

RESTAURANT GENUSSREICH

à la Steak carte

STEAKS

"SIMMENTALER" LADYSTEAK	150 g	€ 29,50
"SIMMENTALER" FILETSTEAK	250 g	€ 46,00

Hochwertiges Rind aus Österreich
mageres, zartes Filetstück, aromatisch, würzig

RIB-EYE STEAK	300 g	€ 42,00
----------------------	-------	---------

Simmentaler-Angus-Herford
zart gereifte Hochrippe, gut marmoriert mit kleinem Fettauge, saftig

SURF AND TURF		€ 38,50
----------------------	--	---------

Simmentaler Filetsteak 150g, 3 Riesengarnelen

TERES MAJOR STEAK	300 g	€ 26,00
--------------------------	-------	---------

besonders zartes und aromatisches Teilstück aus der Rinderschulter,
auch als Metzgerstück oder Petit Tender bezeichnet

ROBERT ROGNER steht für höchste Qualität

CHATEAU BRIAND	400 g	€ 72,00
-----------------------	-------	---------

doppeltes Simmentaler Filetsteak für 1 oder 2 Personen

SPEZIAL

Hausgemachte	€ 13,70
---------------------	---------

Tortellini

mit Schafkäse, Blattspinat, Nusspesto,
Schmortomaten und knusprige Petersilie

Lachssteak	€ 24,80
-------------------	---------

mit Dillschaum, Meeresspargel,
knusprige Karfiolröschen
und Süßkartoffelpüree

Rosa Lammrücken	€ 31,80
------------------------	---------

mit Kräuterkruste

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe	€ 6,20
---------------------------	--------

mit Kaspressknödel

Cremesuppe von der Bio-Karotte	€ 4,60
---------------------------------------	--------

mit Orange, Ingwer und Kerbelschaum

VORSPEISEN

Tartar vom	
Simmentaler Rinderfilet 80g	€ 18,80

mit Bio-Butter, Bio-Toastbrot und
Trüffelmayonnaise

Kleine Portion	50g	€ 13,00
-----------------------	-----	---------

Knusprige Garnelentascherl	€ 12,50
-----------------------------------	---------

mit Gemüse-Sprossensalat und
Limetten-Joghurtdip mit Chilli

Rogner's Caesar Salat	€ 5,60
------------------------------	--------

knackige Salatherzen mit pikantem Dressing,
Bio-Weißbrotcroutons, Asmonte

Mit dem Gedeckbeitrag stellen wir sicher, dass
Sie in den Genuss unseres hochwertigen Services
kommen. Nur das Beste für unsere Gäste.

Gedeck	€ 3,90
---------------	--------

Unsere ServicemitarbeiterInnen informieren Sie über allergene
Zutaten in unseren Speisen. Inklusivpreise.



RESTAURANT GENUSSREICH

Vegane Vielfalt

VEGANER. STEAK. GENUSS

VEGANES FILETSTEAK 120 g € 18,00

Wasser, Sojaprotein, Rapsöl, Reismehl, Bohnenmehl,
Rote Bete, Hefeextrakt, Rohrzucker, Salz, Vitamin B12

SUPPE

Kartoffelcremesuppe € 4,60
mit Bio-Selchtofu

VEGANE BEIGABEN

Chimichurri € 1,80
kalte, pikante Kräutersauce

Mamas Frittatas € 3,00
Pommes hausgemacht

VORSPEISEN

Hausgemachter Kichererbsen
Hummus € 6,80
mit Bio-Olivenöl, schwarzem Sesam, Granatapfelkerne, Zuckererbensenschoten und Pita Brot

Wirsingroulade € 11,00
mit Gemüse, Bio-Naturreis und Letschogemüse

DESSERTS

Hausgemachter Apfel-Birnenstrudel € 6,20
mit Vanillesauce

Fruchtig & erfrischend

Sorbets auf Empfehlung mit einem Schuss Alkohol

Aus botanischer Sicht ist die Zitrone eigentlich keine Frucht, sondern eine Beere, die an einem immer-grünen, bedornten Baum wächst. Eine Besonderheit des Zitronenbaums ist es, dass er zur selben Zeit Blüten und Früchte unterschiedlicher Reife tragen kann. Kombiniert mit Zucker ergeben sich köstliche Süßspeisen, die eine belebende Wirkung haben. Also lassen Sie sich zum krönenden Abschluss von unserem Zitronensorbet beleben.

Sorbets auf Empfehlung € 4,40
mit Wodka oder Sekt

RESTAURANT GENUSSREICH

à la Steak carte

DESSERTS

Zwetschkencrumble	€ 7,00
mit hausgemachtem Vanille-Basilikumeis	
Panna Cotta	€ 7,40
mit Tonkabohne, Kirschragout und karamellisierte Kürbiskerne	
Schokoladen-Mangoschnitte	€ 6,50
mit Nussshippe	
Käsevariation	€ 11,00
mit pikanter Paprikamarmelade, Bio-Butter und Walnussbrot	
Hausgemachte gefüllte Praline	€ 1,20

It's Gin o'clock

ROGNER'S Vulkania Bio Gin 4cl € 10,20

Edition II

Vulkania Wasser, Zitrone, Orange, pink Grapefruit,
Wacholder, Orangenblüte, Mandarine, Kubeben-Pfeffer,
Pfeffer, Pomelo

ROGNER'S Vulkania Bio Gin 4cl € 10,20

Edition I

Vulkania Wasser, Wacholder, Kardamom, Süßholz, Ingwer,
Limette, Angelikawurzel, Cranberry, Koriander, Zitronengras,
Pfeffer, Holunder, Zitrone, Orange

Monkey 47 4cl € 10,40

„Schwarzwald Dry Gin“

Fruchtig, würzig und intensiv

Bei uns bestimmen Sie selbst,
wie Sie Ihren Gin am liebsten
genießen.

**Fever Tree Mediterranean
Tonic Water**

Flasche 0,2l € 4,60

Red Bull Organics Tonic

Flasche 0,25l € 4,00



APERITIF & SCHAUMWEINE

Unser GenussReich Team informiert Sie gerne über unser wechselndes Angebot an geöffneten Schaumweinen.

Motif Wermuth 5cl € 5,80

White, Red oder Rosé

Rosé Spritz € 6,00

Motif Rosé Wermuth · Schweppes Tonic · Zitrone

Torro Rosso Spritz € 6,00

Motif Red Wermuth · Schweppes Bitter Lemon · Orange

Champagner Drappier Rose 0,75l € 75,00

Moet & Chandon 0,75l € 147,00

Frankreich

Cremant de Loire 0,75l € 51,00

Collection 1180

Domaine J. de Villebois, Seigy, Frankreich

Cuvée-Chenin Blanc, Chardonnay, Cabernet Franc

Muskateller Sekt 0,75l € 54,00

Harkamp, St. Nikolai im Sausal, Südsteiermark

Schlumberger Pinot Noir 0,75l € 52,00
Rosé Reserve

Sekt Austria, Burgenland g.U., Andau

Schilcher Sekt 0,75l € 48,00

Reiterer, Graz, Steiermark

Rogner Bad Blumau Edition 0,75l € 39,00

50% Grüner Veltliner, 25% Welschriesling, 25% Weißburgunder

Thee Bubble (alkoholfrei) 0,75l € 41,00

Regele, Südoststeiermark

Campari 4cl € 5,40

Martini Bianco 5cl € 5,20

Martini Extra Dry 5cl € 5,20

Negroni € 9,20

Campari · Martini Rosso · Gordon's Gin · Orangensaft

Tipp: Bestellen Sie Ihren Negroni auch alkoholfrei. € 8,60

Eine Auswahl an erlesenen Weinen empfiehlt Ihnen gerne unser Servicepersonal. Fragen Sie nach unserer Weinkarte.

BEIGABEN

„Café de Paris“	€ 1,80
Traditionell, würzig aufgeschlagene Butter	
Rotwein-Pfeffersauce natur	€ 1,80
Chimichurri	€ 1,80
kalte, pikante Kräutersauce	
Mangochutney	€ 1,80
Sauce Bearnaise	€ 3,50
Barbeque Sauce	€ 1,80
Mamas Frittas	€ 3,00
Pommes hausgemacht	
Folienkartoffel	€ 3,90
mit Bio-Sauerrahm und Schnittlauch	
Gebackene Zwiebelringe	€ 1,80
Speckbohnen	€ 3,60
Gebratenes Röstgemüse	€ 4,50
Gebratene Austernpilze	€ 3,90
Thymian-Cremepolenta	€ 2,20

Wie dürfen wir Ihr Steak zubereiten?

rare: blutig • medium: rosa • well-done: durch

Unser Küchenteam bereitet Ihr Steak ganz nach Ihrem Wunsch zu, damit es perfekt zu Ihrem Geschmack passt. Wählen Sie zwischen rare – zart und blutig, medium – saftig und rosa, oder well done – vollständig durchgebraten.

