

# Apfekt

## BEEF TATAR „WINTER EDITION“ € 15,90

Klassisch mariniertes österreichisches Rind  
Tannenwipfelbutter | Pfeffercuvée | gebackener  
Trüffeldotter | getoastetes Sauerteig Ciabatta  
Belper Knollen Schnee | Senfkaviar (A,C,D,G,L,M,O)

## SEXY SALMON € 16,40

hausgebeizter Gewürzlachs | Kürbis-Apfel Chutney  
geröstetes Sesamöl | Passionsfruchtsud | marinierter Babyspinat  
(C,D,M,N,O)

## CASA BLANCA € 13,90

Pita | Hokkaiodo-Hummus  
knusprige Rote Rüben Falafel | Karfiol Couscous  
marinierte Rosinen | Fetacreme |  
Nusscrunch (A,G,E,F,H,M,O)  
Vegan ohne Fetacreme möglich



Klang.Spiel  
wünscht euch einen  
Guten Start ins Neue  
Jahr!

# Klassisch

## ORIGINAL WIENER SCHNITZEL € 25,50

Österreichisches Kalbfleisch | in Butterschmalz gold-gelb gebacken  
Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | gemischter Salat (A,C,G,M,O)

## CORDON BLEU € 22,90

Schweinskarree | gefüllt mit Kaiserschinken | Bergkäse  
gold-gelb gebacken | Preiselbeeren | gemischter Salat (A,C,G,M,O)

## HIRSCHRAGOUT € 24,90

Sanft geschmortes Ragout aus der Keule | Wurzelgemüse  
luftige Serviettenknödel | Apfel-Rotkraut | Preiselbeeren (A,C,G,L,M,O)

## GUSTOSTÜCK € 23,40

gesottenes österreichisches Schulterscherzel | Wurzelwerk  
Semmelkren | Schnittlauchsauce | Markknochen (A,C,G,L,M)

# Suppen

## KLANG.SPIEL BEEF TEA € 5,20

Kräftige Rindsuppe wahlweise mit Frittaten oder Kalbsleberknödel  
mit Wurzelstreifengemüse und feinem Schnittlauch (A,C,G,L,M,O)

## ERDÄPFEL-STEINPILZCAPPUCCINO (O,G) € 6,90

Milchschaum



gebratene Black Tiger Garnele /Stk. (B,G) € 3,80

# Salate

## WINTERWONDERSALAD € 15,90

gemischter bunter Blattsalat | Passionsfruchtdressing | fruchtige Trauben |  
geröstete Nüsse | Mandarine | Granatapfel (C,M,H,O)



## ALTWIENER BACKHENDLSALAT € 15,80

ausgelöstes österreichisches Hendl-Haxerl in Buttermilch mariniert und  
knusprig gebacken | Maria's Erdäpfel-Vogerlsalat | geröstete Kürbiskerne  
Kürbiskernöl | Zitrone (A,C,G,M,O)

# Gaumenspiel

## BAUERNENTENBRUST € 27,90

Rosa geratene Brust | Apfel-Rotkraut  
Mandelkroketten | Hollerkoch | Gewürzjus (A,C,G,L,M,O)

## ALPENLACHS € 26,90

Auf der Haut gebratener Alpenlachs | geröstete Risoni Pasta  
Kürbiscreme | Tom Ka Sauce | Karfiol (A,C,G,F,O)

## TACO JACK € 12,90

Chili sin Carne | Quinoa | marinierte Paradeiser |  
Blattsalat | Rotkraut | Limette | Mais | Avocadocreme (F)



# Steaks vom Lavagrill



mit hausgemachter Kräuterbutter (G)

## FILETSTEAK

Lady's Cut (G) 150 g

€ 28,00

Gentleman's Cut (G) 200 g

€ 37,00

## DRY AGED CLUB STEAK (G) 500g

€ 58,20

von der österreichischen Kalbin | Sauce Choron

## BEILAGEN ZUR AUSWAHL:

Pommes Frites (C) € 4,50

Süßkartoffel-Pommes (C) € 5,90

Trüffelpommes € 6,40

mit Parmesan und Petersilie (G)

Grillgemüse € 4,00

gegrillte Riesengarnele (B) € 3,80

Speckfisolen (G) € 6,00

## WARME SAUCEN JE PORTION € 3,20

klassische Jus, Trüffeljus, Pfeffersauce,  
Sauce Choron (E,F,G,L,O)

## DIPS JE PORTION € 1,90

Barbecue Sauce (F,L,N,O,P)

Cocktailsauce (C,L,O)

Knoblauchrahm (G)

Trüffelmayonnaise (C)

Schnittlauchrahm (G)

Mayonnaise (C)

Ketchup (L,O)

Limettenmayonnaise (C)

Chilisaucen (F,L,O)

# Burger

zu all unseren Burgern servieren wir knusprige Pommes  
Wahlweise gerne mit Süßkartoffel- oder Trüffelpommes (Aufpreis)

## THE ONE BURGER € 17,70

Brioche-Bun | Prime Beefpatty 180g | karamellierte Zwiebel  
Cheddar Käse | marinierte Gurken | Cocktail Sauce  
Salatganitur | Paradeiser (A,C,G,M,O)

➔ Auch als Double möglich € 21,90

## PULLED CHICKEN BURGER € 16,80

Steinofen Pita | gesmoke Hühnerkeule | mariniertes Rotkraut  
| Limettenmayo | knusprige Haut | Röstzwiebel (A,F,G,L,M,O)

## CHEESELOVER BURGER € 16,90

Luftiges Laugen - Brioche Bun | knuspriges Brokkoli-Bergkäsepatty |  
Zwiebel-Orangenmarmelade | Rucola | Rote Zwiebel | Preiselbeeren  
(A,G,L,M,N,O)

Auftakt

Klassisch



Suppen

Gaumenspiel

Salate

Steaks vom Lavagrill

Burger

