

## OFFENE WEINE <sup>1</sup>/<sub>8</sub>

### weißwein

gelber muskateller vom opok wg melcher	5,50
sauvignon blanc ried steinriegl wg wohlmuth	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
blaufränkisch 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, hefehaltig	0,50 l. 5,70
trumer freispiel alkoholfrei	0,30 l. 4,30

## 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 kohlenensäure 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

freunden geb  
ich ein bier.

alles ist vergänglich.  
nur der durst bleibt  
lebenslänglich.

DER **HANS**

**JETZT GEHTS  
LOS.**

*gedeck serviert der hans immer  
4,00*

*hansi sagt, dass es zu  
jedem steak sauce bernaïse  
gibt. immer.*



*willst a suppe, puppe?  
Oui, chérie*

**meeresfischsuppe**  
mit Knoblauchbrot  
**12,50**

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 ♥

## VORSPEISEN

<b>black angus tartar</b>	<b>21,00</b>
mit karamelisierten markknochen, saureteigbrot & schnittlauch	
<b>rindszunge</b>	<b>19,00</b>
lardospeck, salsa verde & linsensalat	
<b>hansi's pinsa</b>	<b>21,00</b>
sauerrahm, rucola, luftgetrockneter rinderschinken, stundenei & trüffel	
<b>verbrennter lauch</b>	<b>21,00</b>
feta käse, haselnuss & süßkartoffelpüree	
<b>kalbeljau</b>	<b>21,00</b>
taggiasca oliven, tomaten, kapern	
<b>vogelrsalat mit kartoffeln &amp; speck</b>	<b>10,50</b>

**special  
for you!**

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

**DER HANS**

# steak it until you make it



## RIB-EYE:

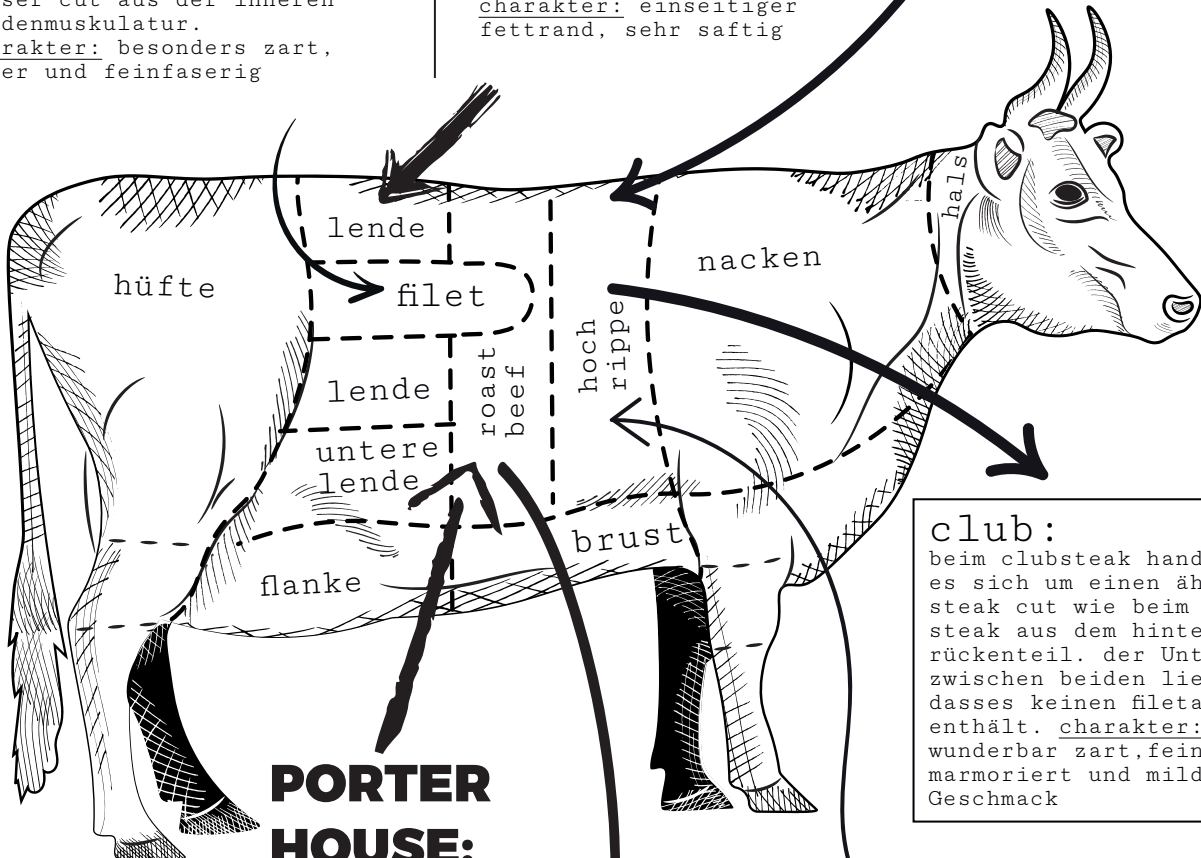
auch als entrecôte, zwischenrippenstück oder hohe rippe bekannt, wird das ribeye-steak aus dem vorderen rücken geschnitten. charakter: leicht von fett durchzogen, besonders saftig, typisches fettauge.

## BEIRIED

### filet:

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

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



### 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

## 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



## Tomahawk:

das tomahawk steak wird aus dem rinderücken 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, der das filet vom roastbeef trennt. charakter: stark marmoriert, intensives aroma, saftig, perfekt zum teilen





## FILET STEAK

	österreich weiderind	argentinien black angus rind	usa black angus rind
lady cut <sup>150g</sup>	29,00	31,00	38,00
man cut <sup>250g</sup>	38,00	39,00	49,00
hans cut <sup>350g</sup>	47,00	49,00	60,00

## MEIN BEIRIED

	österreich weiderind	argentinien black angus rind	usa black angus rind
man cut <sup>250g</sup>	30,00	32,00	35,00
hans cut <sup>350g</sup>	37,00	39,00	47,00



### **hansis beiried für 2**

**80,00 p.P.**

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

### **tomahawk steak für 2**

**75,00 p.P.**

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

## 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**





# BEILAGEN

<i>süßkartoffel pommes frites mit trüffel-mayonnaise</i>	6,50
<i>getrübelter cremespinat mit geschlagenem ei</i>	6,00
<i>kartoffelgratin</i>	6,00
<i>abgeschmolzene strankerlbohnen mit speck</i>	6,00
<i>grillgemüse</i>	6,00
<i>hansis homemade pommes</i>	6,00
<i>knusprige zwiebelblume mit sour cream</i>	7,00
<i>japanischer eierreis</i>	6,00
<i>trüffel gnocchi</i>	9,00
<i>pilzrisotto</i>	6,00
<i>wilder brokkoli, chorizo &amp; chiliöl</i>	6,00
<i>flower sprouts, griechischer joghurt, mandeln &amp; koriander</i>	6,00
<i>rosmarin kartoffel</i>	5,00
<i>kartoffelpüree</i>	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.

<b>fisch des tages</b>	<b>37,00</b>
bitte frag den hans, was er dir heute serviert	
<b>grünes thai curry</b>	<b>25,00</b>
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: klassiche kräuterbutter	3,50
sour cream dip schnittlauch, knoblauch sauerrahm	3,50
chimichurri	3,50
trüffelmayo	3,50
sauce hollandaise	3,50



DER **HANS**