

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 Fettsäuregehalt, saftig

SURF AND TURF € 38,50

Simmentaler Filetsteak 150 g, 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 € 12,00

Bärlauchgnocchi

mit Spargelsalat und Tapiokachip

Duett von der € 21,50

Eltendorfer Forelle

mit Aioli und Vogerl-Kartoffelsalat

Rosa Lammrücken € 31,80

mit Kräuterkruste

SUPPEN

Steirerhendl-Misosuppe € 4,90

mit Gemüse und Reismudeln

Cremesuppe vom € 5,60

Vulkanlandspargel

mit Petersilien-Estragonöl

VORSPEISEN

Tatar 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 Chili

Spargel-Schinkensülzchen € 11,80

mit gebackenem Eigelb und
Verjus-Chiasamenmarinade

Rogner's Caesar Salat € 5,60

Knackige Salatherzen mit pikantem Dressing,
Bio-Weißbrotroutons und Asmonte

Gedeck € 3,90 pro Person

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

RESTAURANT GENUSSREICH

Vegane Vielfalt

VEGANER. STEAK. GENUSS

VEGANES FILETSTEAK

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

120 g

€ 18,00

SUPPE

Bärlauchcremesuppe € 5,50

VEGANE BEIGABEN

Kräuter Chimichurri € 1,80
kalte, pikante Kräutersauce

Mamas Frittas € 3,00
Pommes hausgemacht

Gebratenes Röstgemüse € 4,50

Gebratene Austernpilze € 3,90

VORSPEISEN

Carpaccio vom Vulkanlandspargel € 14,00
mit Radieschen, Bio-Selchtofu und Erdbeer-Minz-Vinaigrette

Pikantes fruchtiges Linsencurry € 10,80
mit wildem Brokkoli und Bio-Sojajoghurt mit Limette

DESSERT

Kokos Panna Cotta € 6,90
mit Beerenragout

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

Spargel Crème brûlée	€ 7,80
mit hausgemachtem Erdbeersorbet	
Pistazien-Cheesecake	€ 7,50
mit Zitronencreme und marinierten Brombeeren	
Kürbiskernöl-Schokoladen-Brioche	€ 7,00
mit Orangensabayone und kandierten Orangenfilets	
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 € 4,70

Red Bull Organics Tonic

Flasche 0,25l € 4,20



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 € 6,50

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

Moët & Chandon 0,75l € 147,00

Frankreich

**Cremant de Loire
Collection 1180** 0,75l € 51,00

Domaine J. de Villebois, Seigy, Frankreich

Cuvée-Chenin Blanc, Chardonnay, Cabernet Franc

Muskateller Sekt 0,75l € 55,00

Harkamp, St. Nikolai im Sausal, Südsteiermark

Schlumberger Pinot Noir 0,75l € 52,00

Rosé Reserve

Sekt Austria, Burgenland g.U., Andau

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

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

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

Regele, Südoststeiermark

.....
: **Campari** 4cl € 5,40 :
:

: **Martini Bianco** 5cl € 5,30 :
:

: **Martini Extra Dry** 5cl € 5,30 :
:

: **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
Barbecue 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.



Unser Bio-Steinmetz wird durch die Austria Bio Garantie zertifiziert

