

OFFENE WEINE 1/8

weißwein

gelber muskateller vom opok wg melcher	5,50
sauvignon blanc ried steinriegl wg wohlmut	8,00
weißburgunder st. anna wg scharl	6,90
chardonnay ried jägerberg wg sabathi	10,50

rotwein

mz merlot/zweigelt wg lambauer (ö)	6,90
toscana cuvée wg montepeloso (it)	7,50
cabernet sauvignon wg felino (arg)	7,90
blaupräkisch eisenberg wg tom wachter (ö)	6,90



schilcher wermut 8,00

rosé sekt 7,00

negroni 12,00

campari soda/orange 8,50

vor dem essen
einen wermut.
das lob ich mir.

BIER

trumer pils

privatbrauerei josef sigl, obertrum	0,20 l. 3,50
	0,30 l. 4,60
	0,50 l. 5,70

richards hausbier no1 flasche

0,30 l. 6,50

richards pale ale

0,30 l. 6,50

richards schwarzbiere no3 flasche

0,30 l. 6,50

weißbier die weisse original

naturtrüb, flaschenvergoren

0,50 l. 5,70

die bio weiße alkoholfrei

naturtrüb, hefehäftig

0,50 l. 5,70

trumer freispiel alkoholfrei

0,30 l. 4,30

freunden
geeb
ich ein bier .

alles ist vergänglich.
nur der durst bleibt
lebenslänglich.

Soda's und Soft-Drinks

hausgemachter holundersaft mit
leitungswasser oder soda gespritzt 0,25 l. 3,00
0,50 l. 4,00

apfelsaft naturtrüb vom onkel peter
leitung oder gespritzt 0,25 l. 3,00
0,50 l. 4,00

südsteirische fruchtsäfte vom bauern
johannisbeernektar, pfirsichnektar pur 0,25 l. 4,20

fruchtsäfte mit leitungswasser
oder soda gespritzt 0,25 l. 4,00
0,50 l. 5,00

vöslauer mineralwasser mit /
ohne kohlensäure flasche 0,70 l. 6,50

frucade flasche 0,35 l. 4,00
royal crown cola 0,25 l. 5,00
coca cola zero 0,35 l. 4,00
tonic water, bitter lemon 0,20 l. 4,00



JETZT GEHTS LOS.

gedeck serviert der hans immer
4,00
hansi sagt, dass es zu
jedem steak sauce bernaise
gibt. immer.

willst a suppe, puppe?
Oui, chérie

reden ist
silber. steak
ist gold.

hansis steaks sind
einfach die nummer 1.
deswegen tragen sie jetzt
auch gold.
mit feinem 22 karat
blattgold verziert werden
diese steaks zu einem
optischen highlight.
you are golden!

DON'T BE AFRAID!
DO SHARE
YOUR STEAK ♥

special
for you!

DER **HANS**

meeresfischsuppe
mit Knoblauchbrot
12,50

VORSPEISEN

black angus tartar	21,00
mit karamelisierten marknochen, sauerteigbrot & schnittlauch	
rindszunge	19,00
lardospeck, salsa verde & linsensalat	
hansi's pinsa	21,00
sauerrahm, rucola, luftgetrockneter rinderschinken, stundenei & trüffel	
verbrennter lauch	21,00
feta käse, haselnuss & süßkartoffelpüree	
kalbeljau	21,00
taggiasca oliven, tomaten, kapern	
vogerlsalat mit kartoffeln & speck	10,50

hans on fire für 2	60,00 p.P.
österreichisches rinderfilet 600g mariniert mit soja, senfkörnern, sesam und cognac	
golden chateaubriand 22k für 2	110,00 p.P.
600g	
golden tomahawk 22k für 2	110,00 p.P.
1200g	
kobe filet	120,00
filetsteak vom japanischen kobe-beef 200g höchste fettstufe a5	
BBQ shortrib	39,00
vom black angus 32 h geschmort	

steak it until you make it



RIB-EYE:

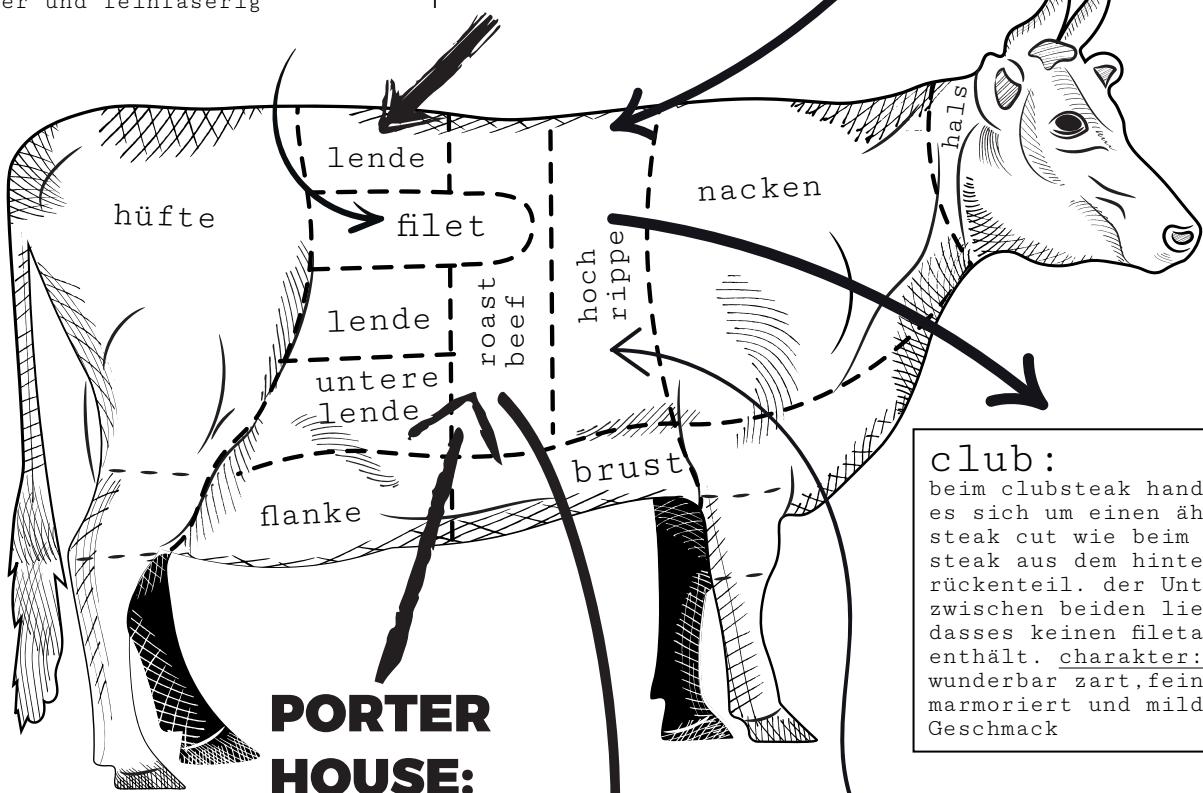
auch als entrecôte, zwischenrippenstück oder hohe rippe bekannt, wird das ribeye-steak aus dem vorderen rücken geschnitten. charakter: leicht von fett durchzogen, besonders saftig, typisches fettauge.

filet:

auch als tenderloin oder lungenbraten bekannt, stammt dieser cut aus der inneren lendenmuskulatur.
charakter: besonders zart, mager und feinfaserig

BEIRIED

auch rumpsteak genannt. es wird aus dem hinteren rücken geschnitten.
charakter: einseitiger fettrand, sehr saftig



PORTER HOUSE:

der gigant unter den steaks: ein t-bone steak mit größerem filetanteil. für den riesigen fleischgenuss, da dieses stück bis zu 1.000 gramm wiegt. charakter: hervorragende kombination aus zarter, magerer filetstruktur und dem kräftigen, aromatischen geschmack des beirieds

club:

beim clubsteak handelt es sich um einen ähnlichen steak cut wie beim t-bone steak aus dem hinteren rückenteil. der Unterschied zwischen beiden liegt darin, dass es keinen filetanteil enthält. charakter: wunderbar zart, fein marmoriert und mild im Geschmack



Tomahawk:

das tomahawk steak wird aus dem rinderrücken geschnitten, vorzugsweise aus dem vorderen bereich (hohe rippe), kann aber bis ins roastbeef hinein gehen. typisch ist der beeindruckende knochen. charakter: zartes, feinfaseriges muskelfleisch mit etwas höherem fettanteil, mit kompletten rippenknochen

T-Bone:

das t-bone steak erhält seinen namen von der t-förmigen knochenstruktur, die das filet vom roastbeef trennt. charakter: stark marmoriert, intensives aroma, saftig, perfekt zum teilen

DER HANS





FILET STEAK

lady cut 150g
man cut 250g
hans cut 350g

österreich
weiderind
29,00
38,00
47,00

argentiniens
black angus rind
31,00
39,00
49,00

usa
black angus rind
38,00
49,00
60,00

MEIN BEIRIED

man cut 250g
hans cut 350g

österreich
weiderind
30,00
37,00

argentiniens
black angus rind
32,00
39,00

usa
black angus rind
35,00
47,00



hansis beiried für 2

250g beiried aus argentiniens
250g beiried aus den usa
200g beiried vom japanischen kobe rind

80,00 p.P.



tomahawk steak für 2

ca. 1500g vom australischen
wagyurind (fettstufe 8-9)

75,00 p.P.

DRY AGED STEAK

der englische : rinderrücken vom
österreichischen weiderind. 6 wochen am
knochen gereift.

rib eye steak	ca. 500g	für 1 Person	45,00 p.P.
club steak	ca. 1000g	für 2 Personen	42,00 p.P.
t-bone steak	ca. 500g	für 1 Person	47,00 p.P.
porter house steak	ca. 1000g	für 2 Personen	60,00 p.P.

DER HANS





BELLAGEN

süßkartoffel pommes frites mit trüffel-mayonnaise	6,50
geträffelter cremespinat mit geschlagenem ei	6,00
kartoffelgratin	6,00
abgeschmolzene strannerlbohnen mit speck	6,00
grillgemüse	6,00
hansi's homemade pommes	6,00
knusprige zwiebelblume mit sour cream	7,00
japanischer eierreis	6,00
trüffel gnocchi	9,00
pilzrisotto	6,00
wilder brokkoli, chorizo & chiliöl	6,00
flower sprouts, griechischer joghurt, mandeln & koriander	6,00
rosmarin kartoffel	5,00
kartoffelpüree	5,00

hansi's tuning station

2 stück argentinische wildfanggarnelen	8,00
1 scheibe gebratene gänseleber mit erdäpfel-butter-püree	10,00
1 stück jakobsmuschel mit chimichurri und buchweizen	6,50

FÜR DIE FLEISCHLOSEN.

fisch des tages	37,00
bitte frag den hans, was er dir heute serviert	
grünes thai curry	25,00
mit wokgemüse & tofu (vegan)	



hansi's bbq dip	3,50
pfefferrahmsauce	3,50
portwein jus	3,50
soja-senfkörner dip	3,50
der scharfe hans: knoblauch, paprika, jalapenos (ist scharf und macht scharf)	3,50
hansi's butter: klassische kräuterbutter	3,50
sour cream dip schnittlauch, knoblauch sauerrahm	3,50
chimichurri	3,50
trüffelmayo	3,50
sauce hollandaise	3,50



DER HANS