Karl's

RESTAURANT & WEINBAR

AUS DEM SUPPENTOPF

Consommé vom Rind — **7,00 €**
Hausgemachte Rinderconsommé mit traditionellen Einlagen

Saisonale Cremesuppe — **6,50 €**
Frisch zubereitet aus saisonalen Zutaten

VORSPEISEN & FEINE ENTRÉES

Beef Tatar „Karl's Art" (120 g) — **17,00 €**
Feinstes handgeschnittenes Rinderfleisch, klassisch abgeschmeckt und mit geröstetem Bauernbrot serviert

Sous-vide gegarte Stelzen-Terrine „Karl's Selection" — **16,50 €**
Langsam sous-vide gegarte Stelze, sorgfältig ausgelöst und zu einer feinen Terrine komponiert. Begleitet von Kren, eingelegten Schalotten, Senfkaviar und geröstetem Landbrot

Rinder-Carpaccio — **16,50 €**
Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Rucola, Parmigiano Reggiano, Pinienkernen und Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette

Bruschetta Classica — **9,50 €**
Geröstetes Ciabatta mit sonnengereiften Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl

FRISCHE SALATE

Griechischer Salat — **14,50 €**
Mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Kalamata-Oliven, Feta, Peperoni und Oregano

Caesar Salad mit Maishähnchen — **18,50 €**
Römersalat, Parmesan, Croutons und Maishähnchenbrust

Steakhouse-Salat — **19,50 €**
Mit gegrillten Rinderfiletstreifen und Balsamico-Vinaigrette

Birnen-Gorgonzola-Salat — **18,50 €**
Mit Walnüssen und Honig-Balsamico-Dressing

KARL'S STEAKHOUSE SELECTION

Rumpsteak aus Österreich — **29,00 €**
Saftiges Rumpsteak vom heimischen Weiderind, mit kräftigem Aroma | 250 g

Filetsteak aus Österreich — **38,00 €**
Das edelste und zarteste Stück vom heimischen Rind | 250 g

Rib-Eye-Steak aus Österreich — **32,00 €**
Intensiv marmoriert, besonders saftig und aromatisch| 300 g

Irish Filetsteak, Dry Aged — **48,50 €**
Irish Beef, dry aged in der Salzkammer | 250 g

Cowboy-Steak, Dry Aged — **10,50 € / 100 g**
Irish Beef, dry aged in der Salzkammer | ca. 400 g

Tomahawk-Steak, Dry Aged — **10,50 € / 100 g**
Für 2 Personen – ideal zum Teilen

Irish Beef, dry aged in der Salzkammer | ca. 1.000 g

Cowboy- und Tomahawk-Steak: Verrechnung nach tatsächlichem Rohgewicht inklusive Knochen. Gewicht und Gesamtpreis werden vor der Zubereitung bekannt gegeben.

BURGER

Wagyu-Burger — **19,00 €**
Saftiges Wagyu-Rindfleisch mit Cheddar, Rotweinzwiebeln, Rucola und Tomate im Brioche-Bun

BEILAGEN NACH WAHL

Steakhouse-Pommes — **5,00 €**
Süßkartoffel-Pommes — **5,00 €**
Kartoffelgratin — **5,50 €**
Mediterranes Grillgemüse — **5,00 €**
Wilder Brokkoli mit cremiger Cashew-Sauce — **5,50 €**

KARL'S SIGNATURE SAUCEN

Hausgemachte Rotweinsauce — **3,50 €**
Pfefferrahmsauce — **3,50 €**
Honig-BBQ-Sauce — **3,00 €**
Sauce Béarnaise — **3,50 €**
Trüffelmayonnaise — **3,00 €**

SPEZIALITÄTEN

Maishähnchen auf Tagliatelle — **19,00 €**
Zart gebratene Maishähnchenbrust aus Österreich, serviert auf Tagliatelle in feiner Cognac-Rahmsauce

Karl's Zwiebelrostbraten vom Weiderind — **25,50 €**
Mit goldbraun gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln und kräftiger Bratensauce

Wiener Schnitzel vom Kalb — **25,50 €**
Goldbraun ausgebacken, mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Cordon bleu — **23,50 €**
Knusprig paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Saiblingsfilet — **24,50 €**
Zart gebratenes Saiblingsfilet auf cremigem Gemüserisotto mit frischen Kräutern und Zitronenbutter

Tagliatelle al tartufo — **23,50 €**
Frische Tagliatelle in cremiger Trüffelrahmsauce, verfeinert mit Parmesan und schwarzem Trüffel

AUS DEM HOLZOFEN

Margherita Classica — **13,00 €**
San-Marzano-Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum und Olivenöl

Pizza al tartufo e stracciatella — **19,00 €**
San-Marzano-Tomatensauce, Fior di Latte, Prosciutto di Parma, schwarzer Trüffel und zartschmelzende Stracciatella di Burrata

Pizza Diavolo Honey — **17,00 €**
Tomatensauce, Fior di Latte, scharfe italienische Salami, Peperoncini, rote Zwiebeln und Honig

Pera & Gorgonzola — **16,00 €**
Gorgonzola, Birne, Walnüsse und Akazienhonig

Karl's Steakhouse-Pizza — **19,00 €**
Fior di Latte, Rinderfiletstreifen, rote Zwiebeln, Kirschtomaten und Parmesan

SÜSSER ABSCHLUSS

Schokoladen-Soufflé „Karl's" — **9,00 €**
Crème brûlée alla vaniglia — **8,00 €**
Hausgemachtes Tiramisu — **8,00 €**
Basque Cheesecake — **8,00 €**
Somlói Nockerl — **8,00 €**
Trüffeltorte — **9,00 €**

ALLERGENINFORMATION
Informationen zu allergenen Zutaten in unseren Speisen erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unserem geschulten Servicepersonal.

GENUSS • QUALITÄT • ATMOSPHÄRE