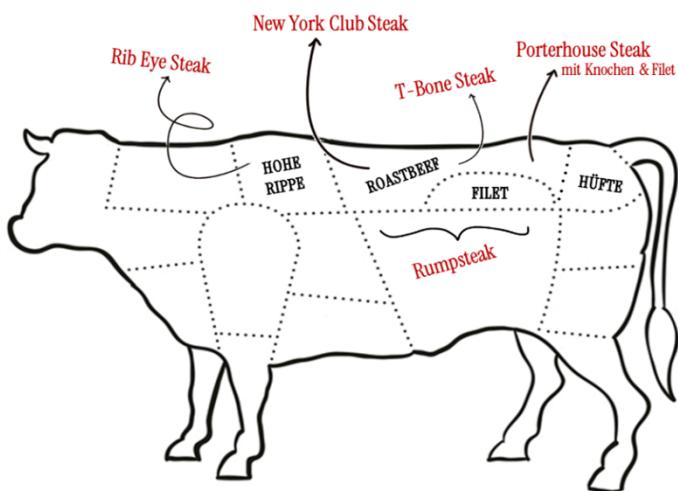


# Abendkarte

## Das perfekte Zusammenspiel

WAS WIRKLICH WICHTIG IST

Ein großartiges Steak beginnt nicht bei der Frage rare, medium-rare oder well-done. Es beginnt woanders. Beim Tier. Und dort, wo es aufwächst. Beim Bauern, beim Gras, das gefüttert wird und bei dem Respekt, den man ihm entgegenbringt.



RARE

Außen leicht gebräunt, innen roh und sehr saftig

MEDIUM RARE

Innen nicht mehr ganz roh, sondern durchgehend zartrosa.

MEDIUM

Die Fleischfarbe ist rosa und das Fleisch ist halb durchgebraten.

MEDIUM WELL

Kaum rosa, gut durchgebraten, dennoch saftig.

WELL DONE | DURCH

Das Fleisch ist bis zum Kern durchgegart, ohne rosa Kern.

## Best Steak around the Lake

DIE LIEBE STECKT IM DETAIL

Jedes Detail ist bei uns Teil eines perfekt abgestimmten Gesamterlebnisses: von der kompromisslosen Qualität der Zutaten und der liebevoll durchgeführten Steak-Reifung bis hin zu herzlicher Gastfreundschaft und einem Team, das mit Leidenschaft und Zusammenhalt für Sie da ist. All dies verbindet sich, um Ihnen unvergessliche Steak-Erlebnisse zu bereiten.

Wir sind glücklich, Sie bei uns willkommen zu heißen, und freuen uns, unsere Leidenschaft für vollkommene Steaks mit Ihnen zu teilen. Lassen Sie es sich schmecken!

Ihre Familie Goritschnigg ❤

-Valentina, Michael und Alexandra

...mit dem besten Steakhaus-Team



# OUR SIGNATURES

## Gin Bär

Gin, Bärnstein Dirndl, Beeren & Soda      Glas      € 8,70

## GG's Rousie

Prosecco, Lillet & Russian Wildberry      Glas      € 8,70

## Christmas - Cranberry-Spritz

Cranberry, Grand Marnier, Prosecco, Soda      Glas      € 9,90

## Wermut Alfred

Tement, Gölles. Dry, semi dry oder rosso      5cl      € 7,20

# BUBBLES

## Rosé Spumante

Krug, Gumpoldskirchen      0,125l      € 7,20

## Prosecco

Echt italienisch      0,125l      € 6,90

## Muskateller Sekt

Weingut Schneeberger, Südsteiermark      0,125l      € 7,20

# ALKOHOLFREI

## Bärnstein Dirndl

Fruchtige Erfrischung mit Dirndl, Holunder & grünem Kaffee

0,33l      € 5,90

## Pink Grapefruit

Pink Grapefruit-Saft & Soda

Glas      € 6,90

## Höölga

Limette, Minze, Traubensaft aus der Steiermark & Soda

Glas      € 6,90

## G'spritzte Gurke

erfrischend spritzig

Glas      € 6,90

## Non Aperol

Crodino Spritz

0,33l      € 5,90

## Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Bitter Lemon & Soda

Glas      € 8,70

## Hugo

Holler, Limette, Minze, Sekt & Soda

Glas      € 7,90

## Veneziano

Prosecco, Aperol, Soda

Glas      € 7,90

## Sarti Spritz

Prosecco, Sarti Rosa, Soda

Glas      € 7,90

## Muskateller Spritz

WG Repolusk, Glanz a.D.

Glas      € 6,90

S  
E  
I  
T  
E  
R  
R  
I  
A  
P  
E

# Vorspeisen

## Beef Tartar

Vom Almochsen

mit Bauernbutter & Kresse

150g

€ 19

200g

€ 24

# Hauptgerichte

+ SIDES & SALAT- & ANTIPASTI BAR\*

## Hirsch-Kalbskrone

Vom Tauern-Hirschkalb

NEU

250g

€ 49

## Kotelettes aus der Lammkrone

Vom Weidelamm

350g

€ 47

## Marinierte Putenbrust von der Sonnenpute

Aus Österreich, mit heimischen Kräutern gewürzt

180g

€ 35

## Riesengarnelen

In der Schale knackig gegrillt

9 Stück

€ 47

## SPECIALS FÜR DIE KIDS

Natürlich denken wir auch an unsere kleinen Gäste und haben immer ein paar Kindergerichte anzubieten.

Für genauere Infos fragen Sie uns bitte nach den Kids Specials.

# Vegetarisch

+ SIDES & SALAT- & ANTIPASTI BAR\*

## Hausgemachtes Gemüse-Steak

Mit Linsen, roter Beete, Haferflocken & Leinsamen

200g

€ 33

## SIDES

Ofenkartoffel vom Veldner Bauern mit Sauerrahm-  
sauce, Polenta & hausgemachter Kräuterbutter.

## SALAT- & ANTIPASTI-BAR

Mehr als 40 verschiedene Salate, zahlreiche Antipasti  
und Sides nach Belieben zu genießen.

\* Bei jedem Hauptgericht inkludiert.

# Bone & Dry Aged

+ SIDES & SALAT- & ANTIPASTI BAR\*

## Rib Eye-Steak

Aus der Hochrippe, besonders saftig aufgrund des typischen kleinen Fettauges

330g € 56

## New York Club Steak

Mit Knochen und Fettrand, besonders saftig

550g € 63

## T-Bone Steak

Fein marmoriertes Roastbeef & zartes Filet

650g € 72

Porterhouse Steak *DIE KÖNIGSKLASSE  
UNTER DEN STEAKS*  
Rumpsteak & Filet

750g € 96

## Côte de Boeuf (Rinderkrone) **NEU & LIMITIERT**

Aus dem gut marmorierten Mittelstück des Rinderrückens

700g € 89

Unsere großen Steaks lassen sich auch gut zu zweit genießen.

Aufpreis für Sides und Salat- & Antipasti Bar für den zweiten Gast

€ 27

### GUTES FLEISCH BRAUCHT ZEIT

Wir geben dem Fleisch die Zeit, die es braucht, um sich voll zu entfalten. Unser Rindfleisch wird mindestens 4 Wochen am Knochen gereift. So erhalten wir zartes, geschmackvolles, natürlich marmoriertes Fleisch.

# Steak Klassiker

+ SIDES & SALAT- & ANTIPASTI BAR\*

## Rumpsteak aus dem Roastbeef

Zart und marmoriert

230g € 44

## Filetsteak

Rinderfilet Mittelstück - das wertvollste Stück vom Rind

Mini-Steak

100g € 42

180g

€ 49

Lady-Steak

250g € 56

Gentleman-Steak

## Surf & Turf

Filetsteak mit Riesengarnelen

Mini-Steak

100g | 1 Garnele € 45

Lady-Steak

180g | 3 Garnelen € 57

Gentleman-Steak

250g | 3 Garnelen € 64

\* Bei jedem Hauptgericht inkludiert.

# Desserts

---

Dunkles Schokomousse			
Himbeersorbet, Mandelbruch			€ 12
Tiramisu GG-Style			
Weihnachtlich & leicht			€ 12
Gebrannte Crème von der Tonkabohne & Zitronengras			
Rohrzucker, Mandel-Crunch			€ 12
Dessertvariation			
Von allem etwas			€ 26
Hausgemachtes Sorbet			
Mit Wodka oder Prosecco			€ 9
Affogato			
Espresso trifft Vanilleeis			€ 6

# Kaffee

HAUSBRANDT KAFFEE

---

Espresso	€ 3,30	Großer Brauner	€ 4,90
Doppelter Espresso	€ 4,90	Tasse Kaffee	€ 3,70
Ristretto	€ 3,30	Cappuccino	€ 4,50
Kleiner Brauner	€ 3,40	Latte Macchiato	€ 4,50

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei möglich

# Tee

TEEKANNE

---

## Tasse Tee

Diverse Sorten		€ 4,50
----------------	--	--------

# Alkoholfreie Getränke

---

Mineralwasser Flasche	0,3l	€ 3,30	Limonaden	0,3l	€ 4,20
	0,7l	€ 6,90	Fanta, Sprite, Almdudler	0,5l	€ 4,70
Apfelsaft, Orangensaft	0,3l	€ 4,20	Diverse Fruchtsäfte	0,2l	€ 4,50
			Marille, Johannisbeer, Erdbeer, ACE		
Coca Cola light, zero oder classic	0,33l	€ 4,70	The Organics by Red Bull	0,2l	€ 5,20
			Tonic, Bitter Lemon, Purple Berry, GingerBeer		
Bärnstein Dirndl	0,33l	€ 5,90	Red Bull Energy Drink	0,2l	€ 5,20

## Weißweine

FLASCHE

1/8

## Rotweine

FLASCHE

1/8

Goritschnigg's White Grüner Veltliner, WG Ipsmiller, Schrattenberg	€ 3,70	Merlot 2022, WG Ipsmiller, Schrattenberg	€ 35	€ 5,70	
Sauvignon Blanc 2024, WG Riegellegg, Gamlitz	€ 36	€ 6,00	Syrah 2022, WG Ceel, Rust	€ 41	€ 6,90
Muskateller 2023/24, Repolusk, Glanz a.d. Weinstraße	€ 32	€ 5,30	Zweigelt Classique 2021/22 WC Pöckl, Mönchhof	€ 40	€ 6,70
Weißburgunder 2023/24, WG Tement, Ton & Mergel, Gamlitz	€ 40	€ 6,70	Blaufränkisch Johanneshöhe 2021, WG Prieler, Oggau	€ 40	€ 6,70
Chardonnay 2023, WG Klein, Pernersdorf, Weinviertel	€ 36	€ 6,00	Kreos 2019, WG Tesch, Neckenmarkt	€ 45	€ 7,50

Fragen Sie unsere Mitarbeiter:innen nach unserer  
**Weinkarte** oder lassen Sie sich von unseren bestens  
ausgebildeten **Diplomsommeliers**  
bei der Weinauswahl beraten.

## STEAKHAUS-GUTSCHEINE - GENUSS DER BLEIBT

Weihnachten steht vor der Tür – und was könnte schöner sein als gemeinsame Zeit bei einem richtig guten Steak?

Unsere Gutscheine sind das perfekte Geschenk für Genießer, für Lieblingsmenschen und für alle, die sich etwas Besonderes verdient haben. Fragen Sie unsere Mitarbeiter:innen und nehmen Sie Ihren Gutschein gleich mit.

Jetzt Genuss und Freude schenken – ganz einfach und garantiert geschmackvoll.

## Bier

Hausbier "Paracelsus"	0,3l	€ 4,80	Loncium	0,3l	€ 5,40
	0,5l	€ 5,40	Schwarze Gams oder Carinthipa, Freepa alkoholfrei		
Stiegl Goldbräu	0,3l	€ 4,80	Stiegl Sportweiße	0,5l	€ 5,40
	0,5l	€ 5,40	Alkoholfrei, in der Flasche		
Weizenbier	0,3l	€ 4,90	Stiegl Freibier	0,5l	€ 5,40
	0,5l	€ 5,80	Alkoholfrei in der Flasche		

ALKOHOL-  
FREI