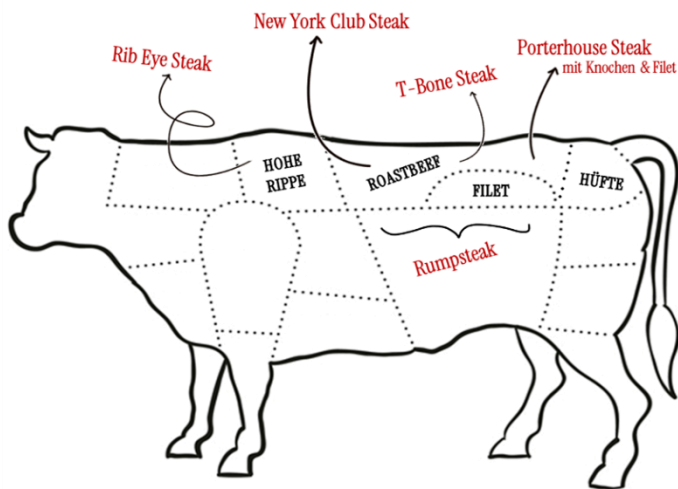


Abendkarte

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

Bellini		
Klassisch	Glas	€ 9,90
GG's Rousie		
Prosecco, Lillet & Russian Wildberry	Glas	€ 9,90
Cranberry-Spritz		
Cranberry, Grand Marnier, Prosecco, Soda	Glas	€ 9,90
Gin Bär		
Gin, Bärnstein Dirndl, Beeren & Soda	Glas	€ 12,90
Wermut Alfred		
Tement, Gölls. Dry, semi dry oder rosso	5cl	€ 7,90

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		€ 9,50
Hugo		
Holler, Limette, Minze, Sekt & Soda		
Glas		€ 8,90
Veneziano		
Prosecco, Aperol, Soda		
Glas		€ 8,90
Sarti Spritz		
Prosecco, Sarti Rosa, Soda		
Glas		€ 8,90
Muskateller Spritz		
WG Repolusk, Glanz a.D.		
Glas		€ 6,90

ALKOHOLFREI

Rose Sekt von Jörg Geiger		
Fruchtig prickelnde Erfrischung mit Boskoop Apfel, Rose, Himbeere		
0,125l		€ 6,90
Virgin Paloma		
Lyre's Agave Blanco, Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit, Limettensaft		
Glas		€ 7,90
Höölga		
Limette, Minze, Traubensaft aus der Steiermark & Soda		
Glas		€ 7,90
G'spritzte Gurke erfrischend		
Glas		€ 6,90
Non Aperol -		
Crodino Spritz		
0,33l		€ 6,90
Pink Grapefruit		
Pink Grapefruit-Saft & Soda		
Glas		€ 7,90

APERITIFS

Vorspeisen

Beef Tartar (ohne Salatbar)

Vom Kärntner Almochsen
mit Bauernbutter & Kresse

100g
150g

€ 18
€ 25

Hauptgerichte

+ SIDES & SALAT- & ANTIPASTI BAR*

Tomahawk Steak vom Wald.Roc Bio Schwein

Aus dem Waldviertel, am Knochen, sehr zart & saftig

300g

€ 39

Kalbskrone

Vom Österreichischen Milchkalb – Special Cut

250g

€ 49

Kotelettes aus der Lammkrone

Vom Weidelamm, mit Kräutern mariniert

350g

€ 49

Mariniertes Hühnerfilet

Aus Kärnten, mit heimischen Kräutern gewürzt

180g

€ 37

Filetspieß von Rind & Schwein

Medaillons am Spieß, Niederösterreichisches Rindsfilet, Kärntner Schweinefilet

200g

€ 45

Riesengarnelen

Black Tiger, easy peel, in der Schale knackig gegrillt

9 Stück

€ 49

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

€ 34

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 vom heimischen Rind

+ SIDES & SALAT- & ANTIPASTI BAR*

Rib Eye-Steak

Aus der Hochrippe, besonders saftig aufgrund des typischen kleinen Fettauges

400g € 62

New York Club Steak

Mit Knochen und Fettrand, besonders saftig

550g € 69

T-Bone Steak

Fein marmoriertes Roastbeef & zartes Filet

650g € 75

Porterhouse Steak

Rumpsteak & Filet

DIE KÖNIGSKLASSE
UNTER DEN STEAKS

750g € 96

Côte de Boeuf (Rinderkrone)

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

€ 28

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*

Kalbsrückensteak vom Österreichischen Milchkalb

21 Tage wet-age-gereift, besonders zart

NEU

180g € 49

Rumpsteak aus dem Roastbeef

Aus Österreich, zart und marmoriert

300g € 49

Filetsteak

Rinderfilet Mittelstück - das wertvollste Stück des Rindes

Mini-Steak

100g € 43

Lady-Steak

180g € 53

Gentleman-Steak

250g € 59

Surf & Turf

Filetsteak mit Black Tiger Riesengarnelen,
Easy peel

Mini-Steak

100g | 1 Garnele € 47

Lady-Steak

180g | 3 Garnelen € 62

Gentleman-Steak

250g | 3 Garnelen € 69

* Bei jedem Hauptgericht inkludiert.

Desserts

Dunkles Schokomousse

Himbeersorbet, Mandelbruch

€ 13

Tiramisu GG-Style

Sommerlich & leicht

€ 12

Crème Brûlée von der Tonkabohne & Zitronengras

Rohrzucker, Mandel-Crunch

€ 13

Dessertvariation – Genuss für zwei

Von allem etwas –

€ 27

Hausgemachtes Sorbet

Mit Wodka oder Prosecco

€ 9

Affogato

Espresso trifft Vanille- oder Tonkabohneneis

€ 6

Kaffee

HAUSBRANDT KAFFEE

Espresso

€ 3,50

Großer Brauner

€ 5,50

Doppelter Espresso

€ 5,50

Tasse Kaffee

€ 3,90

Ristretto

€ 3,40

Cappuccino

€ 4,50

Kleiner Brauner

€ 3,50

Latte Macchiato

€ 4,50

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei möglich

Tee

TEEKANNE

Tasse Tee

Diverse Sorten

€ 4,50

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Flasche

0,3l

€ 3,90

Limonaden

0,3l

€ 4,50

0,7l

€ 7,50

Fanta, Sprite, Almdudler

0,5l

€ 4,90

Apfelsaft, Orangensaft

0,3l

€ 4,50

APO Kärntner Fruchtsäfte

0,2l

€ 4,50

Marille, Johannisbeer, Erdbeer, ACE

Coca Cola zero oder classic

0,33l

€ 4,90

The Organics by Red Bull

0,2l

€ 5,40

Tonic, Bitter Lemon, Purple Berry, GingerBeer

Bärnstein Dirndl

0,33l

€ 5,90

Red Bull Energy Drink

0,2l

€ 5,40

Weißweine

FLASCHE

1/8

Goritschnigg's White Grüner Veltliner, WG Ipsmiller, Schrattenberg	€ 32	€ 3,90
Grüner Veltliner Federspiel 2025, der Haslinger, Wachau	€ 32	€ 5,30
Sauvignon Blanc 2025, WG Riegelneegg, Gamlitz	€ 36	€ 6,00
Muskateller 2025, Repolusk, Glanz a.d. Weinstraße	€ 32	€ 5,30
Weißburgunder 2025, WG Tement, Ton & Mergel, Gamlitz	€ 40	€ 6,70
Gemischter Satz No 1 2025 WG Krug, Gumpoldskirchen	€ 32	€ 5,30
Chardonnay 2025, WG Klein, Pernersdorf, Weinviertel	€ 36	€ 6,00
BIO Rosé 2025 WG Mrozowski, Weinviertel	€ 40	€ 6,70
Welschriesling 2024 WG Bauer, Gamlitz	€ 29	€ 5,10

Rotweine

FLASCHE

1/8

Goritschnigg's Red (Zweigelt) WG Tom Dockner, Theyern, Traisental	€ 35	€ 3,90
Merlot 2023, WG Ipsmiller, Schrattenberg	€ 35	€ 5,90
Syrah 2023, WG Ceel, Rust	€ 41	€ 6,90
Pinot Noir Classic Bio 2021, WG Fischer, Sooss	€ 40	€ 6,70
Blaufränkisch Johanneshöhe 2023, WG Prieler, Oggau	€ 40	€ 6,70
Zweigelt Classique 2022 WC Pöckl, Mönchhof	€ 40	€ 6,70
Kreos 2021, WG Tesch, Neckenmarkt	€ 45	€ 7,50
St. Laurent 2022, WG Gsellmann, Gols	€ 36	€ 6,00

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 0,5l	€ 4,90 € 5,90	Loncium Schwarze Gams oder Carinthipa, Freepa alkoholfrei	0,3l	€ 5,90
Stiegl Goldbräu	0,3l 0,5l	€ 4,90 € 5,90	Stiegl Sportweiße Alkoholfrei, in der Flasche	0,5l	€ 5,90
Weizenbier Wimitz Bräu	0,3l 0,5l	€ 5,20 € 6,20	Stiegl Freibier Alkoholfrei in der Flasche	0,5l	€ 5,90

ALKOHOL-
FREI