

#ESSENBEIFREUNDEN #FAMILYOWNED #DASSTEAKWIRTSCHAUSAMLANDE

ENJOY
FOOD

NOTHING BRINGS
PEOPLE TOGETHER
LIKE GOOD FOOD

Bistecca

NICE TO
MEAT
YOU
HERE

THE BEST MEMORIES ARE
MADE AROUND THE TABLE

♥
**WE
LOVE
STEAKS**

♥
COME TO
THE DARK
SIDE WE
HAVE
CHOCOLATE

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 NIFE

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#vomnachbarn#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 (Bgl. 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		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		115

BIRRA

Pfiff Bier

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

IL GIOCO PRELIMINARE

PANE ALL'AGLIO

5.5

INIZIO

È ora di iniziare



© Patrick G

FETA
Datteri

Pancetta | Cicoria |
rucola | anacardi

7.8

CARPACCIO

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

BEEF classico

16

CHILI 🌶️ Peperoncino | Fiocchi di peperoncino | Intelligente piccante

17

TARTUFO Olio al tartufo | Tartufo fresco

22

BISTECCA DI MANZO TATAR

Filetto di manzo marinato | burro | pane bianco

Piccolo 80g 17

Medio 120g 20

Grande 180g 24

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

Stile CAFÉ DE PARIS

15

Olio **al** tartufo **alla maniera di TRÜFFEL** | tartufo fresco

19

#easygoing

#enjoylife☺



Schnecken
aus bestem
Haus.

LO SVILUPPO

ZUPPA DI MANZO

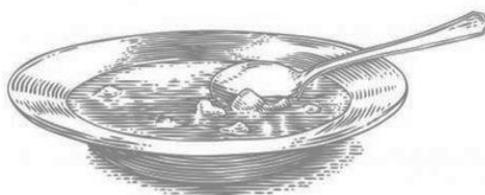
*

FRITTES

STRUDEL DI CARNE

GNOCCHI DI FORMAGGIO

*tutto fatto in casa



5.7

6.7

6.7

VASO DI ALIMENTAZIONE

zuppa di manzo | manzo |

verdure | strudel di carne

7.2

Se volete il piccante, noi lo facciamo "*con olio al peperoncino e jalapeno*". 7.9

Zuppa di aglio rurale

cubetti di pane bianco tostato | panna montata

7.9

Zuppa di **Kutt'lfleck**

*** Specialità della casa *** | Pane bianco

8.9

LA SEDUZIONE SANA

Sålåt 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



35
40
46
46
51

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	35
Filetto Taglio Donna	180 g	40
Bistecca di filetto taglio maschile	250 g	46
Fesa di manzo taglio normale	333 g	46
Bistecca di controfiletto (fesa) taglio grosso	500 g	51
Bistecca di filetto doppio taglio Gourmet	500 g	92
Flintstone (fesa) Taglio speciale	750 g	96

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



49

BISTECCA AL PEPE

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

49

PEPERONCINO



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

49

IL GRANDE ATTO

BISTECCA DI LEGNO

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



46

BISTECCA AL BARBECUE

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

46

RIB-EYE-STEAK

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

49

LA LEGGE SULLA BISTECCA SPECIALE

TRÜFFELSTEAK – BISTECCE AL TARTUFO

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

165 g	Bistecca di fesa tagliata corta	49
180 g	Filetto Taglio Donna	54
250 g	Bistecca di filetto taglio maschile	61
333 g	Fesa di manzo taglio normale	61
500 g	Controfiletto (fesa) Taglio grosso	68

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

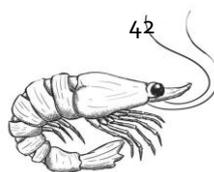
"Café de Paris" burro gratinato
Patatine fritte | fagiolini con pancetta

165 g	Bistecca di fesa tagliata corta	41
180 g	Filetto Taglio Donna	47
250 g	Bistecca di filetto taglio maschile	51
333 g	Fesa di manzo taglio normale	51
500 g	Controfiletto (fesa) Taglio grosso	57

BISTECHE E GAMBERI

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

165 g	"Short Cut" 2 gamberi	
180 g	Bistecca di pesce 3 gamberi	48
250 g	FILETSTEAK 4 gamberi	52
333 g	Bistecca di manzo 4 gamberi	52
500 g	HERRENSTEAK 4 gamberi	60

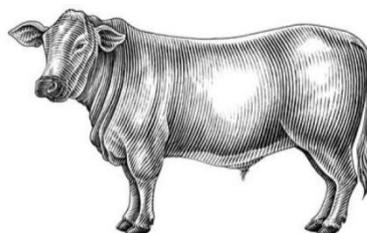


BISTECCA "STILE ARROSTO DI CIPOLLE"

Bistecca | Salsa di cipolle | Patate fritte | Anelli di cipolla fritti |
Cipolle croccanti | Pancetta | Fagiolini avvolti nella pancetta

165 g	Bistecca di fesa tagliata corta	41
180 g	Filetto Taglio Donna	47
250 g	Bistecca di filetto taglio maschile	51
333 g	Fesa di manzo taglio normale	51
500 g	Controfiletto (fesa) Taglio grosso	58

*I RICORDI PIÙ
BELLI SI FANNO A
TAVOLA*



SALTO LATERALE CULINARIO

HAMBURGER DI STEAKHOUSE

Patty di manzo | Panino | Salsa al miele BBQ
Pancetta | Cipolla | Insalata | Salse da immersione
patatine fritte



19

HAMBURGER DI JALAPEÑO

Patty di manzo | Panino | Salsa al miele BBQ | Pancetta
Cipolla | Lattuga | Salsa Jalapeño | Pepe rosa
Jalapeño ripieni di feta e bacon
patatine fritte

23

L'ATTO PRINCIPALE RUSTICO

VECCHIO MA D'ORO

COTOLETTA ALLA VIENNESE

Scaloppine di maiale impanate e cotte al forno | Patatine fritte

18

GRILLTELLER

Carne mista | Strisce di pancetta | Patatine fritte
fagiolini con pancetta e burro alle erbe



25

VERGINE PROMESSA'L

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

26