

# *Steak-Boutique's Specials*

## ***WAGYU - Beef aus Japan***

*Feinstes japanisches WAGYU - Präfektur Miyazaki  
(F)*

*100g EUR 50,00*

## ***T-Bone Steak vom Edel-Duroc Schwein***

*Pfirsich-Chutney*

*pro Portion EUR 29,00*

Alle Preise in EUR, inkl. 10 % MwSt

## Suppen

**Rinderbouillon** 4,50  
*Leberknödel, Frittaten, Grießnockerln*  
(A,C,G,L)

**Weißer Tomatenschaumsuppe** 6,50  
*Garnele*  
(B,G,)

## Vorspeisen

**King Crab Cake** 15  
*Limettenmayo, Friséesalat,*  
(A, B, C, L, M)

**Carpaccio** 15  
*Black Angus Filet aus Nebraska*  
*Rucola, Parmesan*  
(G,L,M)

**Crostini** 6,50  
*Tomaten-Basilikum; Hühnerleberaufstrich; Aioli, Lardo mit Trüffelhonig*  
(A,G,L,M)

**Oktopussalat** 12  
*Stangensellerie, Zitronensaft, Olivenöl*  
(L,R)

**Thunfisch** 15  
*Gurke, Alge, Klebereis*  
(A,D,F,N)

**Garnele** 15  
*Safran, Wildkräuter, Ginschaum*  
(B,G,H,L)

Alle Preise in EUR, inkl. 10 % MwSt.

## Salate

### **Steak Boutique Salat 4,50**

*Blattsalat, Rispentomaten, Gurken, Radieschen*  
(F,L,M,H)

### **Rucola-Salat 6,50**

*Rucola, Rispentomaten, Parmesan, Pinienkerne*  
(F,L,M,H)

### **Caesar Salad 7,50**

*Croutons, Parmesan*  
(A,C,D,L,M)

## Fisch

### **Thunfischsteak 18**

(D,G,L,N)

### **Zanderfilet 12**

(D,G,L)

## Beilagen

4,50

(A,G,L)

**Hausgemachte Steak Fries      Frischer Gemüsemix**

**Rosmarinkartoffeln      Speckbohnen**

**Röstkartoffel mit Zwiebel      Cremiger Blattspinat**

## Steaks

### Dry Aged Steaks aus Österreich (G)

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

*Preis pro 100 g ... 8,90*

**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 (G)

*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*

### Österreichisches Filet (L,M)

*Preis pro 100 g...12,50*

### Amerikanisches Filet (L,M)

*Preis pro 100 g...14,50*

## 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, 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		0,60
Red Bull	0,25l	4,50

## Aperitifs

Campari Orange/ Soda	4 cl	4,50
Martini Bianco	4 cl	4,00
Aperolspritzer		4,50
Aperol Sprizz		5,00
Weißer Spritzer		2,90
Muskatellerspekt		5,00

## 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	2,80
Murauer Märzen	0,3l	3,50
Murauer Märzen	0,5l	4,00
Budweiser	0,2l	2,50
Budweiser	0,3l	3,20
Budweiser	0,5l	3,90
Corona	0,33l	4,50
Zitronenbier	0,33l	3,00

## Hochstrasser Brände, 2 cl

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

	4 cl	
Fernet, Averna, Ramazotti		4,50