

#ESSENBEIFREUNDEN #FAMILYOWNED #DASSTEAKWIRTSCHAUSAMLAND

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



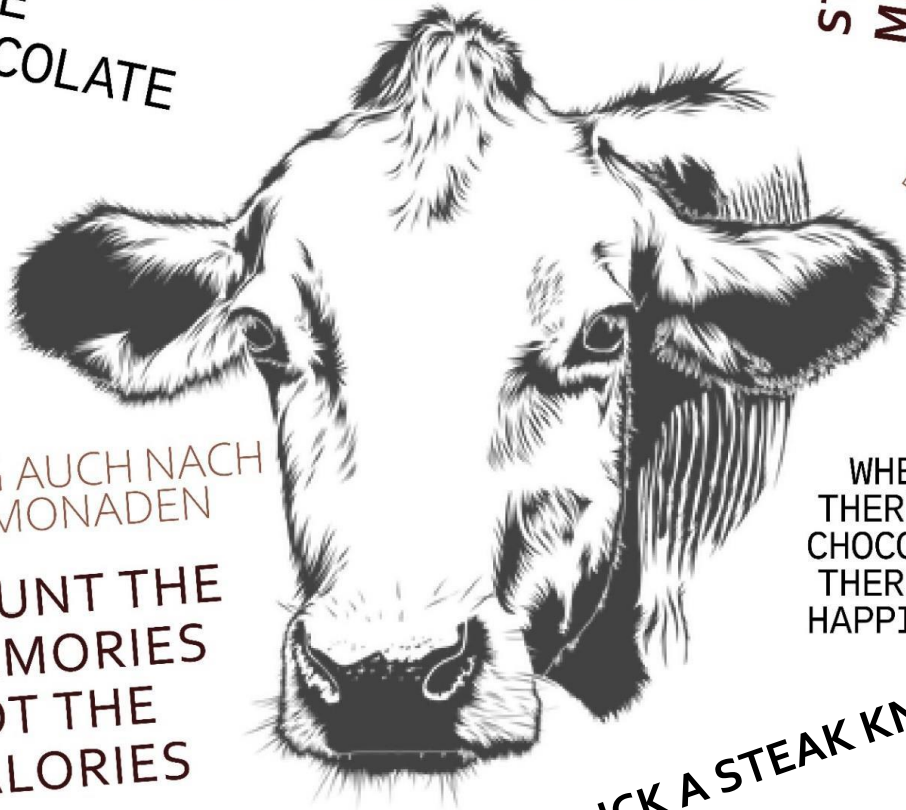
COME TO
THE DARK
SIDE WE
HAVE
CHOCOLATE

WE LOVE STEAKS

ENJOY
TIME

STEAK
ME HOME
TONIGHT

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 @steakwirtsh🍷s

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



LA FAMIGLIA GRABER E IL TEAM KIWI

ALLERGENE

Informazioni ai sensi del Regolamento sulle informazioni sugli alimenti

LMIV (Regolamento UE n. 1169/2011) e
Ordinanza sull'informazione sugli allergeni (Bgb. 175/2014)

Se soffrite di allergie o intolleranze, vi preghiamo di informarci.
Si prega di contattare il nostro staff.

Nella nostra azienda trattiamo quasi tutti i 14 alimenti allergenici
e la contaminazione incrociata può quindi avvenire in qualsiasi momento.
Vorremmo chiedervi se soffrite di allergie o intolleranze,
che si assicuri di informare il nostro personale. Grazie!

IL PROCESSO

MARTINI

MARTINI (dolce)
MARTINI (secco)



5	cl	4.3
5	cl	4.3

CAMPARI

ARANCIO CAMPARI
CAMPARI-SODA

4	cl	5.4
4	cl	5.2

PROSECCO | FRIZZANTE | CHAMPAGNE

PROSECCO EXTRA-DRY D.O.C.
PROSECCO HOLLER

Gl.	0,1	l	4.3
Gl.	0,1	l	4.6

UHUDLER FRIZZANTE

Gl.	0.1	l/4	4.9
-----	-----	-----	-----

PROSECCO EXTRA-DRY D.O.C.
Cantina Salatin | ITGI



.	0,75	l	28
---	------	---	----

CHAMPAGNE GOSSET
Grande Riserva Brut
Grande Rosé Brut

.	0,75	l	95
.	0,75	l	115

BIRRA

Pfiff Bier

Gl.	1/8 l		2.8
-----	-------	--	-----

IL GIOCO PRELIMINARE

È ora di iniziare



© Patrick G

PANE ALL'AGLIO

5,8

CAMEMBERT FIAMMEGGIATO

Insalata di foglie | Condimento di lamponi, lime e miele | Mirtilli rossi

8,9

CAPRA

formaggio di capra prodotto da Petra Ladinig,
Mallestig | Finkenstein! Feta di capra avvolta nello speck |
Insalata di foglie | Prugna | Rucola | Anacardi



8,9

CARPACCIO

Tagliata di manzo sottile | Vinaigrette | Parmigiano | Rucola | Balsamico
Olio d'oliva | Pane bianco

BEEF classico 16,4

CHILI 🌶️ Peperoncino | Fiocchi di peperoncino | Intelligente piccante 17,6

TARTUFO Olio al tartufo | Tartufo fresco 22,8

BISTECCA DI MANZO TATAR

Filetto di manzo marinato | burro | pane bianco

Piccolo 80g 17,8

Medio 120 g 20,7

Grande 180 g 24,6

SERPENTE ... se avete fretta, procedete lentamente ☺

Mezza dozzina di lumache carinziane | salsa sostanziosa | parmigiano | pane bianco

Burro alle erbe e all'aglio **in stile COUNTRY** 14,6

Stile CAFÉ DE PARIS 15,7

Olio **al** tartufo **alla maniera di TRÜFFEL** | tartufo fresco 19,8

#easygoing

#enjoylife ☺



Schnecken
aus bestem
Haug.

LO SVILUPPO

ZUPPA DI MANZO

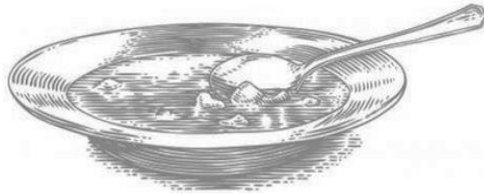
*

FRITTES

STRUDEL DI CARNE

GNOCCHI DI FORMAGGIO

*tutto fatto in casa



5.7

6.7

6.7

Zuppa di aglio rurale

cubetti di pane bianco tostato | panna montata

7.9

LA SEDUZIONE SANA

Sålt dal BUFFET (un piatto)

Potete scegliere a vostro piacimento

Assemblare il proprio piatto di insalata.



8.7

DALLA BISTECCHIERA

BISTECCA-GENERE

GLI UOMINI POSSONO MANGIARE
BISTECHE DA DONNA E LE DONNE
POSSONO MANGIARE BISTECHE
DA UOMO.

PER UNA VERA E PROPRIA FAME SI
CONSIGLIA LA SCORCIATOIA

SERVIAMO SEMPRE IL BURRO ALLE
ERBE CON LE NOSTRE BISTECHE

Come può il capo grigliare la tua bistecca?

INGLESE (molto raro)

Così davvero inglese, **ancora** freddo
all'interno

INGLESE MEDIUM (medio-raffinato)
crudo, ma già leggermente caldo
dentro

MEDIUM (medio)
succosa e rossa

MEDIUM THROUGH (pozzo medio)
Rosa pallido

DURCH (ben fatto)
purtroppo il succo rimane sulla griglia

LA LEGGE SULLA BISTECCA CALDA



STONEGRILL

Bistecca di pietra (heiss)



STONEGRILL

Grigliate la vostra bistecca preferita sulla pietra lavica calda a 400°, proprio come piace a voi!

Bistecca di fesa tagliata corta	165 g
Filetto Taglio Donna	180 g
Bistecca di filetto taglio maschile	50 g
Fesa di manzo taglio normale	333 g
Bistecca da uomo taglio grosso	500 g



36
41
47
47
52

Contorni: salse da intingere, burro alle erbe, patatine fritte e insalata dal buffet.

!!! ATTENZIONE !!!

La pietra è estremamente calda e non deve essere toccata in nessun caso.

IL CLASSICO ATTO

BISTECCA KIRCHENWIRT

Scegliere il taglio di patatine fritte o verdure grigliate

Bistecca di fesa tagliata corta	165 g	36
Filetto Taglio Donna	180 g	41
Bistecca di filetto taglio maschile	250 g	47
Fesa di manzo taglio normale	333 g	47
Bistecca di controfiletto (fesa) taglio grosso	500 g	52
Bistecca di filetto doppio taglio Gourmet	500 g	94
Flintstone (fesa) Taglio speciale	750 g	99

PFEFFERSTEAK " Lo stile della casa

250 g di bistecca di filetto | salsa di crema di pepe verde | pepe di montagna della Tasmania
Crocchette di patate | Broccoli alle mandorle



53

BISTECCA AL PEPE

250 g Bistecca di filetto | "PFEFFERKRUSTE "
fagiolini con pancetta | patatine fritte

51

PEPERONCINO



250 g di filetto di manzo | patatine fritte | burro al peperoncino |
pasta al peperoncino Jalapeño farcito di feta avvolto in pancetta |
pepe rosa

52

IL GRANDE ATTO

BISTECCA DI LEGNO

333 g di bistecca di manzo | cunei | anelli di cipolla
fagiolini con pancetta |



BISTECCA AL BARBECUE

333 g di bistecca di manzo | "Sale di condimento Black Barbacoa" | Marinatura BBQ
patatine fritte | pannocchie di mais | pancetta | salsa BBQ

48

RIB-EYE-STEAK

450 g di tipico (bordo grasso e occhio grasso)
Patatine fritte | Verdure grigliate

52

LA LEGGE SULLA BISTECCA SPECIALE

TRÜFFELSTEAK – BISTECCE AL TARTUFO

Burro al tartufo | Purè di patate al burro | Tartufi della Carinthia
Olio al tartufo | Pepe rosa | Erba cipollina

165 g	Bistecca di fesa tagliata corta	49
180 g	Filetto Taglio Donna	55
250 g	Bistecca di filetto taglio maschile	62
333 g	Fesa di manzo taglio normale	62
500 g	Controfiletto (fesa) Taglio grosso	69

BISTECCA "CAFÉ-DE-PARIS" UN CLASSICO DELLA BISTECCA

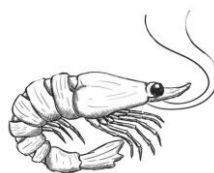
"Café de Paris" burro gratinato
Patatine fritte | fagiolini con pancetta

165 g	Bistecca di fesa tagliata corta	42
180 g	Filetto Taglio Donna	48
250 g	Bistecca di filetto taglio maschile	52
333 g	Fesa di manzo taglio normale	52
500 g	Controfiletto (fesa) Taglio grosso	58

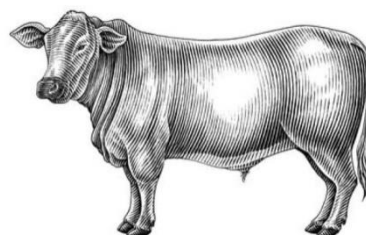
BISTECCE E GAMBERI

Gamberi | Olio d'oliva | Burro al limone | Patatine fritte | Verdure grigliate

165 g	"Short Cut" 2 gamberi	43
180 g	Bistecca di pesce 3 gamberi	49
250 g	FILETSTEAK 4 gamberi	53
333 g	Bistecca di manzo 4 gamberi	53
500 g	HERRENSTEAK 4 gamberi	61



*1 RICORDI PIÙ
BELLI SI FANNO A
TAVOLA*



L'ATTO PRINCIPALE RUSTICO

VECCHIO MA D'ORO

PIATTO GRIGLIATA ISTRIANA

Specialità alla griglia dei Balcani | Patatine fritte tipo steak |
Ajvar | Cipolla



24,9

VERGINE PROMESSA'L

Medaglioni di filetto di maiale | salsa alla panna | broccoli alle mandorle
Gnocchetti d'uovo fatti in casa

26.9

COTOLETTA ALLA VIENNESE

Scaloppine di maiale impanate e cotte al forno | Patatine fritte

19,4

PUNTE DI FILETTO "MADAGASCAR"

Salsa alla panna | Pepe verde del Madagascar | Spuma |
Gnocchetti d'uovo fatti in casa

26.9