

#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



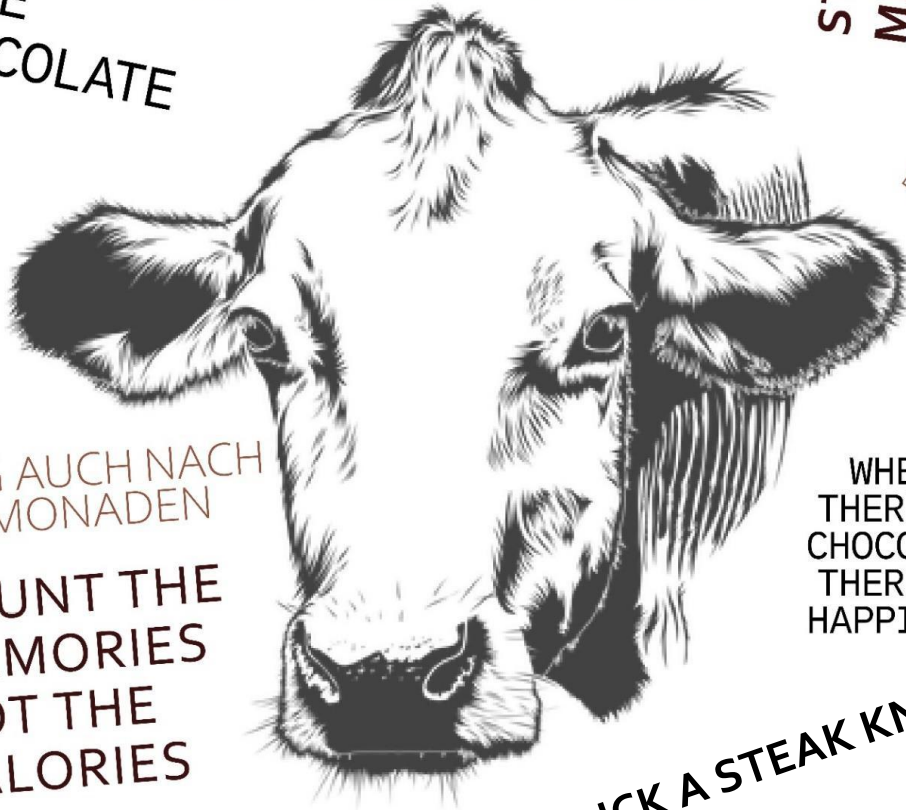
COME TO
THE DARK
SIDE WE
HAVE
CHOCOLATE

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#vornachb
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	4.9
5	cl	4.9

CAMPARI

ARANCIO CAMPARI
CAMPARI-SODA

4	cl	6.8
4	cl	6.5

PROSECCO | FRIZZANTE | CHAMPAGNE

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

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

UHUDLER FRIZZANTE

Gl.	0.1	4	.4.9
-----	-----	---	------

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



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

CHAMPAGNE GOSSET
Grande Riserva Brut
Grande Rosé Brut

.	0,75		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

6,2

CAMEMBERT FIAMMEGGIATO

Camembert | Insalata di foglie miste | Condimento al miele, lampone e lime | Mirtilli rossi

8,9

CAPRA

Capra dei vigneti – prodotta da Petra Ladinig, Mallestig | Finkenstein
Feta di capra avvolto nello speck | Insalata di foglie miste |
Insalata di foglie miste | Prugna | 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

CARPACCIO DI MANZO "KISSED"

Sottili Tagli di Manzo | Leggermente Baciati dalla Fiamma | Salsa di Soia e Sesamo |
Maionese al Sesamo | Pane Bianco 25,8

BISTECCA DI MANZO TATAR

Filetto di manzo marinato | burro | pane bianco

Piccolo 80g 17,8

Medio 120g 20,7

Grande 180g 24,6

LUMACHE ... se avete fretta, procedete lentamente ☺

Mezza dozzina di lumache della Carinzia | 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 ☺



LO SVILUPPO

ZUPPA DI MANZO

*

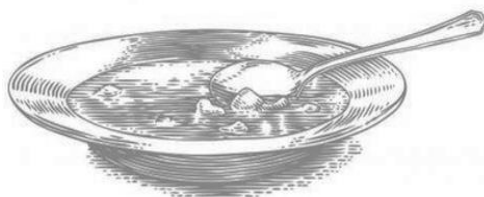
FRITTES

STRUDEL DI CARNE

GNOCCHI DI FORMAGGIO

CANEDERLI DI FEGATO

*tutto fatto in casa



5.7

6.7

6.9

6.9

VASO DI ALIMENTAZIONE

zuppa di manzo | manzo |

verdure | strudel di carne

7.9

Se volete il piccante, noi lo facciamo "*con olio al peperoncino e jalapeno*"

8.4

Zuppa di aglio rurale

cubetti di pane bianco tostato | panna montata

7.9

Kutt'lfleck

Zuppa di trippa alla carinziana *** Specialità della casa *** |

8.9

LA SEDUZIONE SANA

Sålat dal BUFFET (un piatto)

Potete scegliere a vostro piacimento

Assemblare il proprio piatto di insalata.



8.7

Vedi "KRAMERITSCH"

Insalata | aceto-olio | patate | pancetta

Semi di zucca | erbe | Olio di semi di zucca

9.7

INSALATA DI INDIVIA "GRANNY STYLE"

Indivia | Aceto | patate | aglio | Olio di semi di zucca

8.8

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



37
42
48
48
54

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	37
Filetto Taglio Donna	180 g	42
Bistecca di filetto taglio maschile	250 g	48
Fesa di manzo taglio normale	333 g	48
Bistecca di controfiletto (fesa) taglio grosso	500 g	54
Bistecca di filetto doppio taglio Gourmet	500 g	96
Flintstone (fesa) Taglio speciale	750 g	99

PFEFFERSTEAK " Lo stile della casa "

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

54

BISTECCA AL PEPE

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

53

PEPERONCINO



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

54

IL GRANDE ATTO

BISTECCA DI LEGNO

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



48

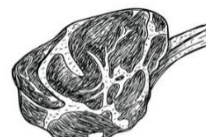
BISTECCA AL BARBECUE

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

49

RIB-EYE-STEAK

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



54

LA LEGGE SULLA BISTECCA SPECIALE

TRÜFFELSTEAK – BISTECCE AL TARTUFO

Burro al tartufo | Purè di piselli | Tartufi
Olio al tartufo | Pepe rosa | Erba cipollina

165 g	Bistecca di fesa tagliata corta	51
180 g	Filetto Taglio Donna	57
250 g	Bistecca di filetto taglio maschile	64
333 g	Fesa di manzo taglio normale	64
500 g	Controfiletto (fesa) Taglio grosso	72

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

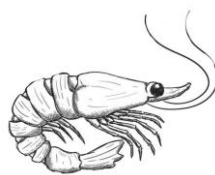
"Café de Paris" burro gratinato
Patatine fritte | fagiolini con pancetta

165 g	Bistecca di fesa tagliata corta	43
180 g	Filetto Taglio Donna	49
250 g	Bistecca di filetto taglio maschile	53
333 g	Fesa di manzo taglio normale	53
500 g	Controfiletto (fesa) Taglio grosso	59

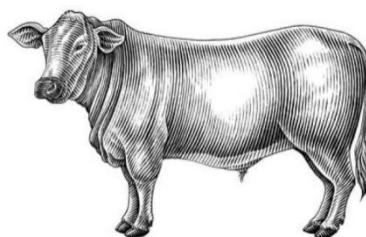
BISTECCE E GAMBERI

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

165 g	"Short Cut" 2 gamberi	44
180 g	Bistecca di pesce 3 gamberi	50
250 g	FILETSTEAK 4 gamberi	54
333 g	Bistecca di manzo 4 gamberi	54
500 g	HERRENSTEAK 4 gamberi	63



I RICORDI PIÙ
BELLI SI FANNO A
TAVOLA



SALTO LATERALE CULINARIO

HAMBURGER DI STEAKHOUSE

DOUBLE SMASH BURGER | con doppio patty di manzo |
Panino | Salsa BBQ | Pancetta | Cipolla | Insalata | Salse da immersione
patatine fritte Steakhouse

22.9

HAMBURGER DI JALAPEÑO

DOUBLE SMASH BURGER | con doppio patty di manzo |
Panino | Salsa BBQ | Pancetta
Cipolla | Lattuga | Salsa Jalapeño | Pepe rosa
Jalapeño ripieni di feta e bacon
patatine fritte Steakhouse



24.9

L'ATTO PRINCIPALE RUSTICO

VECCHIO MA D'ORO

PIATTO GRIGLIATA ISTRIANA

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

28,9



PADELLA DELLA CASA

Medaglioni di filetto di maiale | salsa alla panna | broccoli alle mandorle
Gnocchi all'uovo

27,9

PUNTE DI FILETTO "MADAGASCAR"

Punte di filetto di manzo | salsa alla panna | pepe verde
Zeppe di patate al forno |

27,9

COTOLETTA ALLA VIENNESE

Scaloppine di maiale impanate e cotte al forno | Patatine fritte

19,4