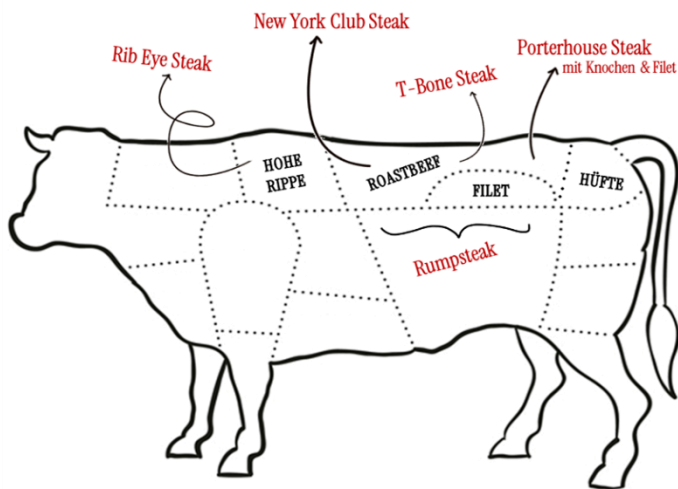


Abendkarte

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

Cranberry-Spritz

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

Bellini

Klassisch **Glas** € 9,90

Wermut Alfred

Tement, Göllers. 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

SPRITZ

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

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

APERITIFS

Vorspeisen

Beef Tartar

Vom Almochsen
mit Bauernbutter & Kresse

150g
200g

€ 19
€ 24

Hauptgerichte

+ SIDES & SALAT- & ANTIPASTI BAR*

Mini-Tomahawk Steak

Vom Österreichischen Schwein, am Knochen & sehr saftig

250g

€ 35

Kalbskrone

Vom Tauern Kalb – Special Cut

NEU

250g

€ 49

Kotelettes aus der Lammkrone

Vom Weidelamm

350g

€ 47

Marinierte Putenbrust von der Sonnenpute

Aus Österreich, mit heimischen Kräutern gewürzt

180g

€ 35

Filetspieß von Rind & Schwein

Medaillons am Spieß

200g

€ 42

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.

Ohne Fleisch

+ SIDES & SALAT- & ANTIPASTI BAR*

Hausgemachtes Gemüse-Steak

VEGAN

Mit Linsen, roter Beete, Haferflocken & Leinsamen

200g

€ 33

SIDES

Ofenkartoffel vom Veldner Bauern mit Sauerrahmsauce, 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

Rumpsteak & Filet

DIE KÖNIGSKLASSE
UNTER DEN STEAKS

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

Lady-Steak

180g € 49

Gentleman-Steak

250g € 56

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

Sommerlich & 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	€ 5,50	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 € 3,70
Grüner Veltliner, WG Ipsmiller, Schrattenberg

Grüner Veltliner Federspiel € 32 € 5,30
2024, der Haslinger, Wachau

Sauvignon Blanc € 36 € 6,00
2024, WG Riegelneegg, Gamlitz

Muskateller € 32 € 5,30
2023/24, Repolusk, Glanz a.d. Weinstraße

Weißburgunder € 40 € 6,70
2023/24, WG Tement, Ton & Mergel, Gamlitz

Gemischter Satz No 1 € 32 € 5,30
2023 WG Krug, Gumpoldskirchen

Chardonnay € 36 € 6,00
2023, WG Klein, Pernersdorf, Weinviertel

BIO Rosé € 40 € 6,70
2023 WG Mrozowski, Weinviertel

Welschriesling € 29 € 5,10
2023/24 WG Bauer, Gamlitz

Goritschnigg's Red (Zweigelt) € 3,70
WG Tom Dockner, Theyern, Traisental

Merlot € 35 € 5,70
2022, WG Ipsmiller, Schrattenberg

Syrah € 41 € 6,90
2022, WG Ceel, Rust

Pinot Noir Classic Bio € 40 € 6,70
2020, WG Fischer, Sooss

Blaufränkisch Johanneshöhe € 40 € 6,70
2021, WG Prieler, Oggau

Zweigelt Classique € 40 € 6,70
2021/22 WC Pöckl, Mönchhof

Kreos € 45 € 7,50
2019, WG Tesch, Neckenmarkt

St. Laurent € 36 € 6,00
2022, WG Gsellmann, Gols

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

Bier

Hausbier "Paracelsus" 0,3l € 4,80
0,5l € 5,40

Stiegl Goldbräu 0,3l € 4,80
0,5l € 5,40

Weizenbier 0,3l € 4,90
0,5l € 5,80

Loncium 0,3l € 5,40
Schwarze Gams oder Carinthipa, Freepa alkoholfrei

Stiegl Sportweiße 0,5l € 5,40
Alkoholfrei, in der Flasche

Stiegl Freibier 0,5l € 5,40
Alkoholfrei in der Flasche

ALKOHOL-
FREI