



Steak Boutique

## Suppen

**Klare Rinderbouillon** 3,50  
*Frittaten oder Grießnockerln*

**Saisonale Cremesuppe** 4,50

## Vorspeisen

**Lachsvariation** 13  
*hausgemachter Graved Lachs  
Zitronenlachs, Blini, Honigsenfssauce*

**Carpaccio** 14  
*Black Angus Filet aus Nebraska  
Ruccola, Parmesan*

**Crostini Mix** 5  
*getoastete Weißbrotscheiben  
Tomaten Basilikum, Hühnerleberaufstrich, Olivenöl-Knoblauch*

**Oktopussalat** 9  
*Stangensellerie, Zitronensaft, Olivenöl*

**Garnelen** 12  
*Julienne Gemüse, Currysauce*

Alle Preise in EUR, inkl. 10 % MwSt.

## Salate

**Steak Boutique Salat, 4**  
*Blattsalate, Rispentomaten, Dressing*

**Steak Boutique Salat erweitert, 12**  
*mit Filetstreifen  
oder Garnelen  
oder Thunfischscheiben*



## Fisch

**Thunfischsteak, 17**

**Lachssteak, 11**

## Beilagen

4,50

<b>Hausgemachte Steak Fries</b>	<b>Frischer Gemüsemix</b>
<b>Rosmarinkartoffeln</b>	<b>Speckbohnen</b>
<b>Röstkartoffel mit Zwiebel</b>	<b>Cremiger Blattspinat</b>

Alle Preise in EUR, inkl. 10 % MwSt.

## Steaks

### Dry Aged Steaks aus Österreich

*Unser heimisches Fleisch vom steirischen Fleckvieh wird ca. 28 Tage in unserem eigenen Reifungsraum gereift und aufgeschnitten am Knochen serviert.*

*Preis pro 100 g ... 7,90*

**Porterhouse**

*ca. 900-1000 g*

**T-Bone**

*ca. 700-900 g*

**Bone-In New York Strip**

*ca. 700 g*

**Bone-In Rib-Eye**

*ab 600 g*

### Dry Aged Steaks aus Nebraska

*Unsere amerikanischen Steaks, vom Black Angus Rind werden ca. 28 Tage in unserem eigenen Reifungsraum gereift und aufgeschnitten am Knochen serviert.*

*Preis pro 100 g ... 9,90*

**Porterhouse**

*ca. 900-1000 g*

**T-Bone**

*ca. 700-900 g*

**Bone-In New York Strip**

*ab 600 g*

**Bone-In Rib-Eye**

*ab 500 g*

### Amerikanisches Filet

*200 g 27,90*

*300 g 39,90*

*400 g 53,90*

Alle Preise in EUR, inkl. 10 % MwSt.

### Alkoholfrei

Apfelsaft	0,25l	2,50
Orangensaft	0,25l	2,50
Rauch Fruchtsäfte	0,2l	2,90
Marille, Mango, Erdbeere, Johannisbeere		
gespritzt auf	0,3l	3,20
gespritzt auf	0,5l	3,50
Coca Cola, Coca Cola Zero	0,33l	3,00
Fanta, Sprite, Almdudler	0,33l	3,00
Mineral still	0,75l	4,90
Mineral prikeln	0,75l	4,90
Mineral still	0,33l	2,20
Mineral prikeln	0,33l	2,20
Soda	0,25l	1,10
Portion Zitrone		0,30
Red Bull	0,25l	4,50

### Aperitifs

Campari Orange/ Soda	4 cl	4,50
Martini Bianco	4 cl	4,00
Aperolspritzer		4,00
Aperol Sprizz		4,50
Weißer Spritzer		2,90

### Kaffee

Ristretto		2,20
Espresso		2,20
Cappuccino		2,90
Macchiato		2,50
Latte Macchiato		3,20

### Tee

Schwarztee		2,00
Pfefferminze		2,00
Früchtetee		2,00
Grüner Tee		2,00

### Prosecco und Champagner

Prosecco di Valdobbiadene	0,10l	3,50
Prosecco di Valdobbiadene	0,75l	21,00
Brut Rose Sekt, Bründlmayer	0,75l	35,00
Moët & Chandon	0,75l	79,00
Veuve Clicquot	0,75l	85,00

### Bier

Murauer Märzen	0,2l	2,20
Murauer Märzen	0,3l	3,10
Murauer Märzen	0,5l	3,60
Budweiser	0,2l	2,60
Budweiser	0,3l	3,30
Budweiser	0,5l	3,90
Zitronenbier	0,33l	3,10

### Hochstrasser Brände

alle 2cl		
H05 Marillen oder Williamsbrand		4,50
H05 Muskat oder Kirschbrand		5,00
Alte Zwetschke, holzfassgereift		3,50
Steirische Zwetschke		3,00
Marillen Zigarrenbrand		5,00
Haselnussgeist		4,00
Waldhimbeerbrand		5,00

### Grappa

Monpra Grappa,	2cl	3,50
Grappa Chardonnay,	2cl	3,00
Tre Soli Tre Berta,	2cl	9,00

### Rum

Zacapa 23 years,	2cl	6,00
Zacapa XO	2cl	9,00
Diplomatico Reserva	2 cl	5,00

### Whiskey

Glenlivet 18 years,	2cl	5,00
Lagavulin 16 years,	2cl	5,00

### Andere

Fernet, Averna, Ramazotti	4cl	4,50
Portwein Niepoort	6cl	4,90



Steak Boutique