

ZUM OXIN

VORSPEISEN

beef tatar.....	17
passionsfrucht + senfsaat + pepperoni + zwiebel + lauchöl	
bruschetta <i>vegetarisch</i>	10
+ garnelen	
ciabatta von der bäckerei brandner + tomate + burrata + basilikum	
tapas <i>ab 2 personen</i>	12
tapas + beef tatar <i>ab 2 personen</i>	17
rinder consommé.....	7
hausgemachter kaspresknödel	
gazpacho.....	9
tomate + gurke + paprika + basilikum + garnele	

WÜRDEN WIR AN IHRER STELLE SITZEN...

asia salat
chinakohl + sojasprossen + chili + erdnuss + koriander
wahlweise mit
backhuhn x rind x halloumi
22 / 26 / 20

SPEZIALITÄTEN VOM LAVASTEINGRILL mit Produkten der Metzgerei Ablinger

rumpsteak 250g/350g.....	26/37
dry-aged, 4xAT x schmelzzwiebel + fermentierter kampot-pfeffer	
filet steak 230g.....	35
wet-aged, 4xDE x schmelzzwiebel + fermentierter kampot-pfeffer	
flank steak // black angus 250g.....	31
wet-aged, 4xUSA x schmelzzwiebel + fermentierter kampot-pfeffer	
showboard.....	37
ab 3 personen / je 250g, rumpsteak + filet + flank + marktgemüse	
BBQ beef-ribs.....	23
coleslaw + aioli + eingelegtes gemüse + frühlingzwiebel	
smashed cheeseburger.....	14
120g beef + bacon + salat + zwiebel + essiggurke + mango-mayo + BBQ	
veggi cheeseburger.....	15
120g beyond meat + salat + zwiebel + essiggurke + mango-mayo + BBQ	

DAZU EMPFEHLEN WIR // EXTRAS

pommes x salat x marktgemüse x coleslaw
je 5

parmesan-pommes mit trüffel-mayo
pimentos de padron mit aioli + mollica frita
drei stück garnelen mit knoblauchbutter
je 8

saucen
BBQ x aioli x mango-mayo x piri piri x chimichurri
je 3

APPETITANREGEND // XAVER'S EMPFEHLUNGEN

xaver's spritzer 0.25
hausgemachter limoncello + zitrone + prosecco + soda
8

gin tOXic
gin + tonic + holunder + zitrone
11

schönramer summa hoibe 0.5
4.2 % / unfiltriert
5

hausgemachte limonaden 0.25
minze x rosmarin x thymian
4.5

HAUPTSPEISEN

fettuccine.....	26
short rib + burrata + tomate + zitrone + parmesan	
cordon bleu // milchkalb.....	28
gurken-rahm-salat + kaltgerührte preiselbeeren	
eierschwammerl á la crème.....	21
+ filet mignon	
semmelknödel + petersilie	
lachsforellenfilet.....	27
fregola di sarda + brokkoli + tomate + bouillabaisse	

ZUM ABSCHLUSS

callebaut schokolade	11
erdnuss + karamell + sauerrahm	
eis-palatschinken	10
himbeere + schokolade + vanille + sahn	
hausgemachtes eis.....	4
vanille x sauerrahm, pro nocke	
hausgemachtes sorbet <i>vegan</i>	4
himbeere x grüner apfel, pro nocke	
+prosecco	4
+vodka	7

KAFFEE-HAUSRÖSTUNG „DER PARADOXE“

espresso x doppio x affogato al caffè
3 / 4 / 5

