

Öffnungszeiten:

Dienstag – Samstag ab 17 Uhr

Samstag 12 – 15 Uhr

Sonntag – Montag Ruhetag

*Pfiff Trumer Pils*

0,20l 2,20 €

Sanbitter Maracuja

3,50 €

Ramazotti Rosato

Tonic, Limette

5,00 €

Prosecco

Drusian Dru el Crù

0,10l 4,50 €

APERITIFS*Gin & Tonic*

7,50 €

Champagner

Heidsieck, Monopole Blue Top

0,10l 9,00 €

Campari Soda¹⁾

4,50 €

Kir Royal

Crème de Cassis,

Champagner

9,50 €

SALATBAR

Jeder Salat auch als Vorspeisenportion zu einem Hauptgang - 2,00 €

*Die Basis**Starnberg*Radieschen, Kürbiskerne, Bergkäse,
Gurke, Kirschtomaten, Croûtons,

Salatmix

7,00 €

*Rimini*Gegrilltes Gemüse, Sonnenblumenkerne,
Mozzarellakugeln, Kirschtomaten,

Frühlingslauch, Salatmix

9,50 €

*San Diego*Serranoschinken, Parmesanspäne,
Butter-Croûtons, Cashewkerne,

Mangocrisp, Salatmix

10,50 €

*Mykonos*Geschmorter Fenchel, Oliven,
Mandeln, Rotweinzwiebeln,

Manourikäse, Salatmix

8,50 €

*Tel Aviv*Falafel, Petersilie, Tomate,
Gurke, Frühlingslauch,

Salatmix

7,50 €

Extra

Hähnchenbrust-Spieß + 2,50 €

Rindfleisch-Spieß + 4,50 €

Garnelen-Spieß + 4,50 €

Balsamico-Senf
Joghurt-Zitrone
Sherry-Holunderblüte
Essig-Öl (zum Selbermarinieren)*Dressing***VOR
WEG***Fisch-Bouillon*

Lachsnocken, Gemüse-Streifen

6,50 €

Slow Slicer

Serranoschinken,

Parmesan, Oliven, Grissini

oder

Pfeffersalami, Bergkäse, Cornichons

9,50 €

*Slow Slicer to share*Für größere Runden: gemeinsam
genießen macht noch mehr Spaß!

21,50 €

*Asiatischer
Rindfleischsalat*Ingwer, Chili, grüne Bohne
geröstete Erdnüsse

12,50 €

VOM HOLZKOHLEGRILL

Alle Grillgerichte servieren wir mit einer Beilage und einem Dip Ihrer Wahl. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Rumpsteak

vom Freesischen Roastbeef

250g 26,50 €

*Freesisches
Entrecôte*

für Fleischliebhaber

350g 32,50 €

*Black Angus
Flanksteak*

Honig-Knoblauch-Marinade

200g 22,50 €

300g 27,50 €

Grillspieß vom Rind

Stücke aus der Oberschale

15,50 €

*Grain fed
Black Angus
Rinderfilet*

zart und saftig

180g 23,50 €

220g 29,50 €

Maispouardenbrust

Filet mit kleinem Schenkel

16,50 €

Lachssteak

glasig gegrilltes Filet

15,50 €

*Black Tiger
Riesengarnelen*

mit Olivenöl und Zitrone

2 Stück 19,00 €

jede weitere 6,00 €

oder 1 Stück zum Steak 6,00 €

Unsere Garstufen

rare: blutig

medium-rare: rosa bis blutig

medium: rosa

medium-well: rosa bis durch

well done: durch

Beilagen

Kartoffelgratin

Couch Potatoes

Knoblauch-Baguette

Beilagensalat

Grillgemüse

Süßkartoffel-Fritten

jede weitere Beilage 4,00 €

Dips & Saucen

Balsamico-Zwiebel-Relish

Chili-Lime

Paprika-Chutney

Café de Paris-Butter

Pfefferrahm

Koriander-grober Senf

BBQ-Sauce

jeder weitere Dip 1,50 €

KLASSIKER*Spare Ribs vom Kalb*

ofengeröstet

Sesam-BBQ-Sauce

Couch Potatoes

Dip nach Wahl

16,50 €

Steak Sandwich

Mini-Baguette, Koriander-Senf-Dip,

Provolone, Pflücksalat,

Balsamico-Zwiebeln

mit Rinderhüftsteak 14,50 €

mit Maispouardenbrust 13,50 €

CC-Cheeseburger

100% Rind, Tomate, Zwiebelringe,

Edamer, Chili-Lime, BBQ-Sauce

Couch Potatoes

Dip nach Wahl

11,50 €

Veggie-Burger

Gemüsepflanzerl, Manourikäse, Tomate,

Zwiebelringe, Paprika-Chutney

Couch Potatoes

Dip nach Wahl

9,50 €

Öffnungszeiten:

Dienstag – Samstag ab 17 Uhr

Samstag 12 – 15 Uhr

Sonntag – Montag Ruhetag



K A L T	<i>Adelholzener Classic</i> 0,25l 2,20 € 0,75l 4,50 €	<i>Charu Tea</i> black, red oder green 0,33l 3,00 €	<i>Saftschorle</i> groß 3,40 € klein 2,20 €	<i>Fritz Kola</i> 0,33l 3,00 €
	<i>Lemon Aid</i> Limette oder Maracuja 0,33l 3,00 €	<i>Glas Saft</i> Apfel, Birne, Orange, Maracuja, Cranberry, Rhabarber, Kirsche, Johannisbeere, Himbeere 0,20l 2,50 €	<i>Waldmeister-Kracherl</i> ¹⁾ 3,20 €	<i>Fritz Kola zuckerfrei</i> 0,33l 3,00 €
			<i>Holler-Kracherl</i> 3,20 €	<i>Spezi Original</i> 0,50l 3,40 €

SPRITZIG

<i>Aperol Spritz</i> ^{1) 2)} Sekt, Aperol, Soda, Orange 5,20 €	<i>Prosecco</i> Drusian Dru el Crù 0,10l 4,50 €	<i>Veneto Spritz</i> ^{1) 2)} Weißwein, Aperol, Soda, Orange 5,20 €
<i>Rosé-Holunder-Spritzer</i> Rosé Zweigelt, Holundersirup, Soda 4,80 €	<i>Rosi</i> ¹⁾ Sekt, Rosensirup, Granatapfel 5,80 €	<i>Hugo</i> Sekt, Holundersirup, Minze, Limette 5,40 €
	<i>Weißweinschorle</i> 0,25l 3,20 €	

BIER

AUS DER FLASCHE

<i>Beck's alkoholfrei</i> 0,33l 2,90 €	<i>Wolferstetter Edelhell</i> oder Radler 0,50l 3,10 €
	<i>Wolferstetter Weizen</i> Export, Leicht, Alkoholfrei oder Dunkel 0,50l 3,10 €

BIER

VOM FASS

<i>TRUMER PILS</i> 0,33l 2,90 € 0,20l 2,20 €
--

HEISS

Wir verwenden die Bohnenmischungen „Il Gustoso“ & „Kaffee Klassik“ von

<i>Espresso</i> 1,80 €	<i>Grosser Milchkaffee</i> 3,20 €
<i>Espresso Macchiato</i> 2,10 €	<i>Tasse Kaffee</i> 2,20 €
<i>Doppelter Espresso</i> 3,20 €	<i>Haferl Kaffee</i> 2,90 €
<i>Cappuccino</i> 2,70 €	<i>Kännchen Tee</i> 3,90 €
<i>Latte Macchiato</i> 3,20 €	<i>Heiße Schokolade</i> ohne Sahne 3,20 € mit Sahne 3,50 €

WEISS <i>Österreich</i> Weinviertel, Gutmayer Grüner Veltliner, Landwein 0,10l 2,30 € 0,25l 4,30 €	OFFENE WEINE	ROT <i>Österreich</i> Weinviertel, Gutmayer Blauer Zweigelt, Landwein 0,10l 2,30 € 0,25l 4,30 €
<i>Domäne Wachau, Dürnstein</i> Grüner Veltliner, Steinfeder, 2013 0,10l 3,50 € 0,25l 8,20 €	ROSÉ	<i>Neusiedlersee, Heinrich</i> RED, 2011 0,10l 3,50 € 0,25l 8,20 €
<i>Steiermark, Tement</i> Temento green, 2012 0,10l 3,80 € 0,25l 8,90 €	<i>Deutschland</i> Kaiserstuhl, Kiefer Schmetterlinge im Bauch, 2012 0,10l 2,80 € 0,25l 6,60 €	<i>Spanien</i> Kastilien, Cosecheros Y Criadres Infinitus, 2011 0,10l 2,80 € 0,25l 6,60 €
<i>Deutschland</i> Pfalz, Schneider Chardonnay, 2013 0,10l 3,80 € 0,25l 8,90 €	<i>Österreich</i> Weinviertel, Gutmayer Rosé Zweigelt, 2012 0,10l 2,80 € 0,25l 6,60 €	<i>Deutschland</i> Pfalz, Schneider Ursprung, 2011 0,10l 3,80 € 0,25l 8,90 €
<i>Rheinessen, Neef-Emmich</i> Weißer Burgunder, 2012 0,10l 3,80 € 0,25l 8,90 €		<i>Italien</i> Sizilien, Baglio Curatolo Corbelló Nero d'Avola, 2009 0,10l 4,20 € 0,25l 9,60 €

1) mit Farbstoff 2) chininhaltig