

# DIE GROSSE SPEISEKARTE

Mi. - Sa. 10 - 22 Uhr  
 Küche 11 - 21 Uhr  
 Sonn- & Feiertag 11 - 17 Uhr  
 Küche 11 - 15 Uhr



## Vorspeise & Suppe

<b>Beef Tartare vom Salon Beef</b> mit Popkornmayonnaise, Radieschen Kresse, Butter & Toast	16,00
<b>Spargelcremesuppe</b> mit Brotroutons	5,50
<b>Kräftige Rindssuppe</b> mit Frittaten, Leberknödel oder Fleischstrudel	4,00
<b>Kleine Portion Frittatensuppe</b> Serviert mit frischem Schnittlauch & Gemüse	3,00

## Frische Salate

<b>Gemischter Salat</b> mit Kernöldressing Kleiner gemischter Salat	4,50 3,50
<b>Steirischer Backhendelsalat</b> mit Kürbiskernöl & Apfelessig	12,00
<b>Caesar Salat</b> bunter Blattsalat mit Caesars Dressing, Brotroutons und frischer Parmesan	
mit gegrillter Hühnerbrust	13,00
mit gebackenem Mozzarella	12,50
<b>Knoblauchbrot</b>	2,50

## Unsere Spezialitäten Mediterran/Fernost

<b>Fregola Sarda (Sardische Nudelspezialität)</b> mit Tomaten, Spargel & Parmesan Vegetarisch/Vegan mit Octopus	12,50 15,50
<b>Asia Wok mit Duftreis</b> mit Gemüse, Sprossen, Cashewkernen, Vegetarisch/Vegan, (feurig) mit Hühnerfleisch (feurig)	12,50 14,50
<b>Thay Curry</b> mit Gemüse, Kichererbsen & Kokosmilch Vegetarisch/Vegan (feurig ) mit Hühnerfleisch (feurig)	12,50 14,50
<b>Mediterranes Toskana Cordon Bleu</b> vom Vulkanlandschwein gefüllt mit Rohschinken, Mozzarella & Basilikum dazu Rosmarinkartoffel	14,00
<b>Octopus gegrillt</b> mit Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln	21,00

## Unsere Klassiker

<b>Steirisches Backhenderl</b>	18,00
<b>Halbes steirisches Backhenderl</b>	11,00
<b>Steirer Cordon Bleu in der Kürbiskernparnir</b> vom Vulkanlandschwein gefüllt mit Geselchtem & Edamer dazu Pommes frites	13,00
<b>Josefs Best of Grill</b> Filetstücke vom Schwein & Huhn, Kräuterbutter, buntes Gemüse Zwiebelragout & Kartoffelchips	15,50
<b>Josefs Beef Cheesburger</b> 180g Rinfleischpatty mit Cheddar Cheese, Burgersauce, Gurken, Tomaten, Salat und Kartoffelchips	12,50
<b>Filetspitzen in der Steinpilzrahmsauce</b> mit Spätzle & buntem Gemüse Kleine Portion	18,00 16,00
<b>Zwiebelrostbraten vom Salon Beef</b> mit Bratkartoffeln & Röstzwiebel	16,50
<b>Zanderfilet gebraten</b> mit Kernölpüree & buntem Gemüse kleine Portion	16,50 14,50

## Unsere Steaks vom Salon Beef

<b>Filet Beesteak Mens Cut 300g vom SalonBeef</b> feinstes Rinderfilet aus dem Mittelstück	34,00
<b>Filet Beesteak Ladies Cut 200g vom SalonBeef</b> feinstes Rinderfilet aus dem Mittelstück	30,00
<b>Filet Mignon Mens Cut 300g vom SalonBeef</b> Rinderfilet aus der Spitze	31,00
<b>Filet Mignon Ladies Cut 200g vom SalonBeef</b> Rinderfilet aus der Spitze	28,00
<b>Rib Eye Steak Dry Aged 350g vom SalonBeef</b> aus dem Rostbraten mit dem Fettauge	32,00

## Steakbeilagen & Saucen

Pommes frites	2,80	Pfefferrahmsauce	2,50
Kartoffelchips	2,80	Steinpilzrahmsauce	2,50
Chilikartoffel	2,50	Sauerrahmsauce	2,00
Grillgemüse	2,80	Chilisauce	2,00
Zwiebelragout	2,00	Cocktailsauce	2,00

Beilagenumbestellungen:  
 Für Beilagenumbestellungen erlauben wir uns 0,80 € zu verrechnen.

Preise inklusive Mehrwertsteuer

Bei Fragen zu Allergenen: Wenden Sie sich bitte an unser geschultes Servicepersonal!

Herkunft unserer Zutaten: Rindfleisch-Salon Beef Österreich / Schweinefleisch-Vulkanlandschwein / Hühnerfleisch-Steirerhuhn Lugitsch / Kürbiskernöl-Johann Koller, Weinberg & Johann Maier Kirchbach / Freilandeier-Fam. Zach, Kirchbach / Vogelsalat-Fam. Platzer, Schwarzau / Erdäpfel aus Österreich / Zwiebel, Kraut und Karotten aus Österreich / Fruchtsäfte-Fam. Kinzer, Glojach & Johann Maier, Kirchbach / Käferbohnen- Genußregion Steirische Käferbohne / Kren- Genußregion Steirischer Kren / Österreichische Milchprodukte mit AMA Gütesiegel

