prosecco		10.00€

## ROSÉ & WEISSWEIN GLASWEISE

<b>ROSÉ ZWEIFELT</b>	0.75l	26.00€
Bründlmayer   Langenlois   AT	1/8l   1/4l	4.30€   8.60€
<b>GRÜNER VELTLINER</b>	0.75l	26.00€
Jurtschitsch   Langenlois   AT	1/8l   1/4l	4.30€   8.60€
<b>MITZI GELBER MUSKATELLER</b>	0.75l	29.00€
Gross & Gross   Ratsch   AT	1/8l   1/4l	4.80€   9.60€
<b>RIESLING</b>	0.75l	41.00€
Weixelbaum   Kamptal   AT	1/8l   1/4l	7.00€   14.00€

## ROTWEIN GLASWEISE

<b>BLAUFRÄNKISCH</b>	0.75l	31.00€
Kerschbaum Ried Hochöcker   Horitschon   AT	1/8l   1/4l	5.20€   10.40€
<b>CUVEÉ</b>	0.75l	44.00€
Rosi Schuster   St. Margarethen   AT	1/8l   1/4l	7.40€   14.70€
BF   STL		
<b>MERLOT</b>	0.75l	28.00€
Allacher   Gols   AT	1/8l   1/4l	4.60€   9.20€
<b>ZWEIFELT</b>	0.75l	23.00€
Schwarz   Schrattenberg   AT	1/8l   1/4l	3.90€   7.80€

## UNSERE PHILOSOPHIE

WIR KOCHEN MIT LEIDENSCHAFT FÜR MENSCHEN, DIE GUTES ESSEN GENAUSO LIEBEN WIE WIR.

UNSERE KÜCHE IST INSPIRIERT VON TRADITIONELLEN LIEBLINGSSPEISEN, ALTEN FAMILIENREZEPTEN UND NEUEN KOCHTRENDS.

DA WIR ALS TEAM EINEN HOHEN WERT AUF DIE QUALITÄT DER SPEISEN LEGEN, WERDEN AUSNAHMSLOS ALLE ELEMENTE AM TELLER SELBST HERGESTELLT.

DADURCH IST DAS ANGEBOT DER GERICHTE SEHR ERLESEN. ZUDEM IST ES UNS EIN ANLIEGEN DIE LEBENSMITTEL REGIONAL UND DIREKT BEI DEN PRODUZENTEN ZU ERWERBEN.

SOWEIT ES UNS MÖGLICH IST, VERSUCHEN WIR IHRE WÜNSCHE AUCH AUSSERHALB DIESER KARTE ZU ERFÜLLEN. BITTE SPRECHEN SIE UNS AN!

### SUPPEN

#### RINDSSUPPE

Kaspressknödel

5.00€

#### KÜRBISCREMESUPPE

Apfel | Orange | Anis

6.00€

### VORSPEISEN

#### HANDGESCHNITTENES BEEF TATAR

Paprika-Majo | Perlzwiebel | Brot

120g

14.00€

200g

23.00€

#### CONFIERTE KALBSLEBER

Sellerie | Apfel | Zwiebel

13.00€

#### BLUTWURST TARTELETTE

Sauerkraut | Topfen | Kren | Senf

11.00€

#### BURRATA

geschmorter Wirsing | Anchovis | Mandeln | Brot

11.00€

## SPEZIALITÄTEN VOM LAVASTEINGRILL

FLEISCH 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 ZWEI 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.

### RINDERFILET

250g | Kartoffel | Gemüse | Sauce béarnaise

38.00€

### CHATEAUBRIAND FÜR ZWEI (35 Minuten Wartezeit)

500g Rinderfilet | Kartoffel | Gemüse | Sauce béarnaise

pro Person 38.00€

## OXN STYLE – DINNER AUS UNSEREM DRY AGER

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

Alle unsere Steaks kommen aus Österreich und werden bei jeder Bestellung frisch eingebraten!

pro Person 28.00€

## HAUPTSPEISEN

### ENTEN GYOZA (3 Stück asiatische Teigtaschen)

Rotkraut

18.00€

### FRISCHER FISCH

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal

25.00€

### SELBSTGEMACHTE KRAUTFLECKERL

Nussbutter | Salbei

13.00€

### KÜRBISRISOTTO

Tagesfischfilet | Salat

18.00€

Salat

13.00€

## KLASSIKER

### WIENER SCHNITZEL vom Kalb

Petersilienkartoffel | handgerührte Preiselbeere | Blattsalat 18.00€

### OXN SIGNATURE SANDWICHES

Franzosenbrot gegrillt | Chili Mayonnaise | Salat | Zwiebel | Pommes

Roastbeef 12.00€

Crispy Chicken 10.00€

### GESCHMORTES SALZBURGER BIERFLEISCH

Cremepolenta | Karotte 18.00€

### GEKOCHTES RINDFLEISCH

Bratkartoffel | Spinat | Schnittlauchsauce | Apfelkren 20.00€

## DESSERT

### MINI - BAUERNKRAPPEN

Staubzucker | Marmelade 4.00€

### SCHOKOLADE

Miso | Banane 11.00€

### OMA'S GEDECKTER ÄPFELKUCHEN

Rosinen | Nusseis 8.00€

### FRANZÖSISCHER BRIE KÄSE

Trüffel | Chutney 11.00€

alkoholfrei

## WASSER & LIMONADEN

Thalheimer Heilwasser 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 <sup>1,2,9,15</sup>	3.00€
Sprite 0.25l   0.5l	2.70€   3.90€
Mezzo-Mix 0.33l <sup>1,2,12</sup>	3.30€
Thomas Henry	3.00€
Bitter Lemon <sup>2,3,4,12</sup>   Tonic <sup>3</sup>   Ginger Ale <sup>2,12</sup>   Spicy Ginger 0.2l	

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Minze 0.3l	4.20€
Lavendel - Zitrone 0.3l	4.20€
Rosmarin - Kirsch 0.3l	4.20€

## FRANZ JOSEF RAUCH SÄFTE

Apfelsaft   Johannisbeere 0.25l <sup>12</sup>	2.70€
Säfte gespritzt mit Wasser 0.25l   0.5l	2.20€   3.30€
Säfte gespritzt mit Soda 0.25l   0.5l	2.40€   3.50€

## KAFFEEERÖSTEREI EBNER

Espresso   Doppio   Macchiato	2.80€   3.50€   3.00€
Café Crème	3.30€
Cappuccino	3.90€
Latte Macchiato	4.10€
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	3.30€   3.90€
Schönramer Radler 0.3l   0.5l <sup>9</sup>	3.30€   3.90€
Hofbräuhaus Traunstein Weißbier 0.3l   0.5l	3.60€   4.10€
Hofbräuhaus Traunstein Zitro-Weizen 0.3l   0.5l	3.60€   4.10€

## FLASCHENBIERE

Steiner, alkoholfrei 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€

hochprozentig

## EDELBRÄNDE ANDRE CHRISTON

Rote Williams 2cl	7.20€
Zwetschke im Eichenfass 2cl	7.20€
Waldhimbeer 2cl	13.20€

## EDELBRÄNDE HANS REISETBAUER SEN.

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

## GRAPPA

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

## KRÄUTERBITTER & LIKÖRE SPORER

Hausmischung 2cl	3.60€
Zirbe 2cl	3.60€