



HERZLICH WILLKOMMEN
WELCOME
BENVENUTI



Alle Preise in € inkl. MwSt.

VORSPEISE I STARTERS I ANTIPASTI

TOMATEN MOZZARELLA TOMATOE & MOZZARELLA CAPRESE	9,80 /G/
DRY AGED BEEF CARPACCIO DRY AGED BEEF CARPACCIO DRY AGED BEEF CARPACCIO	11,80 /GHO/
ZWEIERLEI VOM RÄUCHERLACHS TWO KINDS OF SALMON DUE TIPI DI SALMONE	12,20 /AD/
HARRY'S DRY AGED BEEF TARTARE HARRY'S DRY AGED BEEF TARTARE HARRY'S DRY AGED BEEF TARTARE	14,50 /AG/
GEBACKENE CALAMARI MIT SAUERRAHM DIP FRIED SQUIDS WITH SAUERCREAM CALAMARI FRITTI CON SALSA DI PANNA ACIDA	14,50 /AGD/
ZWEIERLEI VON TARTARE (BEEF & LACHS) TWO KINDS OF TARTARE (BEEF & SALMON) DUE TIPI DI TARTARE (MANZO & SALMONE)	14,90 /AGD/

SUPPEN I SOUPS I ZUPPE

RINDSUPPE MIT FRITTATEN, GRIEBNOCKERL, LEBERKNÖDEL ODER TIROLER KNÖDEL BEEF SOUP WITH SLICED PANCAKE, SEMOLINA DUMPLING, LIVER DUMPLINGS OR TYROLEAN DUMPLING BRODO DI MANZO CON FRITTATINE, CANEDERLO DI SEMOLINO, CANEDERLO DI FEGATO Ò CANEDERLO TIROLESE	4,10 /ACGL/
CREMESUPPE (TOMATEN ODER KNOBLAUCH) CREAM SOUP TOMATO OR GARLIC CREMA DI POMODORO Ò AGLIO	5,10 /AGL/
GULASCHSUPPE GULASHSOUP ZUPPA DI GULASCH	6,10 /LM/

Alle Preise in € inkl. MwSt.

SALATE I SALADS I LATTUGA

KLEINER SALAT GRÜN ODER GEMISCHT SMALL SALAD GREEN OR MIXED INSALATA VERDE Ò MISTA	4,10 /LMO/
BLATTSALAT MIT CEASAR DRESSING UND PARMESAN GREEN SALAD WITH CAESAR DRESSING & PARMESAN LATTUGA CON CEASAR DRESSING & GRANA PADANA	9,10 /ACDGLO/
MIT GORGONZOLA, BEERENRAGOUT UND NÜSSEN GREEN SALAD WITH BLUE CHEESE, BERRIES & NUTS LATTUGA VON GORGONZOLA, FRUTTI DI BOSCO & NOCE	11,20 /CMOEGH/
MIT GEGRILLTER HÜHNERBRUST GREEN SALAD WITH GRILLED CHICKEN BREAST LATTUGA CON PETTO CON POLLO	11,80 /LMO/
MIT SCAMPI GREEN SALAD WITH PRAWNS LATTUGA CON SCAMPI	12,80 /BLMO/
MIT GEGRILLTEN RINDERFILETSTREIFEN GREEN SALAD WITH TENDERLOINSTRIPS LATTUGA CON FILETTO DI MANZO	13,80 /LMO/

NUDELGERICHTE I NOODLES I PASTA

SPAGHETTI MIT BASILIKUMPESTO SPAGHETTI WITH BASIL PESTO SPAGHETTI CON PASTA ALLA GENOVESE	9,10 /ACGH/
SPAGHETTI BOLOGNESE SPAGHETTI BOLOGNESE SPAGHETTI CON RAGÚ	10,10 /ACGH/
PENNE ARRABIATA PENNE ARRABIATA PENNE ARRABIATA	10,10 /ACG/
GNOCCHI MIT GORGONZOLA & SPINAT GNOCCHI WITH BLUE CHEESE & SPINACH GNOCCHI CON GORGONZOLA & SPINACI	10,10 /ACG/
LINGUINE MIT SCAMPI AN TOMATENSAUCE & RUCOLA LINGUINE WITH SCAMPI ON TOMATOSAUCES & ROCKET LINGUINE CON SCAMPI, SALSA DI POMODORO & RUCOLA	14,10 /ABCO/

Alle Preise in € inkl. MwSt.

DRY AGED BEEFSTEAK CUTS

LADYSTEAK 150 G ¹ TENDERLOIN I FILETTO DI MANZO	24,50
ROSTBRATEN 300 G ² ROASTBEEF I ARROSTO DI MANZO	28,30
FILETSTEAK 220 G ¹ TENDERLOIN I FILETTO DI MANZO	29,50
FLANK 300 G ⁵ FLANK I PANCHETTA	33,50
SURF & TURF 220 G ¹ TENDERLOIN WITH SCAMPI I FILETTO CON SCAMPI	34,20 /B/
CLUBSTEAK 450 G ² CLUBSTEAK I CLUBSTEAK	33,50
T-BONE 450 G ³ T-BONE I FIORENTINA	36,50
CHATEUBRIAND 450 G ¹ CHATEAUBRIAND I CHATEAUBRIAND	54,50
RIB EYE DOUBLE 800 G ² RIB EYE DOUBLE I RIB EYE DOUBLE	58,50
TOMAHAWK 800 G ² TOMAHAWK I TOMAHAWK	65,50
FLANK 700 G ⁵ FLANK I FLANK	71,60
PORTERHOUSE 1100 G ⁴ PORTERHOUSE I PORTERHOUSE	86,00

INKL. KRÄUTERBUTTER, BBQ- & SAUERCREME SAUCE.
HERBALBUTTER, BBQSAUCE & SAUERCREME INCLUSIVE.
BURRO DI HERBE, SALSA DI BBQ & SALSA DI PANA ACIDA.

Alle Preise in € inkl. MwSt.

BEILAGEN | SIDE DISHES | CONTORNI

STEAKHOUSE POMMES FRENCH FRIES PATTATINE FRITTE	3,80 /A/
SPECKBOHNEN GREEN BEANS WITH BACON FAGIOLINI CON SPECK	3,80
KARTOFFELN MIT SAUCE HOLLANDAISE & RUCOLA POTATOE, SAUCE HOLLANDAISE & ARUGULA PATATE CON SALSA DI HOLLANDAISE & RUCOLA	3,80 /CGL/
OFENKARTOFFEL MIT SAUERRAHM SAUCE POTATOE WITH SAUER CREAM PATTATINE CON SALSA DI PANA ACIDA	3,80 /G/
RÖSTGEMÜSE ROASTED VEGETABLES VERDURE ARROSTITE	3,80
MAISKOLBEN CORNCOLB PANOCCHIA	3,80
CREMESPINAT CREAM SPINACH SPINACI A LA CREMA	3,80
CHILI-SELLERIE-MAIS-PÜREE CHILI-CELERIES-CORNPUREE CHILI-SEDANO-MAISPUREE	3,80
COLESLAW COLESLAW COLESLAW	3,80/CGM/

GARSTUFEN

BLEU / VERY RARE – DAS STEAK HAT EINE DÜNNE KRUSTE, INNEN IST ES KOMPLETT ROH UND SAFTIG ROT. NICHT GEEIGNET FÜR STEAKCUTS ÜBER 400 G. KERNTemperatur CA. 30 °C

ENGLISCH / RARE – DAS STEAK HAT EINE DÜNNE BRAUNE KRUSTE, INNEN IST ES FAST ROH, DER FLEISCHSAFT IST DUNKELROT. NICHT GEEIGNET FÜR STEAKCUTS ÜBER 400 G. KERNTemperatur CA. 48-52 °C

MEDIUM RARE / A POINT – DIE KRUSTE HAT EINE BRAUNE FARBE, INNEN IST DAS FLEISCH ROSA BIS ROT, DER FLEISCHSAFT IST, WIE BEI ENGLISCH, DUNKELROT. KERNTemperatur CA. 52-55 °C

MEDIUM – EINE KRÄFTIGE BRAUNE KRUSTE UMMANTELT DAS SAFTIGE ROTE FLEISCH IM INNEREN. KERNTemperatur CA. 55-59 °C

MEDIUM WELL – AUßEN IST DAS FLEISCH KRÄFTIG BRAUN, INNEN DURCHGEBRATEN MIT EINEM ROSA KERN. KERNTemperatur CA. 59-62 °C

WELL DONE – DAS FLEISCH IST VON EINER INTENSIVEREN KRUSTE UMMANTELT, IN DER MITTE IST ES BRAUN BIS HELL GRAU. KERNTemperatur CA. 62-65 °C

COOKING LEVELS

BLEU / VERY RARE – THE STEAK HAVE AN THIN CRUST, THE INSIDE IS COMPLETE RAW, THE JUICY IS RED. NOT SUITABLE FOR STEAKCUTS OVER 400 G. CORE TEMPERATURE CA. 30 °C

ENGLISCH / RARE – THE STEAK HAVE AN THING BRAWN CRUST, IN IS IT ALMOST RAW, THE JUICY IS DARK RED. NOT SUITABLE FOR STEAKCUTS OVER 400 G. CORE TEMPERATURE CA. 48-52 °C

MEDIUM RARE / A POINT – THE CRUST IS BROWN, THE STEAK IS INSIDE PINK. THE JUICY IS DARK RED, CORE TEMPERATURE IS CA. 52-55 °C

MEDIUM – THE CRUST IS DARK BROWN, JUICY RED MEAT INSIDE. CORE TEMPERATURE IS CA. 55-59 °C

MEDIUM WELL – THE STEAK IS DARK BROWN OUTSIDE, PINK INSIDE. CORE TEMPERATURE CA. 59-62 °C

WELL DONE – THE MEAT IS COATED WITH AN INTENSIVE CRUST, THE INNER HAS A LIGHT BROWN TO GRAY COLOR. CORE TEMPERATURE CA. 62-65 °C

GRADO DI COTTURA

BLEU / VERY RARE – UNA CROSTA SOTTILE, ALL'INTERNO CRUDA È ROSSO. NON È PER BISTECCA PIÙ DI 400 G. TEMERATURA ALL'INTERNO CA. 30 °C

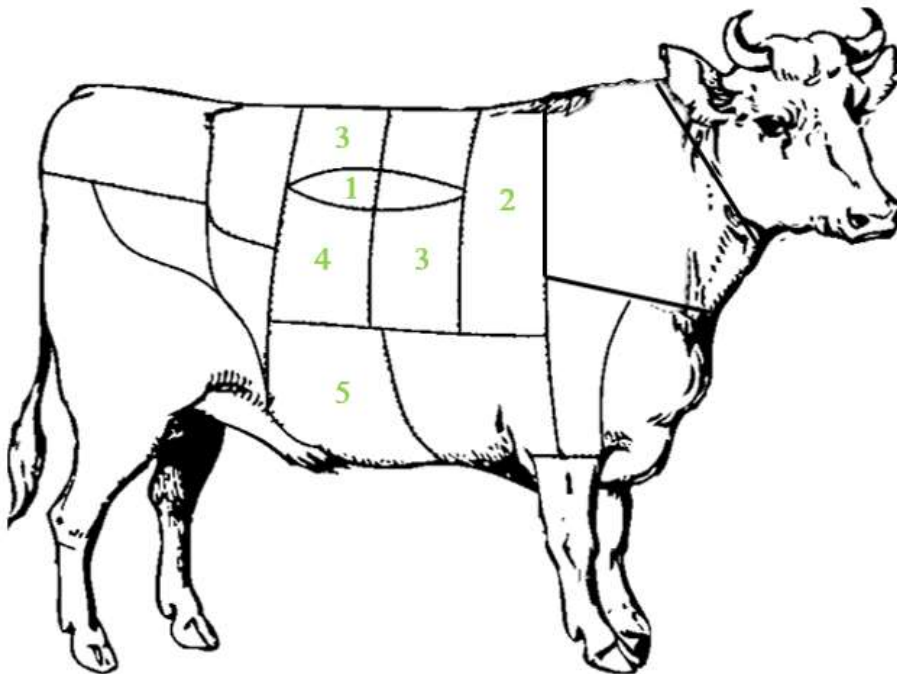
ENGLISCH / RARE – UNA CROSTA SOTTILE MARRONE, ALL'INTERNO CRUDA È ROSSO CUPO. NON È PER BISTECCA PIÙ DI 400 G. TEMERATURA ALL'INTERNO CA. 48-52 °C

MEDIUM RARE / A POINT – UNA CROSTA SOTTILE MARRONE, ALL'INTERNO É ROSSO CUPO FINO, SUGO E ROSSO SUPO. TEMERATURA ALL'INTERNO CA. 52-55 °C

MEDIUM – UNA CROSTA MARRONE SCURO, CARNE E IN ROSSO. TEMERATURA ALL'INTERNO CA. 55-59 °C

MEDIUM WELL – UNA CROSTA MARRONE SCURO, IN MARRONE CON RUSSA CUORE. TEMERATURA ALL'INTERNO CA. 59-62 °C

WELL DONE – UNA CROSTA INTENSIVA, CARNE E MARRONE E GRIGIO CHIARO. TEMERATURA ALL'INTERNO CA. 62-65 °C



HAUPTGERICHTE | MAIN COURSE | SECONDO

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN	14,90 /ACL/
MIT STEAKHOUSE POMMES ODER PETERSILIENKARTOFFELN FROM PORK WITH FRENCH FRIES OR PRESLEY POTATOES COTOLETTA MILANESE DI MAIALE CON PATTATINE O PATATE CON PREZZOMOLO	
WIENER SCHNITZEL VOM HUHN	14,90 /ACL/
MIT STEAKHOUSE POMMES ODER PETERSILIENKARTOFFELN FROM CHICKEN WITH FRENCH FRIES OR PRESLEY POTATOES COTOLETTA MILANESE DI POLO CON PATTATINE O PATATE CON PREZZOMOLO	
WIENER SCHNITZEL VON DER KALBIN	16,90 /ACL/
MIT STEAKHOUSE POMMES ODER PETERSILIENKARTOFFELN FROM BEEF WITH FRENCH FRIES OR PRESLEY POTATOES COTOLETTA MILANESE DI MANZO CON PATTATINE O PATATE CON PREZZOMOLO	
KALBSRAHMGULASCH MIT PILZEN & PENNE	16,90 /AGLM/
VEAL GOULASH WITH MUSHROOMS & PENNE GULASCH DI VITELLO CON FUNGI & PENNE	
MIXED GRILL	
RIND, SCHWEIN, HUHN, GRILLWURST, RÖSTGEMÜSE & STEAKHOUSE POMMES 17,10 /AGL/ BEEF, PORK, CHICKEN, SAUSAGE, ROASTED VEGETABLES & FRENCH FRIES MANZO, MAIALE, POLO, WUSTEL, VERDURE ARROSTITE & PATTATINE	
FILET VON DER LACHSFORELLE	17,10 /CDAL/
MIT RÖSTGEMÜSE & PETERSILKARTOFFELN FILET OF TROUT WITH VEGETABLES & PARSLEY POTATOES FILETO DI TROTA CON VERDURE & PATATINE CON PREZZOMOLO	
TAFELSPITZ	18,10 /L/
MIT WURZELGEMÜSE, RÖSTKARTOFFELN & APFELKREN BOILLED BEEF WITH ROOT VEGETABLES, ROASTED POTATOES & APPLEHORSERADISH BOLLITO DI MANZO CON VERDURE, PATATE ARROSTITE & RAFANO CON MELA	
ZWIEBELROSTBRATEN	19,50 /ALO/
MIT BRATKARTOFFELN, SPECKFISOLEN UND ZWIEBELSAUCE ROASTBEEF WITH POTATOES, GREEN BEENS WITH BACON & ONIONSAUCE ARROSTO DI MANZO CON PATATE, FAGIOLINI CON SPECK & SALSA CI CIPOLA	

Alle Preise in € inkl. MwSt.

FILET MIGNON STROGANOFF MIT PENNE BEEF STROGANOFF WITH PENNE BEEF STROGANOFF CON PENNE	21,50 /ACGLO/
RINDERFILETSCHNITZELN AUF RUCOLA, CHERRY TOMATEN & GRANA PADANO BEEFSLICES ON ARUGULA, TOMATOES & PARMESAN FETTINE DI MANZO CON RUCOLA, POMODORINI & GRANA PADANA	21,50 /G/
STEAKTOAST TOAST WITH TENDERLOIN, VEGETABLES & SALAD TOAST CON FILETTO DI MANZO, VERDURE & INSALATA	23,50 /AGLMO/
SPECIAL CUT ON FIRE 300G ❖ MIT SPECKKRUSTE UND STEAKHOUSE POMMES /A/ WITH BACON & FRENCH FRIES CON SPECK & PATATTINE ODER ❖ MIT SENF-PARMESAN-CAYENNE PFEFFER-KRUSTE MIT STEAKHOUSE POMMES /AGM/ WITH MUSTARD PARMESAN AND CAYENNE PEPPER CON SEDANO PARMIGIANO È PEPERONCINI DI CAYENA	26,50 /LM/

PIZZA

PIZZABROT KNOBLAUCH, OLIVENÖL, OREGANO GARLIC, OLIVOIL & OREGANO AGLIO, OLIO D'OLIVA & OREGANO	4,20 /A/
MARGHERITA TOMATENSauce, MOZZARELLA, OREGANO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, ORIGANO	7,50 /AFG/
VEGETARIANA TOMATENSauce, MOZZARELLA, GEMÜSE, OREGANO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, VEGETABLES, OREGANO SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE, ORIGANO	8,90 /AFG/
PROSCIUTTO TOMATENSauce, MOZZARELLA, SCHINKEN, OREGANO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, OREGANO SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, ORIGANO	9,20 /AFG/

Alle Preise in € inkl. MwSt.

SALAME	9,20 /AFG/
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SALAMI, OREGANO	
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SALAMI, OREGANO	
SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, SALAME, ORIGANO	
TONNO	9,20 /ADFG/
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH, ZWIEBEL, OREGANO	
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, TUNA, ONION, OREGANO	
SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPPOLA, ORIGANO	
SICILIA	9,20 /ADFG/
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KAPERN, SARDELLEN, OLIVEN, OREGANO	
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, CAPERS, ANCHOVIES, OLIVES, OREGANO	
SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, CAPPERI, ACCIUGHE, OLIVE, ORIGANO	
HAWAII	9,70 /AFG/
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, ANANAS, OREGANO	
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, PINAPPLE, OREGANO	
SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, ORIGANO	
CAPRICCIOSA	9,90 /AFG/
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE, ARTISCHOCKEN, OREGANO	
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTISCHOCKES, OREGANO	
SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, ORIGANO	
DIAVOLO	9,90 /AFG/
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, MILDE PFEFFERONI, OREGANO	
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HOT SALAMI, CHILLI, OREGANO	
SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICANTE, PEPPERONI, ORIGANO	
HAUSPIZZA	10,00 /AFG/
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPECK, SCHINKEN, ZWIEBEL, KNOBLAUCH, OREGANO	
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BACON, HAM, ONION, GARLIC, OREGANO	
SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, PROSCIUTTO COTTO, CIPOLA, AGLIO, ORIGANO	
RUCOLA & GRANA	10,30 /AFG/
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN, RUCOLA, GRANA PADANO, OREGANO	
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, RUCOLA, GRANA PADANO, OREGANO	
SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTO CRUDO, RUCOLA, GRANA PADANO, ORIGANO	
ADRIANA SPECIAL	14,00 /AFG/
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, FILETSPITZEN, RUCOLA, CHERRYTOMATEN, OREGANO	
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, TENDERLOIN SLICES, RUCOLA, CHERRYTOMATOES, OREGANO	
SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, FETTINE DI FILETTO, RUCOLA, POMODORINI, ORIGANO	

Alle Preise in € inkl. MwSt.

GETRÄNKE

PROSECCO	0,10 LT	4,20
HUGO	0,25 LT	4,30
APEROL	0,25 LT	4,30
CAMPARI SODA ODER ORANGE	0,20 LT	4,60
SHERRY MEDIUM	4 CL	4,60
MARTINI BIANCO ODER DRY	4 CL	4,50
PAGO	0,20 LT	3,20
APFEL, ORANGE, ERDBEERE, MANGO, BIRNE, MARILLE, JOHANNESBEERE		
PAGO PASSION	0,30 LT	3,60
MUSKATELLER TRAUBE, RHABARBER-BIRNE		
COCA COLA, COCA COLA-ZERO	0,33 LT	3,20
ALMDUDLER, SPRITE, FANTA		
EISTEE PFIRSICH		
SCHWEPPE		
BITTER LEMON, TONIC, GINGER ALE	0,20 LT	3,10
MINERAL WASSER RÖMERQUELLE	0,33 LT	2,60
	0,75 LT	4,80
RED BULL	0,25 LT	3,40
GÖSSER	0,30 LT	3,60
	0,50 LT	4,30
RADLER	0,30 LT	3,40
	0,50 LT	4,10
HAUSBIER	0,30 LT	3,70
HAUSBIER	0,50 LT	4,50
WIESELBURGER DUNKEL	0,50 LT	4,10
VELTLINER	1/8 LT	4,10
RIESLING	1/8 LT	4,10
SAUVIGNON BLANC	1/8 LT	4,10
GELBER MUSKATELER	1/8 LT	4,10
ZWEIGELT	1/8 LT	4,20
MERLOT	1/8 LT	4,20
CABERNET SAUVIGNON	1/8 LT	4,60
PRIMITIVO	1/8 LT	4,90

Alle Preise in € inkl. MwSt.