

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, 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

SPRITZ

ALKOHOLFREI

Rose Sekt von Jörg Geiger		
Fruchtige Erfrischung mit Boskoop Apfel, Rose, Himbeere		
0,125l		€ 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

APERITIFS

VORNEWEG

Veldner Rindsuppe	mit Frittaten	€ 6,50
100% Kärntner Rindfleisch	mit Leberknödel	€ 6,50
Beef Tartar	Vorspeise, 100g	€ 17,00
Bauernbutter & Toast	Hauptspeise, 150g	€ 25,00

LUNCH-KLASSIKER

Fleischlaberl		
Flaumiges Faschiertes (2 Stück) vom Kärntner Fleisch		
Erdäpfelpüree, glacierte Karotten und Kalbsjus		€ 18,90
24 Hours Schweinsbraten „Lass die Sau raus“		
100% Kärntner Landschwein, 24 Stunden schonend gegart		
Bratlsaft & Krautsalat		€ 19,50
+ Serviettenknödel		€ 2,00
Wiener Schnitzel		
Kärntner Hühnerfilet, dazu Erdäpfel-Gurkensalat		€ 19,90

DESSERTS

Dunkles Schokomousse		
Himbeersorbet, Mandelbruch		€ 12,-
Tiramisu GG-Style		
Sommerlich & leicht		€ 12,-
Crème Brûlée von der Tonkabohne & Zitronengras		
Rohrzucker, Mandel-Crunch		€ 12,-
Dessertvariation		
Von allem etwas – reicht auch für Zwei		€ 26,-
Hausgemachtes Sorbet		
Mit Wodka oder Prosecco		€ 9,-
Affogato	Espresso trifft Vanille- oder Tonkabohneneis	€ 6,-

CLASSIC STEAKS

Inklusive Salat & Antipasti Bar*

Zu jedem Steak servieren wir Kräuterbutter und einen Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce

Koteletts aus der Lammkrone

Vom Weidelamm, 350g

€ 44,- *

Filet Steak – Rinderfilet Mittelstück

Das wertvollste und edelste Stück vom Rind

Mini Size Steak 100g

€ 37,- *

Lady Steak 180g

€ 47,- *

Gentleman Steak 250g

€ 54,- *

Surf & Turf

Filetsteak mit gegrillten Riesengarnelen

Mini-Size 100g & 1 Garnele

€ 41,- *

Lady-Size 180g & 3 Garnelen

€ 56,- *

Gentleman-Size 250g & 3 Garnelen

€ 63,- *

Filetspieß von Rind & Schwein 200g

Medaillons am Spieß, Niederösterreichisches Rindsfilet & Kärntner Schweinefilet

€ 41,- *

Riesengarnelen 9 Stück

In der Schale knackig gegrillt

€ 44,- *

Hausgemachtes Gemüsesteak 200g

Mit Linsen, roter Beete, Haferflocken & Leinsamen

VEGETARISCH

€ 29,- *

Mariniertes Hühnerfilet 160g

Aus Kärnten, mit heimischen Kräutern gewürzt

€ 29,- *

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.

SPECIAL STEAKS

Inklusive Salat & Antipasti Bar*

Zu jedem Steak servieren wir Kräuterbutter und einen Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce

Rumpsteak 250g

Aus Österreich, zart und marmoriert

€ 39,- *

Kalbskrone 250g

Vom Tauernkalb – Special Cut

€ 44,- *

Rib Eye-Steak 330g

Aus der zart gereiften Hochrippe, dry aged

Besonders saftig aufgrund des typischen kleinen Fettauges

€ 52,- *

New York Club Steak 550g

Mit Knochen und Fettrand, besonders saftig

€ 60,- *

T-Bone-Steak 650g

Fein marmoriertes Roastbeef und zartes Filet

€ 68,- *

Côte de Boeuf (Rinderkrone) 700g

Aus dem gut marmorierten Mittelstück des Rinderrückens

€ 84,- *

Porterhouse Steak 750g

die Königsklasse unter den Steaks

Rumpsteak und Filet am Knochen

€ 91,- *

Tomahawk Steak 300g

NEU

Wald.Roc Bio Schwein aus dem Waldviertel, am Knochen, sehr zart & saftig

€ 34,- *

Kalbsrückensteak 180 g

NEU

Vom Österreichischen Milchkalb, 21 Tage wet-age-gereift, besonders zart

€ 39,- *

FLEISCH ZU 100% AUS ÖSTERREICH

STEAKHAUS BURGER

Cheese Burger

100% pures österreichisches Rindfleischpatty (180g) handgemacht, im Sesam Bun,
Kärntner Drautalerkäse, Salat, Gurke, knuspriger Röstzwiebel,
rauchiger GG-Burger-Dip € 18,90

Beef Burger

100% pures österreichisches Rindfleischpatty (180g) handgemacht, im Sesam Bun,
Salat, Gurke, knuspriger Röstzwiebel, rauchiger GG-Burger Dip € 17,90

BOB – Beef Burger ohne Brot

100% pures österreichisches Rindfleischpatty (180g) handgemacht
Gurke, Zwiebel, Salat, rauchiger GG-Burger Dip € 17,90

Italian Burger

gegrilltes österreichisches Hühnerfilet im Sesam Bun,
Gurke, Grana, Rucola, Kräuter-Pesto € 17,90

Veggy Burger

Gemüsepatty (Linsen, rote Beete, Haferflocken, Leinsamen) im Sesam Bun
Gurke, Zwiebel Salat, GG Burger-Dip € 17,90

Mini Burger

Flaumiges Fleischladerl vom Kärntner Fleisch (120g) handgemacht, im Sesam Bun,
Salat, Gurke, knuspriger Röstzwiebel, rauchiger GG-Burger Dip € 14,90

DAZU

Dippers Pommes € 3,90

SALAT- und POWER-FOOD-BAR

Kleine Schüssel € 6,90

Großer Teller € 12,90

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Flasche	0,3l	€ 3,60
	0,7l	€ 7,50
Coca Cola		
light, zero oder classic	0,33l	€ 4,90
Limonaden		
Fanta, Sprite, Almdudler	0,3l	€ 4,50
APO Kärntner Fruchtsäfte		
Marille, Johannisbeer, Erdbeer, ACE	0,2l	€ 4,50
Apfelsaft, Orangensaft	0,3l	€ 4,50
Bärnstein Dirndl	0,33l	€ 5,90
The Organics by Red Bull	0,2l	€ 5,40
Red Bull Energy Drink	0,2l	€ 5,40

Kaffee

HAUSBRANDT KAFFEE

Espresso	€ 3,50
Doppelter Espresso	€ 4,90
Ristretto	€ 3,40
Kleiner Brauner	€ 3,50
Großer Brauner	€ 4,90
Tasse Kaffee	€ 3,70
Cappuccino	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,50
Affogato - Espresso trifft Vanille- oder Tonkabohneneis	€ 6,00

Tee

TEEKANNE

Tasse Tee, diverse Sorten	€ 4,50
---------------------------	--------

GETRÄNKE

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
Chardonnay 2024, WG Klein, Pernersdorf, Weinviertel	€ 36	€ 6,00	Zweigelt Classique 2022, WG Pöckl, Mönchhof	€ 40	€ 6,70
Sauvignon Blanc 2023, WG Riegelnegg, Gamlitz	€ 36	€ 6,00	Syrah 2022 WG Ceel, Rust	€ 41	€ 6,90
Muskateller 2025, Repolusk, Glanz a.d. Weinstraße	€ 32	€ 5,30	Blaufränkisch Johanneshöhe 2022, WG Prieler, Oggau	€ 40	€ 6,60
Weißburgunder 2024, WG Tement, Ton & Mergel, Gamlitz	€ 40	€ 6,70	Kreos 2019, WG Tesch, Neckenmarkt	€ 45	€ 7,50

Bier

Hausbier „Paracelsus“	0,3l	€ 4,90
	0,5l	€ 5,90
Stiegl Goldbräu	0,3l	€ 4,90
	0,5l	€ 5,90
Weizenbier Wimitz Bräu	0,3l	€ 5,20
Gefährlich ehrliches Bio Bier aus Kärnten	0,5l	€ 5,90
Loncium	0,3l	€ 5,90
Schwarze Gams oder Indian Pale Ale		
Stiegl Sportweiße	0,5l	€ 5,90
Alkoholfrei, in der Flasche		
Stiegl Freibier	0,5l	€ 5,90
Alkoholfrei in der Flasche		