

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 Fetttage, 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

€ 14,70

Trüffel-Rosenravioli

mit Nussbitterschaum und Jungzwiebel

Goldbrassenfilet

€ 22,90

im Pergament

mit Bio-Karotte, Zucchini, Zwiebel, Stangensellerie, Knoblauch, Zitrone und Bio-Olivenöl

Rosa Lammrücken

€ 31,80

mit Kräuterkruste

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe

€ 6,30

Cremesuppe

€ 4,50

von Sellerie und Apfel

VORSPEISEN

Tartar vom

Simmentaler Rinderfilet 80g € 18,80

mit Bio-Butter, Bio-Toastbrot und

Trüffelmayonnaise

Kleine Portion

50g € 13,00

Mediterraner Calamarisalat € 13,20

mit Bio-Knusperbaguette

Rogner's Caesar Salat

€ 5,60

knackige Salatherzen mit pikantem Dressing,

Bio-Weißbrotroutons, 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

SUPPE

Cremesuppe

€ 4,60

vom gerösteten Karfiol
mit Bio- Walnussöl

VEGANE BEIGABEN

Chimichurri

€ 1,80

kalte, pikante Kräutersauce

Mamas Frittas

€ 3,00

Pommes hausgemacht

Gebratenes Röstgemüse € 4,50

Gebratene Austernpilze € 3,90

VORSPEISEN

Bulgursalat

€ 6,40

mit Gemüse, Birne
und Bio-Selchtofu

Knusprige Reisbällchen € 11,00

mit Pilzfüllung, pikantem Dip
von der roten Rübe, Chinakohlsalat
mit Orange und Pistazie

DESSERTS

Veganer Nusskuchen

€ 6,20

mit Kakisalat und
hausgemachtem Mandarinsorbet

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

Mohnschmarrn

€ 7,90

mit Fehringer Bio- Topfen und Zwetschkenröster
mit Vanille und Pistazie

Schokoladen-Lebkuchenküchlein

€ 7,60

mit Orangensabayone und
hausgemachtem Zimteis

Bratapfel-Tiramisu

€ 5,00

mit Glühweimbiskuit

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 Edition II

4cl € 10,20

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

ROGNER'S Vulkania Bio Gin Edition I

4cl € 10,20

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

Monkey 47 „Schwarzwald Dry Gin“

4cl € 10,40

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

zum Einstimmen • 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

Moët & 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 Bubblé (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.

