

OFFENE WEINE ¹/₈



weißwein

gelber muskateller südsteiermark wg wohlmuth	5,50
sauvignon blanc wg hirschmugl	6,50
weißburgunder st. anna wg scharl	6,70
morillon wg tement	7,50

rotwein

spätburgunder wg rings (d)	6,50
toskana cuvee wg montepeloso (it)	6,90
blaufränkisch reserve wg uwe schiefer (ö)	6,90
bordeaux chateau grand village (f)	7,90

schilcher wermut 7,00

rosé sekt 7,00

negroni 10,00

vor dem essen
einen wermut.
das lob ich mir.

BIER

<i>reininghaus jahrgangs pils 2022</i>	
<i>aus südsteirischem hopfen</i>	0,20 l. 3,50
	0,30 l. 4,60
<i>richards hausbier no1 flasche</i>	0,30 l. 6,50
<i>richards pale ale</i>	0,30 l. 6,50
<i>richards schwarzbiere no3 flasche</i>	0,30 l. 6,50
<i>weißenstephaner flasche</i>	0,50 l. 5,70
<i>gösser naturgold alkoholfrei flasche</i>	0,30 l. 4,00

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 kohlendioxid flasche	0,70 l. 6,00
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
lebenslanglich.

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
12,00

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 ♥

VORSPESIEN

handgehacktes beef tatar

vom steirischen weiderind mit wachtelei,
trüffelmayo und geräucherter steinpilzbutter
als vorseiße
als hauptspeiße

19,00
27,00

hansis tacoständer für 2

beef tatar, asiatischer garnelensalat,
thunfisch tatar, asiatisches koberagout, guacamole

22,00 p. P.

ceviche von der bachforelle

mit gurke, ponzu, wasabi & reis

19,00

getrüffelttes rindercarpaccio

mit kartoffelschaum & wachtelstundenei

21,00

argentinisches wildgarnelen tatar

auf orangen gazpacho & minze mit hummerchips

19,00

ceasar salad

mit bacon

8,90

special
for you!

hans on fire für 2

österreichisches rinderfilet 600g mariniert mit soja,
senfkörnern, sesam und cognac

60,00 p.P.

golden chateaubriand 22k für 2

600g mit portweinzwiebel und kartoffelgratin

110,00 p.P.

golden tomahawk 22k für 2

1200g mit cremespinat und kartoffeltorpedo

110,00 p.P.

kobe filet

filetsteak vom japanischen kobe-beef 200g
höchste fettstufe a5

120,00

BBQ shortrib

vom black angus 32 h geschmort

39,00

DER HANS

steak it until you make it



RIB-EYE:

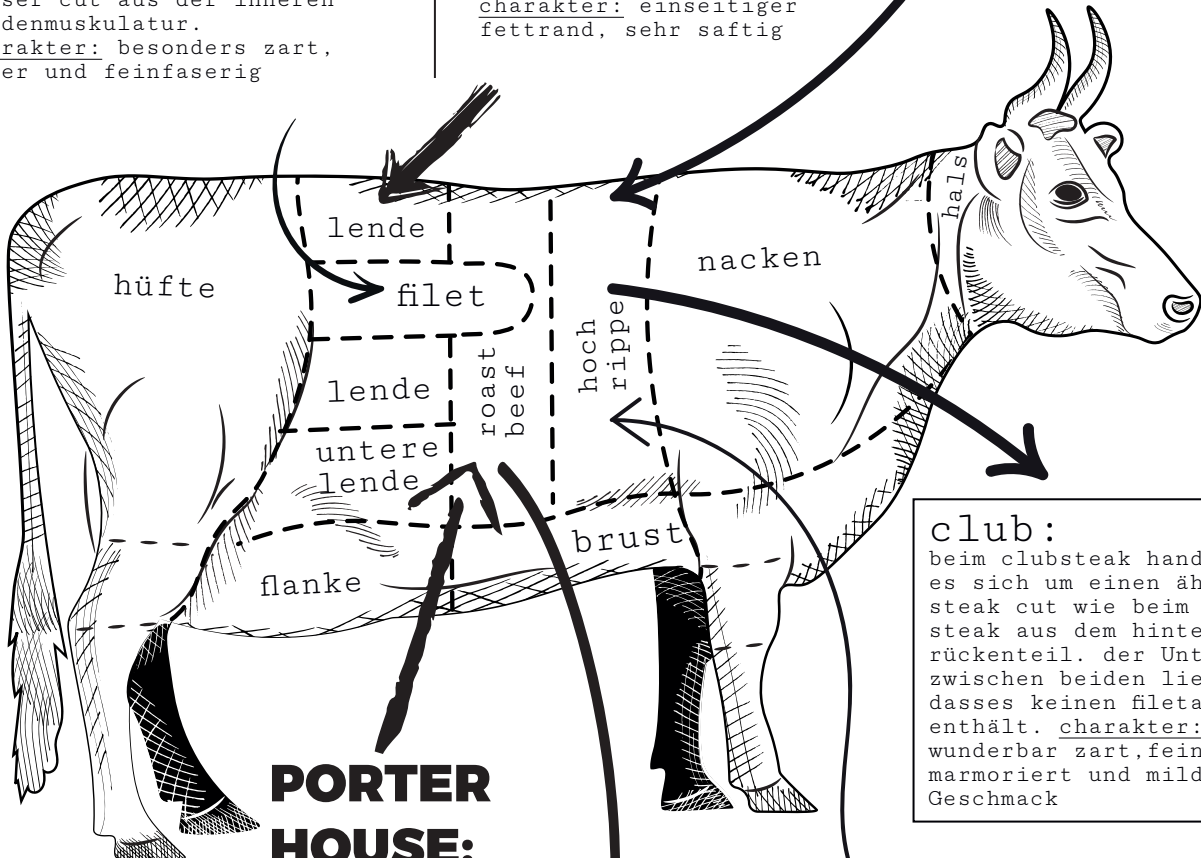
auch als entrecôte, zwischenrippenstück oder hohe rippe bekannt, wird das ribeye-steak aus dem vorderen rücken geschnitten. charakter: leicht von fett durchzogen, besonders saftig, typisches fettauge.

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 ^{150g}	28,00	31,00	38,00
man cut ^{250g}	37,00	39,00	49,00
hans cut ^{350g}	46,00	49,00	60,00

MEIN BEIRIED

	österreich weiderind	argentinien black angus rind	usa black angus rind
man cut ^{250g}	30,00	32,00	35,00
hans cut ^{350g}	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

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.
tomahawk steak	ca. 1200g	für 2 Personen	60,00 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.



ricotta-parmesanbällchen mit
 zitronen- salbeibutter & mandeln
 süßkartoffel pommes frites mit trüffel-mayonnaise
 getrüffelter cremespinat mit geschlagenem ei
 brandteiggnocchi mit briesauce & pinienkernen
 kartoffelgratin
 abgeschmolzene strankerlbohnen mit speck
 grillgemüse
 hansis homemade pommes
 knusprige kartoffelgnocchi mit trüffelsauce
 hansis sterz mit grammeln, eierschwammerl & lauch
 spinatknödel mit kürbissauce
 eierschwammerlrisotto
 gebackener karfiol mit sauerrahmdip
 direktor haasis magic mushrooms
 ofensellerie mit pinienkernen, mandeln & salbei

6,50
 6,00
 6,00
 6,50
 5,50
 5,50
 5,50
 5,50
 8,00
 6,00
 6,00
 6,50
 6,00
 6,00
 6,00

BEILAGEN



hansi's tuning station

2 stück argentinische
 wildfanggarnelen **8,00**

 1 scheibe gebratene
 gänseleber mit
 erdäpfel-butter-püree **10,00**

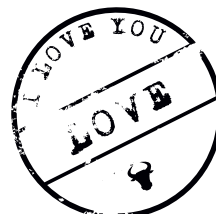
 1 stück jakobsmuschel
 mit chimichurri und
 buchweizen **6,50**

FÜR DIE FLEISCHLOSEN.

fisch des tages **37,00**
 bitte frag den hans, was er dir heute serviert
kürbis ravioli **21,00**
 mit kürbissauce



hansis bbq dip 3,00
 pfefferrahmsauce 3,00
 schalotten jus 3,00
 soja-senfkörner dip 3,00
 der scharfe hans:
 knoblauch, paprika, jalapenos
 (ist scharf und macht scharf) 3,00
 hansis butter:
 klassische kräuterbutter 3,00
 sour cream dip
 schnittlauch, knoblauch
 sauerrahm 3,00
 chimichurri 3,00
 trüffelmayo 3,00
 sauce hollandaise 3,50
 trüffeljus 5,00



DER **HANS**