

RESTAURANT GENUSSREICH

à la Steak carte

STEAKS

"SIMMENTALER" LADYSTEAK 150 g € 24,50
"SIMMENTALER" FILETSTEAK 250 g € 39,50

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

RIB-EYE STEAK 300 g € 36,00

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

SURF AND TURF € 34,50

Simmentaler Filetsteak 150g, 3 Riesengarnelen

TERES MAJOR STEAK 300 g € 24,50

Bürgermeisterstück

ROBERT ROGNER steht für höchste Qualität

CHATEAU BRIAND 400 g € 63,20

doppeltes Simmentaler Filetsteak für 1 oder 2 Personen

SPEZIAL

Tagliolini € 15,90
mit Tomaten, Miesmuscheln und Garnelen

Wolfsbarschfilet vom Grill € 24,00
mit Weißweinsauce, Pak Choi und Polentaschnitte

Fischplatte für 2 Personen € 32,00

Wolfsbarschfilet, Calamarispieß, Rotgarnelen,
Seeteufelmedaillons gebacken, Trüffelbutter
und Sauce Remoulade

Safranrisotto € 13,20
mit Nusspesto, Broccoli und Bio- Radieschensprossen

Lammrücken € 28,00
mit Kräuterkruste

VORSPEISEN

Tartar vom Simmentaler Rinderfilet 80g € 16,80
mit Bio- Butter, Bio- Toastbrot und Trüffelmayonnaise

Kleine Portion 50g € 11,50

Mediterraner Oktopussalat € 16,00
mit Knusperbaguette

Vegane Jakobsmuschel € 11,50
mit Bio- Haselnussöl, Pilzcreme, Shi- Takepilze und
Zuckererbsenschoten

Rogner's Caesar Salat € 5,60
knackige Salatherzen mit pikantem Dressing,
Bio- Weißbroteroutons, Asmonte

SUPPEN

Selleriecremesuppe € 5,60
mit hausgemachtem Kräuternockerl
und Misoschaum

Kräftige Rinderbouillon € 6,20
mit Bio- Ei

BEIGABEN

„Café de Paris“ € 1,80

Traditionell, würzig aufgeschlagene Butter

Rotwein-Pfeffersauce natur € 1,80

Chimichurri - kalte, pikante Kräutersauce € 1,80

Mangochutney € 1,60

Sauce Bearnaise € 3,50

Barbeque Sauce € 1,80

Mamas Frittis - Pommes hausgemacht € 3,00

Folienkartoffel mit Bio- Sauerrahm € 3,90

und Schnittlauch

Thymian-Cremepolenta € 2,20

Gebackene Zwiebelringe € 1,80

Speckbohnen € 3,60

Gebratenes Röstgemüse € 4,50

Gebratene Austernpilze € 3,90

SÜßES

Knusprige Röllchen von Apfel & Birne € 7,90
Vanilleschaum mit Tonkabohne, Blutorangensorbet

Zitrone im Glas € 6,60
Zitronencreme, Zitronengel, Zitronenkuchen,
Pistaziencrunch

Tarte vom Bio- Buchweizen € 5,90
mit Schokolade, Orangen und Heidelbeeren

Sorbets auf Empfehlung € 4,40
mit Wodka oder Sekt

Käsevariation € 9,00
mit pikanter Paprikamarmelade, Bio- Butter
und Walnussbrot

Hausgemachte gefüllte Praline € 1,20

Wie dürfen wir Ihr Steak braten?

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

Gedeck € 3,90 pro Person

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



Unser Bio-Sortiment wird durch
die Austria Bio Garantie zertifiziert

