

Steakhousevariationen



wählen Sie zu jedem Hauptgericht
2 Beilagen und 1 Sauce **ODER**
1 hausgemachte Kräuterbutter



Vorspeisen

Ofenkartoffel mit Speck und Sauerrahm gefüllt mit würzigem Käse gratiniert, an Salatgarnitur CGM € 11,00

Hausgemachte Buffalo Wings würzig scharf, mit Weißbrot A € 8,00

Steak's

Ribeye-Steak 250g € 26,00

Ribeye-Steak „Big One“ 400g € 35,00

Huftsteak 200g € 23,00

Huftsteak „Big One“ 350g € 30,00

Filetsteak € 29,00



Beilagen

Steakhouse Pommes oder **Pommes frites**

Fried Potatoe Wedges – gebackene Kartoffelspalten A

Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip AGD

Kartoffelgratin

Corn on the Cob – Maiskolben

Ratatouille – pikantes Gemüse L

Chuckeagon Beans – rote Bohnen mit Speck nach „Cowboy Art“ A

Süßkartoffelpommes **Aufpreis € 1,50**

Saucen

Sauce Bordelaise – Rotwein Glacé mit Markwürfel AGOL

Pfefferrahmsauce AGL

Whisky-Balsamicoschalotten L

Barbecue Sauce

Knoblauchbutter G

Kräuterbutter GMH

Menü

Cullen Skink

Suppe mit Kartoffel, Gemüse, Zwiebel und Räucherfisch ACGD

Talisker 10j.

XXXX

Fasanenbruststreifen

auf Pflücksalat, mit Honig-Senf vinaigrette M

Glenlivet 15j.

XXXX

Kalbskotelette

mit Nuss-Stiltonkruste an Portweinsauce
dazu gefüllter Kohlrabi und Kartoffelgratin HCGL

Highlandpark 18j.

XXXX

Cloutie Dumpling

mit Butter-Scotch sauce ACG

Glenmorangie Nectar D'or

ohne Whiskyfolge

€ 38,00

mit Whiskyfolge – 1cl Ausschankmaß

€ 48,60

Whisky-Cocktail's

Rusty Nail

€ 8,20

Blended Whisky, Drambuie

Cablegram

€ 9,20

Blended Whisky, Limonenlikör, Ginger Ale

Bandana

€ 9,20

Blended Whisky, Bananenlikör, Zitronen- und Orangensaft

Lynchburg Lemonade

€ 9,20

Jack Daniels, Tripple Sec, Zitronensaft, Sprite

Vorspeisen

Haggis an Tatties & Neeps-Kartoffel-Rübenpüree, mit Whiskyrahmsauce	AGLM	€ 9,00
hausgemachtes Gänseleberparfait mit Zwiebel-Feigen-Portwein und Toast		€ 12,00
„Rose“ von hausgeräuchertem Lachs mit Sahnekren und Toast	DCAG	€ 14,00
2 Stk. im Speckmantel gegrillte Jakobsmuscheln ODER Scampis auf Blutwurstscheiben, an Pflücksalat	CMDA	€ 14,50
„Carpaccio“ vom Hirsch Rucola, Pilzen und Parmesanspänen fein garniert, Toast		€ 16,00

Suppen

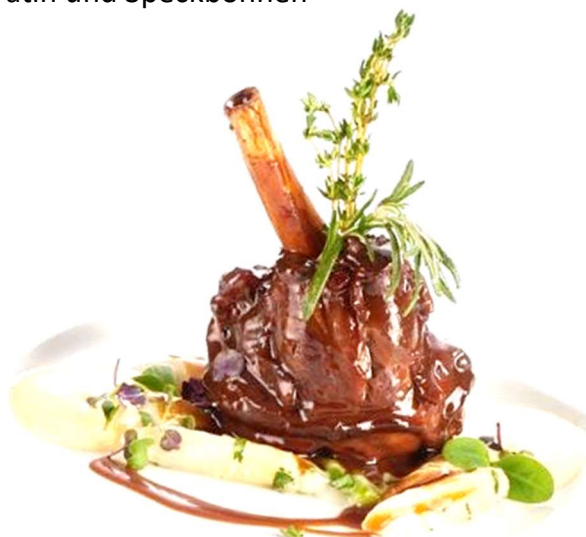
Mushroomsoup with Ham and Whisky Pilzsuppe mit Schinkenstreifen und Whisky	AGM	€ 6,50
Cock a Leeky schottische Hühnersuppe mit Lauch und Backpflaumen	L	€ 6,50
Cullen Skink mit Kartoffel, Gemüse, Zwiebel und Räucherfischeinlage	AGD	€ 6,50
Crab-Corn-Chowder cremige Taschenkrebssuppe mit Mais	AG	€ 6,50
Murphy's „Islay Scallop Soup“ Rahmsüppchen mit Jakobsmuschel und Schinkenstreifen	GO	€ 8,00

Hauptgerichte Fisch

Regenbogenforelle „Drambuie“ mit Whisky-Joghurt-Sahne im Ofen gebacken dazu Butterkartoffel und Salatteller	AGD	€ 23,00
Lachssteak gegrillt auf Blattspinat, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip	ADGL	€ 22,00
Fischteller „Inverness“ Doradenfilet, Thunfischsteak, Jakobsmuschel und Räucherlachs auf Shrimps-Muschelragout, grüner Spargel und Ofenkartoffel mit Sauerrahm	AGBDOL	€ 27,00

Hauptgerichte Lamm

Geschmortes Lammhaxerl mit Gemüse in Sauce und Ofenkartoffel mit Schnittlauchsauce	AGDL	€ 21,00
„Irish Stew“ im Gusstopf serviert zartes Lammragout mit Wirsing, grünen Bohnen, Kartoffel und Zwiebelringen	AL	€ 21,00
zart rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Nusskruste, an Thymian-Whiskyglacè, dazu Mintjelly, Kartoffelgratin und Speckbohnen	ACGHL	€ 26,00
zart rosa gebratene Lammhaut mit Nusskruste, an Thymian-Whiskyglacè, dazu Mintjelly, Kartoffelgratin und Speckbohnen	ACGHL	€ 24,00



Hauptgerichte Wild

Geschmorte Wild-Hasenkeule mit Waldpilzen, dazu Eierspätzle und Rübengemüse	ACGL	€ 23,50
Hirschkeulensteak „Schloss Balmoral“ mit Pilzen, in Whiskycreme, dazu Kräuterkartoffel und Brokkoli in Mandelbutter	AGHM	€ 24,00
Schweinefilet mit Kürbis Krautfülle im Speckmantel gebraten, an rotem Beete- Meerrettichpesto, dazu Röstitaler und Salatteller	ACG	€ 19,00
Tournedos vom Wildschweinerücken mit Nuss-Stiltonkruste, an Portweinglacè, dazu gefüllter Kohlrabi und Kartoffelgratin	GHO	€ 27,00

Dessert's

Winter Cranachan mit Himbeeren	AG	€ 5,50
Mousse au Chocolat mit Laphroaig Malt	GHC	€ 5,50
Scotch Mist rote Beerengrütze mit Vanilleeis, Honig-Whiskysahne und Shortbread	AGD	€ 5,50
Cloutie Dumpling mit Butter-Scotchsauce	ACG	€ 5,00
Schottischer Café mit Honig, Scotch, Gewürzen und Sahne	G	€ 5,00
Irish Coffee		€ 5,00

Wir halten für Sie eine
ausgewählte Weinkarte,
sowie eine erlesene
„Single-Malt“ Whiskykarte
und Zigarren bereit

ca. 500 verschiedene Whisky's

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne!



Allergene

A	glutenhaltiges Getreide		
B	Krebstiere		
C	Ei		
D	Fisch	Bier	Gluten
E	Erdnuss	Wein	Sulfite
F	Soja	Gurken mit Sauerrahm	G
G	Milch oder Laktose	Rettich	G
H	Schalenfrüchte	Mais	G
L	Sellerie	Kartoffelsalat	G,M,L
M	Senf	Frenchdressing	C,M,D,A
N	Sesam	Joghurtdressing	G
O	Sulfite		
P	Lupinen		
R	Weichtiere		

Kleine Karte

hausgemachte Rindssuppe mit Frittaten oder Backerbsen	€ 4,50
feurig, würzige Gulaschsuppe mit Brot	€ 6,50
Tiroler Brezensuppe	klein € 8,00
mit Bergkäse und in Butter abgeschmolzene Zwiebelringe	groß € 9,00
Turkey Ceasar Salat	€ 15,00
bunte Salatschüssel mit Parmesandressing, dazu Putenmedaillons, gehobelter Parmesan und Croutons	
Texas Ranger Salat	€ 16,00
bunte Salatschüssel mit Frenchdressing, saftigen Rindfleischstreifen und kross gebratenem Speck	
Steirischer Backhendlsalat	€ 16,00
bunte Salatschüssel in Essig-Öl-Marinade, mit Hühnerbrust in Kürbiskernpanade, Kürbiskerne und Kürbiskernöl	
Wiener Schnitzel	
vom Kalb , mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 20,00
vom Schwein , mit Pommes frites und Preiselbeeren	€ 16,00
Cordon Bleu	€ 17,00
vom Schwein, mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	
Grillteller	€ 18,00
von Rind, Schwein und Pute, Grillwürstl, Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Cocktailsauce und knackigen Blattsalaten	
Zwiebelrostbraten	€ 19,50
vom Rind, mit gebackenen Kartoffelspalten und Salatteller vom Buffet	
Haustoast	€ 14,00
mit Schweinelndchen, Spargel und Käse gratiniert, dazu Salatteller vom Buffet	
Holzhackerkotelette	€ 16,50
vom Schwein, ohne Knochen, in der Pfanne serviert, mit Knoblauch und Kümmelkartoffel, dazu Salatteller vom Buffet	
Germknödel	€ 7,00
mit zerlassener Butter und Zuckermohn ODER mit Vanillesauce und Zuckermohn	
gemischter Salatteller vom Buffet	klein € 5,50

Für die Kleinen

Mickey Mouse kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup	€ 7,50
Donald Duck Grillwürstl mit Pommes frites und Ketchup	€ 6,00
Portion Pommes frites mit Ketchup	€ 3,50