

OFFENE WEINE 1/8



weißwein

gelber muskateller vom opok wg melcher	5,50
sauvignon blanc ried schlossberg wg oberguess	8,50
weißburgunder st. anna wg scharl	6,90
chardonnay ried jägerberg wg sabathi	9,50

rotwein

mz merlot/zweigelt wg lambauer (ö)	6,90
cuvée wg bela rex wg gesellmann (at)	11,50
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
 rhababer sprizz 6,50
 grapefruit sprizz 8,00

vor dem essen
 einen wermut.
 das lob ich mir.

BIER

trumer zwickl	
privatbrauerei josef sigl, obertrum	0,10 l. 2,00
	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
südsteirische fruchtsäfte vom bauern apfelsaft, 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. 6,50
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 bernaise
gibt. immer.*

*willst a suppe, puppe?
Oui, chérie*

**überbackene französische
zwiebel suppe
10,50**

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!

VORSPESIEN

beef tartar vom black angus rind	22,00
koriander, schnittlauch, sauerrahm & schwarzbrod	
beef brisket frühlingsrolle	21,00
asia rotkraut & senfkörnersauce	
stundenei mit kartoffelstampf	21,00
früffelschaum & frischem herbsttrüffel	
confierte wildfang garnele	21,00
mit Kastanienpüree, Shiitake Pilzen, Lardo & Kürbis-Miso Sauce	
vogelrsalat	11,00
mit gebackenem ei, speck & kartoffelsalat	

DON'T BE AFRAID!
DO SHARE
YOUR STEAK ♥

**special
for you!**

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

DER HANS

steak it until you make it



RIB-EYE:

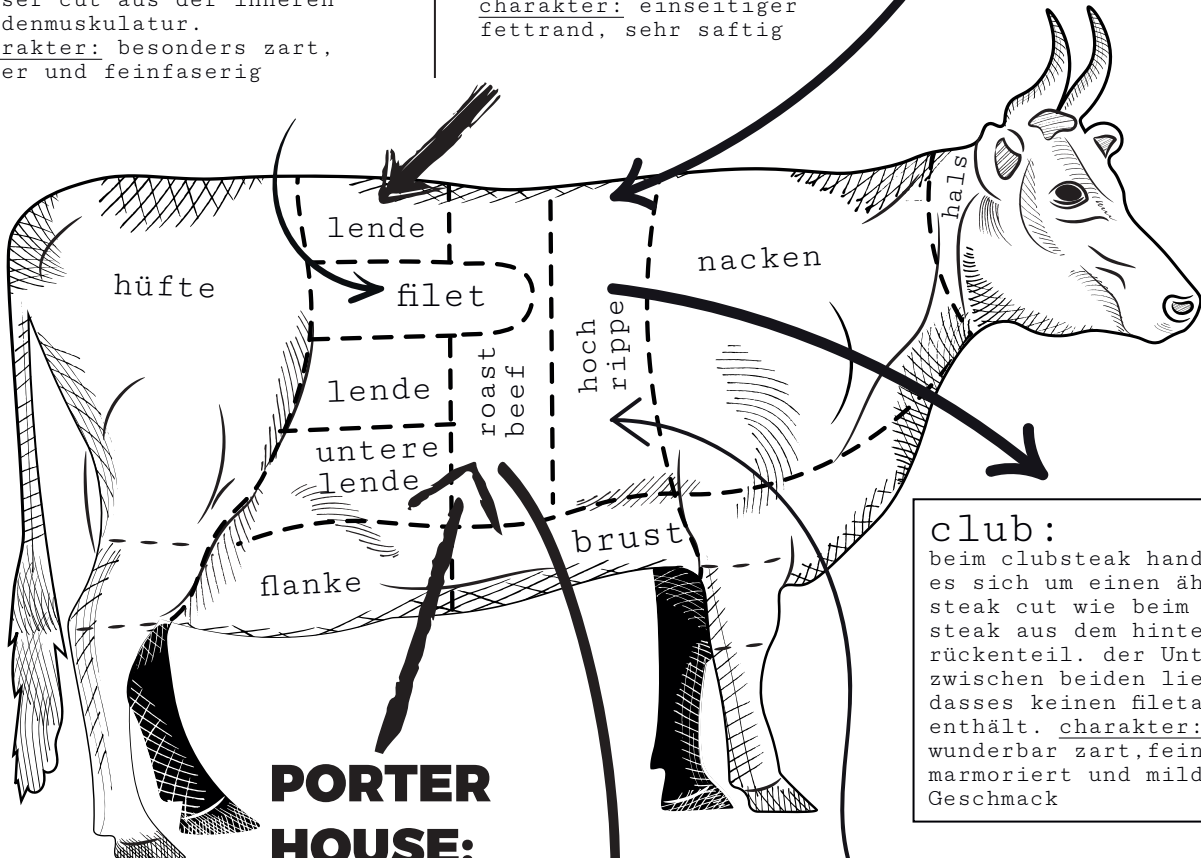
auch als entrecôte, zwischenrippenstück oder hohe rippe bekannt, wird das ribeye-steak aus dem vorderen rücken geschnitten. charakter: leicht von fett durchzogen, besonders saftig, typisches fettauge.

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 ^{150g}	31,00	33,00	40,00
man cut ^{250g}	39,00	41,00	52,00
hans cut ^{350g}	49,00	51,00	63,00

MEIN BEIRIED

	österreich weiderind	argentinien black angus rind	usa black angus rind
man cut ^{250g}	32,00	34,00	38,00
hans cut ^{350g}	39,00	42,00	49,00



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	48,00 p.P.
club steak	ca. 1000g	für 2 Personen	45,00 p.P.
t-bone steak	ca. 500g	für 1 Person	49,00 p.P.
porter house steak	ca. 1000g	für 2 Personen	65,00 p.P.





BEILAGEN

<i>süßkartoffel pommes frites mit trüffel-mayonnaise</i>	6,50
<i>getröffelter 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>pilzrisotto</i>	8,50
<i>gratinierter markknochen mit schwarzbrod & chimchurri</i>	10,00
<i>gnocchi mit trüffelsauce</i>	9,00
<i>knusprige melanzani mit asia-majo, koriander, sesam</i>	6,50
<i>geschmortes kürbispüree mit kastanien & buchweizen</i>	6,50
<i>specklinsen</i>	5,00

hansi's tuning station

2 stück argentinische
wildfanggarnelen mit
garnelen biscque **8,00**

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

2 stück jakobsmuscheln
mit selleriemousse und
madeirajus **10,00**



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

FÜR DIE FLEISCHLOSEN.

fisch des tages **42,00**

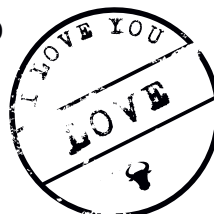
bitte frag den hans, was er dir heute serviert

hausgemachte fettuccine **28,00**

mit herbsttrüffel & asmonte

mit Garnele

38,00



DER **HANS**