OFFENE WEINE 1/8

weißwein

gelber muskateller südsteiermark wg wohlmuth	5,20
sauvignon blanc wiesberg wg hirschmugl	6,50
reverenz weißburgunder wg muster gamlitz	6,70
morillon wg tement	7,20

rotwein

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

wermut schneeberger 6,50
rosé sekt 7,00
negroni 10,00

vor dem essen
einen wermut.
das lob ich mir.

BIER

reininghaus jahrgangs pils 2022		
aus südsteirischem hopfen	*0,20 l.*	*3,50*
	0,30 l.	*4,50*
richards hausbier no1 flasche	*0,30 l.*	*6,50*
richards pale ale	*0,30 l.*	*6,50*
richards schwarzbier no3 flasche	*0,30 l.*	*6,50*
weihenstephaner flasche	*0,50 l.*	*5,70*
gösser naturgold alkoholfrei flasche	*0,30 l.*	*3,90*

freunden geb
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.	6,00
frucade flasche	0,35 l.	3,80
royal crown cola	0,25 l.	4,90
coca cola zero	0,35 l.	3,80
tonic water, bitter lemon	0,20 l.	4,00

DER HANS

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

französische zwiebelsuppe
mit überbackenem käsetoast
8,50

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!

VORSPEISEN

handgehacktes beef tatar
vom steirischen weiderind mit wachtelei, trüffelmayo und geräucherter steinpilzbutter
als vorspeise **19,00**
als hauptspeise **27,00**

geflämmtes surf & turf sushi **19,50**
mit trüffel-hollandaise

tataki vom lachs **18,00**
mit radicchio, speck, geschmorten tomaten & ponzu-senfkörnersauce

spinat-ricotta-tascherl **18,00**
mit trüffelschaum & frischem trüffel

2erlei von der gänseleber **21,00**
gebratene gänseleber mit trüffelpüree & trüffeljus, gänselebermousse mit quittenchutney, salzkaramell & graumohn

vogerlsalat **8,90**
mit kartoffeln, speck & wachsweichem ei

special for you!

hans on fire für 2 **55,00 p.P.**
österreichisches rinderfilet 600g mariniert mit soja, senfkörnern, sesam und cognac

golden chateaubriand 22k für 2 **110,00 p.P.**
600g mit portweinzwiebel und kartoffelgratin

golden tomahawk 22k für 2 **110,00 p.P.**
1200g mit cremespinat und kartoffeltorpedo

kobe filet **105,00**
filetsteak vom japanischen kobe-beef 200g
höchste fettstufe a5

DER HANS

FILET STEAK

	österreich *weiderind*	argentinien *black angus rind*	usa *black angus rind*
lady cut 150g	27,00	29,00	38,00
man cut 250g	36,00	39,00	49,00
hans cut 350g	45,00	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

TASTE THE BEIRIED OF LOVE

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.

DER HANS

BEILAGEN

hausgemachte chips am spieß sriracha sauce	*4,50*
süßkartoffel pommes frites mit trüffel-mayonnaise	*5,00*
getrüffelter cremespinat mit geschlagenem ei	*5,00*
portweinzwiebeln	*4,50*
kartoffelgratin	*5,00*
abgeschmolzene strankerlbohnen mit speck	*5,00*
ofenkartoffel mit bergkäse, chorizo & schnittlauch-sauce	*5,00*
grillgemüse	*5,50*
hansis homemade pommes	*5,00*
knusprige kartoffelbällchen mit schnittlauchsauce	*5,00*
scharfer japanischer eierreis mit sesam	*6,00*
trüffelnudeln	*12,00*
kartoffelstampf mit geschmorten & knusprigen zwiebeln	*5,00*
2erlei vom sellerie getrüffelt & gebacken	*6,00*
gaucho mexico sauce „dicker bohnen-speckeintopf“	*5,50*

hansi's tuning station

2 stück argentinische wildfanggarnelen	***8,00***
1 scheibe gebratene gänseleber mit erdäpfel-butter-püree	***10,00***

1951

dip it like hans

MCMLI

hansi's 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
hansi's butter: *klassiche kräuterbutter*	2,00
sour cream dip *schnittlauch, knoblauch sauerrahm*	3,00
chimichurri	3,00
trüffelmayo	3,00
sauce hollandaise	3,50

FÜR DIE FLEISCHLOSEN.

fisch des tages **37,00**
bitte frag den hans, was er dir heute serviert

hausgemachte trüffel fettuccine **28,00**
mit frischem trüffel

DER HANS