

OFFENE WEINE ¹/₈



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	9,50

rotwein

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

schilcher wermut 7,00
 rosé sekt 7,00
 negroni 10,00

vor dem essen
 einen wermut.
 das lob ich mir.

BIER

<i>trumer pils</i>	
<i>privatbrauerei josef sigl, obertrum</i>	0,20 l. 3,50 0,30 l. 4,60 0,50 l. 5,70
<i>richards hausbier no1 flasche</i>	0,30 l. 6,50
<i>richards pale ale</i>	0,30 l. 6,50
<i>richards schwarzbier no3 flasche</i>	0,30 l. 6,50
<i>weißbier die weisse original</i>	
<i>naturtrüb, flaschenvergoren</i>	0,50 l. 5,70
<i>die bio weiße alkoholfrei</i>	
<i>naturtrüb, hefehaltig</i>	0,50 l. 5,70
<i>trumer freispiel alkoholfrei</i>	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 kohlendensäure 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.*



**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*

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 ♥

VORSPEISEN

handgehacktes beef tatar

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

21,00
29,00

hansis tacoständer für 2

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

22,00 p. P.

ceasar salad

romana salat mit ceasardressing, croutons & parmsanspäne
tuning mit 2 stück garnelen

10,50

+8,00

tataki vom thunfisch

mit gemüse chimi churri, frühlinse & passionsfrucht

21,00

hansis black angus spieß

mit guanciale, peperonata & kräutermayo

21,00

burrata

mit spargel, weingartenpfirsich & sesam

21,00

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

110,00 p.P.

golden tomahawk 22k für 2

1200g

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:

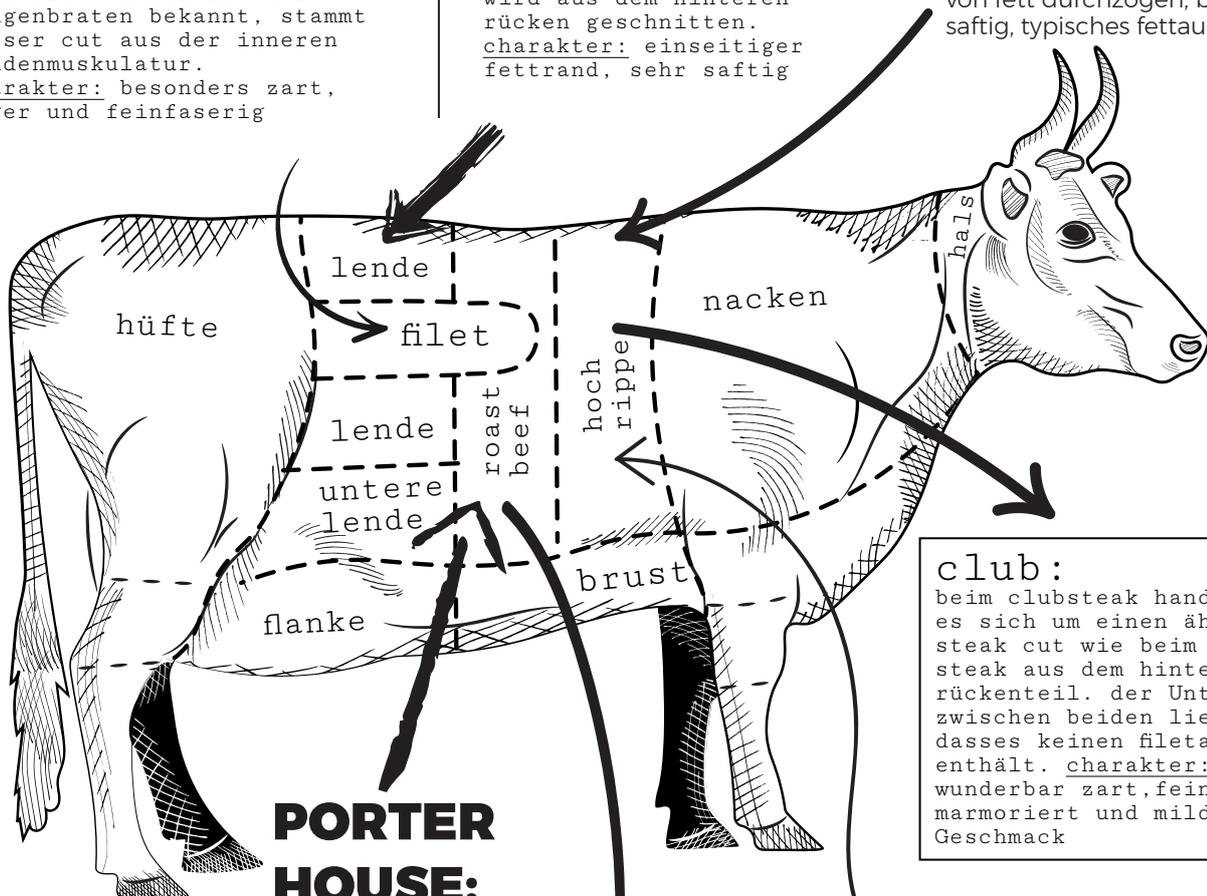
auch als entrecôte, zwischenrippenstück oder hohe rippe bekannt, wird das ribeye-steak aus dem vorderen rücken geschnitten. charakter: leicht von fett durchzogen, besonders saftig, typisches fettauge.

BEIRIED

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

filet:

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



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 rückenenteil. 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 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}	29,00	31,00	38,00
man cut ^{250g}	38,00	39,00	49,00
hans cut ^{350g}	47,00	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.





BEILAGEN

süßkartoffel pommes frites mit trüffel-mayonnaise	6,00
getrüffelter cremespinat mit geschlagenem ei	6,00
kartoffelgratin	6,00
abgeschmolzene strankerlbohnen mit speck	6,00
grillgemüse	6,00
hansis homemade pommes	6,00
knusprige zwiebelblume mit sour cream	7,00
japanischer eierreis	6,00
knusprige japanische tempura bohnen	6,00
morchelnudeln	9,00
ratatouille	6,00
gaucho mexico sauce	6,00
zuckermais croquetten mit schnittlauchsauce	6,00

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

burrata ravioli 28,00

mit parmesanschaum & ratatouille



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
trüffeljus	5,00



DER HANS