

#ESSENBEIFREUNDEN #FAMILYOWNED #DASSTEAKWIRTSCHAUSAMLANDE

ENJOY  
FOOD

GOOD FOOD  
FOR GOOD PEOPLE

STEAK IT EASY

NICE TO  
MEAT  
YOU  
HERE

NOTHING BRINGS  
PEOPLE TOGETHER  
LIKE GOOD FOOD



THE BEST MEMORIES ARE  
MADE AROUND THE TABLE



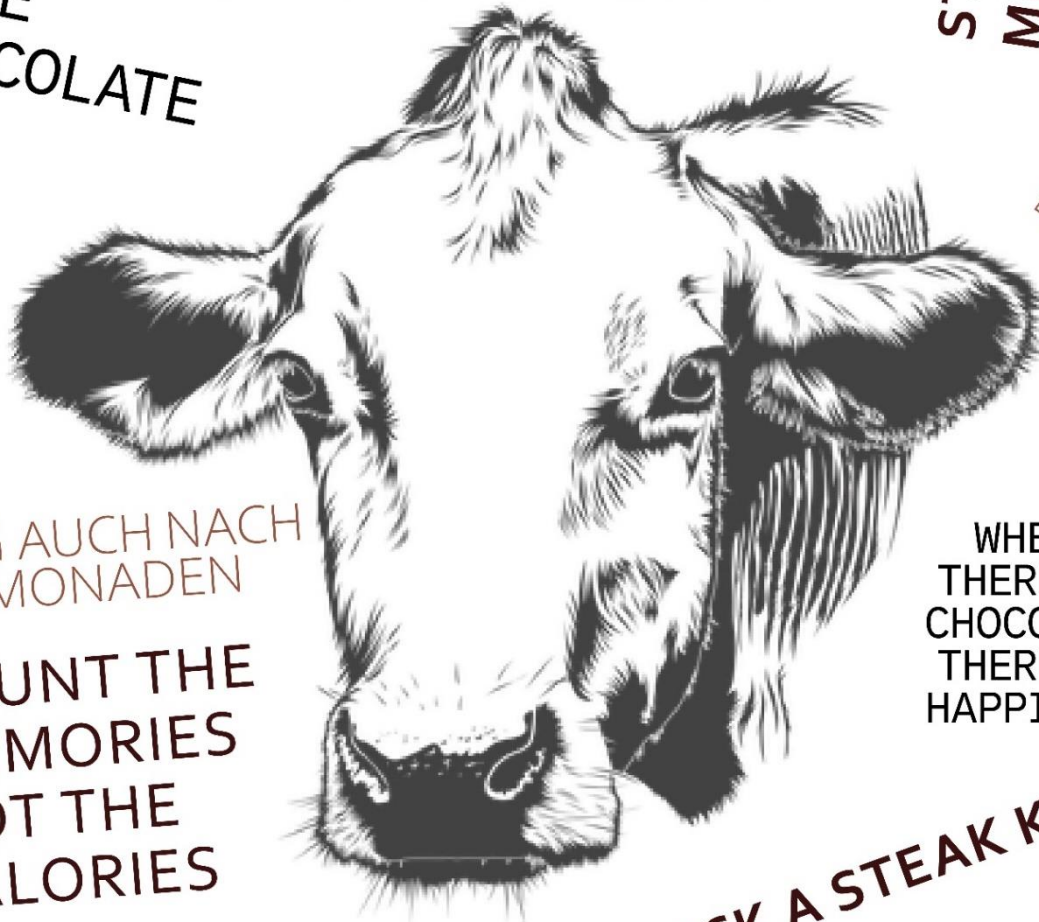
ENJOY  
TIME

# WE LOVE STEAKS

STEAK  
ME HOME  
TONIGHT

COME TO  
THE DARK  
SIDE WE  
HAVE  
CHOCOLATE

ENJOY  
PEOPLE



FRAG AUCH NACH  
LIMONADEN

COUNT THE  
MEMORIES  
NOT THE  
CALORIES

WHERE  
THERE IS  
CHOCOLATE  
THERE IS  
HAPPINESS

BEING ON A DIET  
IS ONE BIG MISSED  
STEAK

NEVER LICK A STEAK KNIFE

ALL YOU  
NEED IS LOVE



THE BELLY RULES THE MIND  
WIR  
LIEBEN  
DICH

#SLOWFOOD

FOLLOW US @steakwirtshaus 😊

#steakwirtshaus #entspannen #genießen #sichzeitnehmen #zeitfürsich  
#zeitmitfreunden #feiern #entschleunigen #miteinanderreden #slowfood  
#regionalität #handyweg #ehrlicheküche #steakkuch'l #ausderregion  
#vomnachbarn #steakfreude #keepitgreen #essenbeifreunden #gesundeküche  
#vombauern #mikroregionalität #respektvoll #nachhaltig #eilemitweile



FAMILIE GRABER UND DAS KIWI-TEAM

---

## ALLERGENE

Hinweis gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung

LMIV (EUVO Nr. 1169/2011) und  
Allergeninformationsverordnung (Bgl. 175/2014)

Wenn Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, informieren  
Sie bitte unbedingt unsere MitarbeiterInnen.

Wir verarbeiten in unserem Betrieb nahezu alle 14 allergieauslösenden Lebensmittel  
und es kann deshalb jederzeit zu Kreuzkontaminationen kommen.

---

### A HOST DES SCHON GWUSST?

Die "Kartoffeln" has'n bei uns in Kharntn: Erdepfl, Erdpirn, Erdruabn, Flezpirn  
und so moncha sogt epa a Tschompe dazua.

---

### BÖSE ZUNGEN BEHAUPTEN:

Die voluminöse Expansion subterranean Knollengewächse steht in reziproker  
Relation zur intellektuellen Kapazität des Agrarökonom!n!

Auf Kharntnarisch: Da dümmste Bauer hot die größten Tschompe

# WOS IS'N DES?

## „KÄRNTNER MUNDART“

Alle bodenständigen Varianten des (süd-)bairischen Dialekts in Kärnten sind zunächst als „Kärntner Mundart“ zu bezeichnen, und zwar in erster Linie die ländlich-bäuerliche Sprechweise und in zweiter Linie auch die der Stadtbevölkerung. Einer sprachwissenschaftlichen Überprüfung hält diese Aussage nicht stand, da sie rein geographischen Gesichtspunkten folgt. Linguistisch gesehen gibt es nämlich einerseits kein mundartliches Merkmal, das sich mit der Kärntner Landesgrenze deckt, andererseits gibt es in Kärnten Gebiete, die dialektologisch zu den Nachbarländern gehören. (vgl. POHL, Heinz-Dieter, 1989, kleine Kärntner Mundartkunde, Verlag Johannes Heyn).

aicheschmazn	- hineinspucken	Titn   Tutn	- Brüste der Frau
pipln	- trinken	Getit	- kleine Brüste
ånzwidan	- aufn Senkl gehen	Heapalanzecka	- Büstenhalter
ångsto:chn	- leicht betrunken	Tuttnkraxn	- großer Büstenhalter
ångetutlt / ångsofn	- voll betrunken	Tuter	- unerfahrener Kerl
Psuf	- Säufer, Alkoholiker	Pimpale	- kleiner Penis
Lumpara	- gesellige Abend	Pipale	- kleines junges Hendl
Lumpern	- im Wirtshaus saufen	Gfikh	- Gruppe kleiner Kinder
ångha:big	- aufdringlich	Popale	- Säugling
farfln	- viel reden	Lekh Pukl	- leck mi am A....
prentl	- fensterln	tschentschn	- nörgeln, jammern
foztutln	- küssen	ploshaxat	- barfuß
Fozhobl	- Mundharmonika	prunzn	- urinieren
Fozn   Watschn	- Ohrfeige	Klankalan	- Ohrringe
ånstrozn	- schmutzig machen	Glätzntischla	- Friseur
a Plotschn	- ein großes Blatt	gamprig	- sexuell erregt
ånzwiedern	- lästig sein	stukazn	- Rülpsen
åpfisl	- abnagen	Pemsl	- Pinsel
aufe khraksl	- hinaufsteigen	Po:sni:gl	- boshafter Mensch
Pakasch	- Gesindel, Pack	potscha:sn	- langsam
Paludra	- dünne Suppe	Tupe	- Dummkopf
Pampekhn	- Specht	fukspa:sn	- auf's Kind warten
Faitl	- Klappmesser	Ga:teho:sn	- Unterhose
Pfukazn	- pfauchen	Khramesu:re	- Unordnung
Pirnpuzer	- Birnenschnaps	Roaper	- Erdbeeren
Toker   Toka	- Idiot, Spinner,	Schante	- Polizist, Gendarm
Trottel		Schwachta	- Verwandtschaft
Fokhnpukl	- Schweinsrücken	Staudnwaukale	- lediges Kind
Grant'n	- Preiselbeeren		
Esnkleaper	- Essensruf mit Lärm		
Fakhle	- Schmutzfing		

**Sogt a Psuf zum ondarn Psuf ....**

**Wenn du Toka zu mia Toka noch amol Toka sogst, sog i Toka zu dia Toka so long Toka, bis du Toka zu mia Toka niama Toka sogst! ... A so a Toka ...**

# WO WOS HERKUMMT

## DE KLANE PRODUKTINFORMAITON

---

<b>Sandwichwecken</b>	Bäckerei Seppi Gregori, Gödersdorf
<b>Semmelbrösel</b>	mâch ma selber aus'm Gebäck vom Gregori
<b>Burger Bun</b>	KATHI Katalin macht selber
<b>Bandnudel</b>	Mia moch ma Bandnudel und Suppennudel sölba 😊
<b>Roggenvollkornmehl</b>	von Kärntner Mühlen
<b>Maissterz</b>	Biohof Knappinger, Kirchweg 6, 9220 Velden
<b>Erdäpfel</b>	Kärntner Erdäpfelbauer „Irgelhof“ Familie Kofler aus St. Egyden
<b>Eier</b>	Freiland Karawankenei - Geflügel Rabitsch vlg. Bränd aus Faak am See
<b>Sonnenblumenöl</b>	Familie Sauer vom „Krügerhof“, Rausch 5, Griffen Biohof Knappinger, Kirchweg 6, 9220 Velden
<b>Kürbiskernöl</b>	Familie Sauer vom „Krügerhof“, Rausch 5, Griffen Familie Schebath vom „Knappengut“, Krasta 4, Kappel / Krappfeld Familie Knafl, Maria Sää
<b>Leinöl</b>	Biohof Knappinger, Kirchweg 6, 9220 Velden
<b>Olivenöl</b>	Armakadi, Region Filiatra – Peloponnes, Griechenland
<b>Olivenöl aromatisiert</b>	Frantoi Cutrera, Sizilien, Italien
<b>Bio Kokosöl</b>	Naturbelässenes Organic-Virgin-Coconut-Oil, Jäger-Essential Food, Linz
<b>Molkereiprodukte</b>	Kärntnermilch - Spittal / Drau   Kloster Wernberg   Sonnenalm – Klein St.Paul
<b>Zucchini und Kürbis</b>	Nächbâr's Gärten (wenn de grad nit do san, geh ma mia erntn)
<b>Äpfel</b>	Apfelbama aus da Umgebung
<b>Kräuter &amp; Salate</b>	Vom Nächbâr (wenn der grad nit aufpasst 😊) & Tom's Gemüse, St. Stefan
<b>Rindfleisch</b>	.. wia mas grad krieag'n ... vorwiegend von: Galloway   Charolais   Angus vom Andi Binter aus Höfling bei St. Stefan Ilgenfritz „Ilge's Auslese“   Frierss "First Selection"   Karnerta "Dry Age Kärntner Schwein, über'n Ilgenfritz   Frierss
<b>Schweinefleisch</b>	
<b>Hendlfleisch</b>	Geflügel Wech, Kärnten
<b>Weinbergsschnecken</b>	#Schneckenausbestemhaus, Feinschneckerei Christian Salanda   Krumpendorf
<b>Molkereiprodukte</b>	Kärntnermilch - Spittal / Drau   Kloster Wernberg   Sonnenalm – Klein St.Paul
<b>Rehbock und Rehgaß</b>	St. Stefaner Jagdrevier – Dobrova und Karawanken
<b>Hirsch &amp; Gams</b>	Karawankenwild – Jagdrevier Mallestig – Goritschach (Da Schwigafâta vulgo "Schrotmayer" bringts Wild, wenn a nit grad fallt!)
<b>Enten &amp; Gans'l</b>	Familie Taferner, Pölling 5, St. Andrä vom Lindlhof
<b>Schnäpse</b>	Irmi Vouk, Velden am Wörthersee
<b>Spezialbier</b>	Biermanufaktur Loncium, Kötschach-Mauthen Hochtalbier aus Bad Bleiberg, Sandra Tarmann
<b>Most</b>	Drautâer Apfelmost von APO, Gössering, Millstatt
<b>Apfelsaft</b>	Naturtrüber Naturreiner Apfelsaft von APO, Gössering, Millstatt
<b>Trüffel</b>	Edi Wallisch „vlg. Schwammerl-Edi“
<b>Gemüse &amp; Kräuter</b>	Thomas Tschojer „Tom's Gemüse“, St. Stefan - Höhenrain Finkenstein
<b>Senf</b>	Wenger Senf, Klagenfurt
<b>Chilisaucen</b>	Tom's Hot Stuff e.U., Taubengasse, Klagenfurt-St.Peter, <a href="http://www.tomshotstuff.at">www.tomshotstuff.at</a>

# DIE VERSUCHUNG

## MARTINI

MARTINI (süß)

5 cl | 4

MARTINI (trock'n)

5 cl | 4



## CAMPARI

CAMPARI-ORANGE

4 cl | 5.2

CAMPARI-SODA

4 cl | 5.1

## PROSECCO | FRIZZANTE | CHAMPAGNER

PROSECCO-EXTRA-DRY D.O.C

Gl. 0,1 l | 4

PROSECCO-HOLLER

Gl. 0,1 l | 4.4

UHUDLER FRIZZANTE

Gl. 0.1 l | 4.7

PROSECCO EXTRA-DRY D.O.C.

Weingut Salatin | IT

Gl. 0,75 l | 28



GOSSET CHAMPAGNER

Grand Reserve Brut

Fl. 0,75 l | 95

Grand Rosé Brut

Fl. 0,75 l | 115

## BIER

PIFF Bier

da schnölle klane Schluck

Gl. 1/8 l | 2.9

# 46 DAS VORSPIEL

## KNOBLAUCHBROT

5.2

## VORSPEISEN SHARING

Gemischte Vorspeisenvariationen  
Lasse Dich einfach überraschen 😊

18

## FETA

im Speckmantel | Chicoree | Datteln  
Rucola | Cashewnüsse

7

## GARNELE

grilled Black Tiger Prawns | Olivenöl | Knoblauch  
Chicoree | Rucola | Zitrone

7.5

## CARPACCIO

Dünne Beef Cuts | Vinaigrette | Parmesan | Rucola | Balsamico  
Olivenöl | Weißbrot

**BEEF-Style** klassisch 16

**CHILI-Style** Chili | Chiliflocken | feurig & pffiffig 🌶️ 17

**TRÜFFEL-Style** Trüffelöl | frischer Trüffel 22

## BEEFSTEAK TATAR

Rinderfilet mariniert | Butter | Weißbrot

**Klein** 80 g 16

**Mittel** 120 g 20

**Groß** 180 g 23

## SCHNECKEN *... wenn du es eilig hast - gehe langsam 😊*

6 Stk. Kärntner Schnecken | deftige Sauce | Parmesan | Weißbrot

**COUNTRY STYLE** Kräuter-Knoblauchbutter 14

**CAFÉ DE PARIS STYLE** Café de Paris Butter 15

**TRÜFFEL STYLE** Trüffelöl | frischer Trüffel 19

#chillamol 😊

#EilemitWeile 😊



Schnecken  
aus bestem  
Haus.



# DIE VERFÜHRUNG

## RINDSUPPE

\*

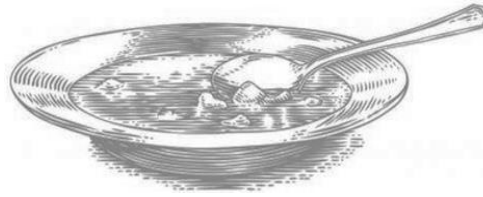
Frittaten

Fleischstrudel

Suppenudel

Kaspressknödel (mit Mölltaler Almkäse)

\*alles selbst g'macht



5.5

6.5

5.5

6.5

## SUPPENTOPF

Tschreapn mit Rindsuppe | Suppenudeln| Rindfleisch

Gemüse | Fleischstrudel | Frittaten

if you want spicy, we spicy. "mit Chiliöl und Jalapenos"

7

7.9

## LÄNDLICHE KNOBLAUCHSUPPE

geröstete Weißbrotwürfel | Schlag

7.5

## KUTT'LFLECKSUPPE

\*\*\* Spezialität des Hauses \*\*\* | Weißbrot

8.5

# DIE GESUNDE VERFÜHRUNG

## SALAT vom BUFFET (ein Teller)

Du kannst Dir nach Herzenslust

Deinen Salatteller selbst zusammenstellen.



8.5

## SALAT „KRAMERITSCH“

Salat „was grad so wochst“ | Essig-Öl | Erdäpfel | Speck

Kürbiskerne | Kraitlach | Kürbiskernöl

9.5

## SALAT „OMA-STYLE“

Salat | Essig | woame Tschompe | Knofl | Kürbiskernöl

8.5

# AUS DER STEAK-GRILLEREI

## STEAK-GENDER

Lady Steaks dürfen oba a Männer essen und Frauen auch das Herrensteak.

Für den ganz klanen Hunger empfehlen wir das Short Cut.

Zu unseren Steaks servieren wir immer selber g'machte Kräuterbutter.

## Wie darf der Chef Dein Steak grillen?

**ENGLISCH** (really rare)  
so richtig englisch, innen noch KALT

**ENGLISCH-MEDIUM** (medium-rare)  
roh, aber innen schon leicht warm

**MEDIUM** (medium)  
saftig und rot

**MEDIUM-DURCH** (medium-well)  
zartrosa

**DURCH** (well done)  
da bleibt der Saft leider am Grill

# DER HEISSE STEAK-AKT



STONEGRILL

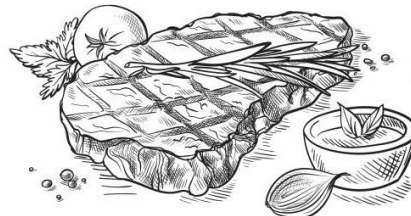
## STONEGRILL STEAK'S AM „HAßN STAN“



STONEGRILL

Grille Dein Lieblingssteak am 400° heißen Lavastein wie Du es magst.

Rumpsteak Short Cut	165 g
Filetsteak Lady Cut	180 g
Filetsteak Gents Cut	250 g
Rumpsteak Normal Cut	333 g
Herrensteak Big Cut	500 g



35
40
46
46
51

Beilagen: Dipsaucen, Kräuterbutter, selberg'machte Steak-Fries & Salat vom Buffet

### **!!! CAUTION !!!**

Der Stein ist extrem heiß und darf auf keinen Fall berührt werden.

**!!! Bitte von Kindern fernhalten !!!**



# DER KLASSISCHE STEAK-AKT

## KIRCHENWIRT STEAK

Wähle Dein Cut | Pommes | Grillgemüse

Rumpsteak Short Cut	165 g	35
Filetsteak Lady Cut	180 g	40
Filetsteak Gents Cut	250 g	46
Rumpsteak Normal Cut	333 g	46
Herrensteak (Rump) Big Cut	500 g	51
Filetsteak Double Gourmet Cut	500 g	92
Flintstone (Rump) Special Cut	750 g	96



## PFEFFERSTEAK „ Art des Hauses “

250 g Filetsteak | Pfefferrahmsauce | Espuma  
grüner Pfeffer | Tasmanischer Bergpfeffer  
Erdäpfelkroketten | Mandel-Broccoli

49

## PFEFFERKRUSTENSTEAK

250 g Filetsteak | „PFEFFERKRUSTE “  
Wedges | Speckstrankalan

49

## CHILI-STEAK JALAPEÑO



250 g Filetsteak | selberg'machte Steak-Fries | Chilibutter | Chilipaste  
Jalapeño gefüllt mit Feta im Speckmantel | rosa Pfeffer

49

# DER GROSSE STEAK-AKT

## HOLZBRETT'L STEAK

333 g Rumpsteak | Wedges | Onion Rings  
Speckstrankalan | am Brett'l

46



## BBQ-STEAK

333 g Rumpsteak | Black Barbacoa Gewürzsalz | BBQ-Marinade  
selberg'mache Steak-Fries | Maiskolben | Speck | BBQ-Sauce

46

## RIB-EYE-STEAK

450 g typisches „Fettrand'l & Fettauge“  
selberg'machte Steak-Fries | Grillgemüse

49

# DER SPEZIELLE STEAK-AKT

## TRÜFFELSTEAK

Trüffelbutter | Butter-Stampf-Erdäpfel | Trüffel vom Edi  
Trüffelöl | Rosa Pfeffer | Schnittlauch

165 g	Rumpsteak Short Cut	45
180 g	Filetsteak Lady Cut	50
250 g	Filetsteak Gents Cut	57
333 g	Rumpsteak Normal Cut	57
500 g	Herrenseak (Rump) Big Cut	63

## STEAK „CAFÉ-DE-PARIS“ EIN STEAK-KLASSIKER

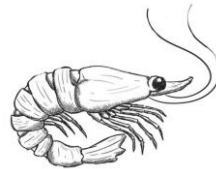
„Café-De-Paris-Butter“ überbacken  
selberg'machte Steak-Fries | Speckstrankalan

165 g	Rumpsteak Short Cut	40
180 g	Filetsteak Lady Cut	46
250 g	Filetsteak Gents Cut	50
333 g	Rumpsteak Normal Cut	50
500 g	Herrenseak (Rump) Big Cut	56

## STEAK & GARNELEN

Garnelen | Olivenöl | Zitronen-Butter | selberg'machte Steak-Fries | Grillgemüse

165 g	RUMPSTEAK "Short Cut"   2 Garnelen	42
180 g	LADY-FILETSTEAK   3 Garnelen	48
250 g	FILETSTEAK   4 Garnelen	52
333 g	RUMPSTEAK   4 Garnelen	52
500 g	HERRENSTEAK (Rump)   4 Garnelen	60

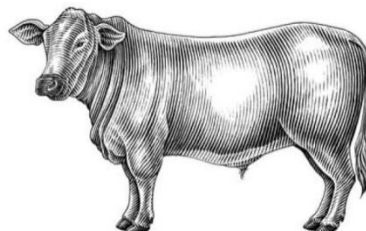


## STEAK "ZWIEBELROSTBRATEN-STYLE"

Steak | Zwiebelsauce | Bräterdäpfel | gebackene Onion-Rings  
Röstzwiebel | Bacon | Strankalan im Speckmantel

165 g	Rumpsteak Short Cut	40
180 g	Filetsteak Lady Cut	46
250 g	Filetsteak Gents Cut	50
333 g	Rumpsteak Normal Cut	50
500 g	Herrenseak (Rump) Big Cut	56

*THE BEST  
MEMORIES ARE  
MADE AROUND  
THE TABLE*



# KULINARISCHER SEITENS SPRUNG

## STEAKHOUSE BURGER

Beef Patty | Bun | BBQ-Honig-Sauce  
Speck | Zwiebel | Salat | Dip-Saucen  
selberg'machte Steak Fries



18

## JALAPEÑO BURGER

Beef Patty | Bun | BBQ-Honig-Sauce | Speck  
Zwiebel | Salat | Jalapeño-salsa | rosa Pfeffer  
Mit Feta & Speck gefüllte Jalapeño  
selberg'machte Steak Fries

21

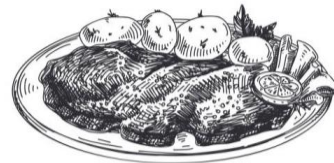
---

## DER RUSTIKALE HAUPTAKT

### OLD BUT GOLD

## GRILLTELLER

Fleisch gemischt | Speckstreifen | Pommes  
Speckstrankalan | Kräuterbutter



25

## JUNGFERN-PFAND'L

Medaillons vom Schweinsfilet | Rahmsauce | Mandel-Broccoli  
selberg'machte Eiernockalan

25

## FILETSPITZEN „MADAGASKAR“

Spitzen vom Rinderfilet | Espuma mit grünem Pfeffer  
Rahmudel | Pfeffer Grün

25