

HERZLICH WILLKOMMEN



Als Aperitif empfehlen wir Ihnen

Campari Soda

Prosecco Erdbeere

Glas Champagner

1/8 offene Weine

Grüner Veltliner 2015 Kammern, Weingut Hirsch

Chardonnay 2012 Neusiedlersee, Weingut Pöckl

Riesling 2015 Kremstal DAC, Weingut Türk

Blaifränkisch Reserve 2015 Mittelburgenland, Weingut Iglér

Merlot Perfektion 2013 Neusiedlersee, Weingut Scheiblhofer

Saragio 2012 Marema Toscana Rosso DOC aus der Magnum

VORSPEISEN

Thunfischtatar

Blumenkohl, Gurkenspaghetti verfeinert mit Dillöl

Rindercarpaccio

Trüffelmayonaise, Pinienkerne, frisch geriebener Parmesan & Rucola

Scampi-Spieß asiatisch mariniert
dazu Chuka Wakame (Seegras Salat)

Büffelmozzarella

Ochsenherztomaten, Basilikumschaum & Valdonica Olivenöl

Beef Tatar

Soja-Sesam Marinade & Wasabimayonaise

SUPPEN

Tomatensuppe

Basilikum & Parmesan

Tom Ka Gai Suppe

SALATE

Salat mit frischem Ziegenkäse

Balsamico Sirup, Honigcroutons & sonnengereiften Tomaten

Mango – Avocado Salat Hot & Spicy

Salat Nicoise

Thunfischcarpaccio, dazu ein kleines gegrilltes Thunfischsteak

Salat mit Rinderstreifen Asia Style

Trüffelmayonaise, Pinienkerne & Parmesan

SPECIALS

Ravioli

gefüllt mit Spinat & Rucola in Rahmsauce
sonnengereiften Tomaten & Trüffelpasta

Gebratener Kabeljau

Spinatsauce mit Kirschtomaten & Zucchini spaghetti

Gemüse Tempura

Spaghetti mit feiner Bolognese

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffeln & Preisbeeren

Spareribs

Sweet & Spicy

BBQ

BURGER

PULLED PORK

Mangalicaschwein, Whiskeyzwiebeln, Coleslaw

ADLER BURGER

Saftiges Rindfleisch, Tomaten, Salat,
herzhafter Bacon, Gewürzgurke, Zwiebel, ADLER Sauce

CHEESEBURGER

Saftiges Rindfleisch, Cheddar, Salat, herzhafter Bacon, Zwiebel, Tomaten-Chutney

VEGGIE BURGER

Halloumi, Pesto, Tomaten, Avocado, Rucola, Zwiebel

STEAKS

FILET STEAKS

das zarte Stück vom österreichischen Rind
150g, 200g, 250g, 300g

FILET STEAKS „BLACK ANGUS“

vom australischen Rind
180g, 250g

ENTRECOTE RIB EYE

vom österreichischen Rind
250g, 300g

„SHARING IS CARING“

für mindestens 2 Personen

ALTITUDE CENTER CUT (TENDERLOIN)

ca. 1000g feinstes Filet aus Uruguay

CHATEAUBRIAND „CHAROLAIS“

ca. 600g vom weißen französischen Rind

TOMAHAWKSTEAK

ca. 1000g aus Österreich

BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Pommes Frites

Knackige Blattsalate mit Balsamico

Dressing

Grillgemüse der Saison

Blattspinat

Rosmarin Kartoffeln

Coleslaw

SAUCEN

Sauce Béarnaise

Pfeffersauce

BBQ Sauce nach dem Geheimrezept
unserer Küchenchefin Amira

Café de Paris Butter

Hot Chili Sauce

Kräuterbutter

Cocktail Sauce

Guacamole Dip

Chimichurri

Lust auf was Süßes?

Hausgemachtes Sorbet

nach Tagesangebot

Schwarzwälder- Kirsch Parfait

Vanillesauce & Schlagsahne

Apfel Spiel

gebackener Apfelturm mit Crunch,
Zimteis & Schlagsahne

ADLER Schokoladen Dreierlei

Muffin, weißes Schokomousse & Schoko Parfait

Guten Appetit!