

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 Trüffel-Rosenravioli	€ 14,70
mit Nussbutterschaum und Jungzwiebel	
Goldbrassenfilet im Pergament	€ 22,90
mit Bio-Karotte, Zucchini, Zwiebel, Stangensellerie, Knoblauch, Zitrone und Bio-Olivenöl	

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-Weißbrotcroutons, Asmonte

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe	€ 6,30
Cremesuppe von Sellerie und Apfel	€ 4,50

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

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

VEGANE BEIGABEN

Chimichurri

€ 1,80

kalte, pikante Kräutersauce

Mamas Frittatas

€ 3,00

Pommes hausgemacht

Gebratenes Röstgemüse € 4,50

Gebratene Austernpilze € 3,90

DESSERTS

Veganer Nusskuchen

€ 6,20

mit Kakisalat und
hausgemachtem Mandarinensorbet

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 Glühweinbiskuit	
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

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

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

**Fever Tree Mediterranean
Tonic Water**

Flasche 0,2l € 4,60

Monkey 47 4cl € 10,40

„Schwarzwald Dry Gin“

Fruchtig, würzig und intensiv

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

Moet & 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 € 54,00

Harkamp, St. Nikolai im Sausal, Südsteiermark

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

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 Béarnaise € 3,50

Barbeque Sauce € 1,80

Mamas Frittatas € 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.