

OFFENE WEINE 1/8



weißwein

gelber muskateller südsteiermark wg firmenich	5,50
sauvignon blanc wg wohlmuth	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 schwarzbier no3 flasche</i>	0,30 l. 6,50
<i>weihenstephaner flasche</i>	0,50 l. 5,70
<i>gösser naturgold alkoholfrei flasche</i>	0,30 l. 4,00

freunden geb
ich ein bier.

*alles ist vergänglich.
nur der durst bleibt
lebenstänglich.*

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

**JETZT GEHTS
LOS.**

gedeckt 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 ♥

VORSPESIEN

handgehacktes beef tatar

vom steirischen weiderind mit wachtelei,
trüffelmayo und geräucherter steinpilzbutter
als vorsepeise

19,00
27,00

sushivariation für 2

rind / thunfisch / lachs
pro Person

21,00

asiatisches thunfischtatar

mit kokosmilch, korianderöl & reischips

19,00

hansi's BBQ beef brisket sandwich

brioche, jalapeños, yuzu-mayo

19,00

gebrüder nauSCHNECK

bruder 1 ist gratiniert und bruder 2 ist auf
knusprigem sushi serviert

18,00

vogersalat

mit kartoffeln, speck & wachswweichem ei

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

DER **HANS**



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

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.



<i>feuriges spargel / paprika / habanerogemüse</i>	6,00
<i>süßkartoffel pommes frites mit trüffel-mayonnaise</i>	6,00
<i>getrüffelter cremespinat mit geschlagenem ei</i>	6,00
<i>portweinzwiebeln</i>	5,00
<i>kartoffelgratin</i>	5,50
<i>abgeschmolzene strankerlbohnen mit speck</i>	5,50
<i>ofenkartoffel mit bergkäse, chorizo & schnittlauch-sauce</i>	6,00
<i>grillgemüse</i>	5,50
<i>hansis homemade pommes</i>	5,50
<i>knusprige kartoffelgnocchi mit trüffelsauce</i>	8,00
<i>scharfer japanischer eierreis mit sesam</i>	6,00
<i>spargelrisotto mit frischen parmesan und kräutern</i>	7,00
<i>babykarotten / fetakäse / minze / pinienkerne</i>	5,50
<i>wilder brokkoli mit mandeln und tomaten</i>	6,00
<i>cremiger mais champignon topf</i>	5,50
<i>gebackene zwiebelringe</i>	5,50



BEILAGEN

hansi's tuning station

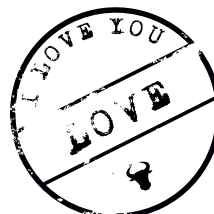
2 stück argentinische wildfanggarnelen	8,00
1 scheibe gebratene gänseleber mit erdäpfel-butter-püree	10,00
1 stück jakobsmuschel mit chimichurri und buchweizen	6,50



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	3,00
sour cream dip schnittlauch, knoblauch sauerrahm	3,00
chimichurri	3,00
trüffelmayo	3,00
sauce hollandaise	3,50
trüffeljus	5,00

FÜR DIE FLEISCHLOSEN.

fisch des tages bitte frag den hans, was er dir heute serviert	37,00
ricotta-bärlauch tascherl mit cremespinat & parmesanschaum	21,00



DER **HANS**