



W I N E &amp; D I N E

**APERITIF****SPEZIELLES**

YUZU-SHINSEN	YUZU-SAKE / GIN / MANGO / LIMETTE	0,1L	10,50 €
JAPANESE BLOODY MARY	REIS-SAKE / TOMATENSAFT / WASABI	0,2L	9,50 €

**PERLENDES**

CRÉMANT DE LOIRE BRUT BLANC CUVÉE	BOUVET-LADUBAY / LOIRE	0,1L	6,00 €
PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG	LE MANZANE / VALDOBBIADENE	0,1L	5,00 €
ROSÉ FRIZZANTE	WEINGUT SEHER / WEINVIERTEL	0,1L	5,00 €

**KLASSISCHES**

GELBER MUSKATELLER 2016	WEINGUT NIGL / KREMSTAL	1/8L	5,50 €	
SHERRY „LA PANESA ESPECIAL“	HIDALGO JEREZ	FINO	5CL	8,00 €
SHERRY „MANZANILLA CHARITO“	HIDALGO JEREZ	FINO	5CL	5,00 €
SHERRY „AMONTILLADO EL TRESILLO“	HIDALGO JEREZ	FINO	5CL	8,00 €
SHERRY „OLOROSO GOBERNADOR“	HIDALGO JEREZ	SECO	5CL	7,00 €
SHERRY „PEDOR XIMENEZ“	HIDALGO JEREZ	DULCE	5CL	7,00 €
VERMOUTH BIANCO	CONTRATTO	5CL	7,00 €	
VERMOUTH ROSSO	CONTRATTO	5CL	7,00 €	
CAMPARI SODA		0,25L	7,00 €	
CAMPARI ORANGE		0,25L	8,00 €	
CAMPARI		5CL	6,00 €	

**SPEISEN****VORSPEISEN**

BEEF TATAR VOM HOCHLANDSTIER MIT SCHALOTTEN-GEL & MARINIRTER AVOCADO <sup>(A/M/G/H/P)</sup>	150G	19,- €
	240G	29,- €
ROMANASALATHERZEN MIT CAESARS DRESSING, RINDERFILETSPITZEN UND PARMESAN <sup>(A/C/G/M)</sup>		19,- €
JAPANISCHE GEMÜSE-ANTIPASTI <sup>(A/C/D/E/F/H/L/M/N/R)</sup>		17,- €
GEMISCHTER PFLÜCKSALAT MIT MISO-VINAIGRETTE <sup>(A/D/E/F/HL/N)</sup>		6,- €

**SUPPEN**

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN <sup>(G/L)</sup>		12,- €
ASIA-SUPPE MIT GEBRATENEN EDELFISCHEN, GLASNUDELN UND GEMÜSE <sup>(A/B/C/D/E/F/H/L/N/R)</sup>		16,- €
	HAUPTSPEISENPORTION	26,- €
GETRÜFFELTE ERDÄPFEL-JUNGLAUCHSUPPE MIT CHAMPAGNER UND SCHWARZBROT-CROUTONS <sup>(A/G/L/O)</sup>		12,- €

**HAUPTSPEISEN**

GEBRATENES US-BEIRIED MIT WEIßEM STANGENSPIEGEL, SAUCE BERNAISE, PETERSILKARTOFFELN <sup>(B/D/L)</sup>		32,- €
GEGRILLTES ZANDERFILET MIT SAUCE NOILLY PRAT, SAFRAN-GNOCCHI UND BRENNESSEL-SPINAT <sup>(A/B/C/D/G/L)</sup>		26,- €
GEBRATENES WILDLACHSFILET MIT GERÄUCHERTEM RISOTTO UND GRÜNEN SPARGEL <sup>(B/D/L)</sup>		24,- €
GESCHMORTE KALBSBACKERL IN BAROLO-JUS MIT GEBRATENER POLENTA UND SAUBOHNNENRAGOUT <sup>(A/G/L)</sup>		28,- €
KNUSPRIGER PONZU-SCHWEINEBAUCH MIT KARTOFFELPÜREE, SPECKKRUSTELN UND ARTISCHOKEN <sup>(C/E/F/G/H/L/M/N/R)</sup>		28,- €

**DESSERT**

HIMBEER-RHABARBER-TARTE MIT MASCARPONE UND HASELNUSSKROKANT <sup>(A/C/E/G/H)</sup>		12,- €
JOGHURTMOUSSE MIT MISELN, HOLUNDERBLÜTE, KARAMELLISIERTEN NÜSSEN <sup>(C/EG/H)</sup>		12,- €
VALRHONA-SCHOKOLADENGATEAU MIT ERDBEEREN UND SAUERAMPFER <sup>(A/C/E)</sup>		12,- €

GEDECK € 4,50

## AUF VORBESTELLUNG

**GEGRILLTES TOMAHAWK-STEAK CA. 2 KG** FÜR 6-8 PERSONEN 320,- €  
**MIT COGNAC FLAMBIERT**

GERÄUCHERTES BAUERNJOGHURT, MOLASSE-WILDKRÄUTERKRUSTE UND TRÜFFEL-JUS

**300°C ENTE IM GANZEN NACH ART DER RÖMISCHEN FELDGARUNG** FÜR 4 PERSONEN 120,- €  
**ADERGEPÖCKELT, IN GRAND MARNIER EINGELEGT**

GESCHMORTES WEIßKRAUT, GEDÄMPFTE CHINESISCHE TEIGTASCHEN

**WOLFSBARSCH WILDFANG IN DER SALZKRUSTE** FÜR 4 PERSONEN 120,- €  
SAUTIERTER BLATTSPINAT, SÜßKARTOFFEL-CREME

**ASIA MENÜ** AB 4 PERSONEN / PRO PERSON 55,- €

**ROH MARINIERTER THUNFISCH**  
MIT SAGO-PERLEN & PONZU-SAUCE

**JAPANISCHE RAMEN**  
FISCHSUPPE MIT GEBRATENEM HEILBUTTFILET & REISNUDELN

**GEFLÄMMTER BRETONISCHER HUMMER**  
MIT MISO-VINAIGRETTE & KOMBUALGEN-CREME

**TERYJAKI RIND**  
MIT OFENRÜBEN UND SHIITAKE-PILZEN

**WIR BITTEN SIE, UNS IHRE VORBESTELLUNGEN 2 BIS 3 TAGE IM VORAUSS BEKANNT ZU GEBEN!**

**IHR TEAM [WER IST] STRATMANN**

## COURSES

### STARTERS

HIGHLANDBEEF-STEAK TATAR WITH SPRING ONION-GEL & MARINATED AVOCADO <sup>(A/M/G/H/P)</sup> 150G 19,- €  
240G 29,- €

JAPANESE VEGETABLE ANTIPASTA <sup>(A/C/D/E/F/H/L/M/N/R)</sup> 17,- €

HEARTS OF ROMAINE SALAD WITH CAESAR DRESSING, BEEF STRIPES AND PARMESAN <sup>(A/C/G/M/P)</sup> 19,- €

MIXED LETTUCE WITH MISO VINAIGRETTE <sup>(A/D/E/F/H/L/N)</sup> 6,- €

### SOUP

WILD GARLIC CREAMSOUP WITH ROASTED PINE NUTS <sup>(G/L)</sup> 12,- €

ASIA-SOUP WITH FILLET OF FISH, CHINESE NOODLES AND VEGETABLE <sup>(A/B/C/D/E/F/H/L/N/R)</sup> 16,- €

MAINCOURSE 26,-€

TRUFFLED POTATO-LEEK-SOUP WITH CHAMPAGNE AND CROUTONS <sup>(A/G/L/O)</sup> 12,- €

### MAIN COURSES

ROASTED RUMPSTEAK WITH WHITE ASPARAGUS, SAUCE BERNAISE AND PARSLEY POTATOES <sup>(C/L)</sup> 32,- €

GRILLED PIKE-PERCH FILET  
WITH SAUCE NOILLY PRAT, SAFFRON GNOCCHI, STINGING NETTLE SPINACH <sup>(A/B/C/D/G/L)</sup> 26,- €

ROASTED FILET OF SALMON  
WITH SMOKED RISOTTO AND GREEN ASPARAGUS <sup>(B/D/L)</sup> 24,- €

BRAISED VEAL CHEEK IN BAROLO-JUS  
WITH POLENTA AND RAGOUT OF BROAD BEANS <sup>(A/G/L)</sup> 28,-€

CRISPY PONZU BELLY OF PORK <sup>(C/E/F/G/H/L/M/N/R)</sup> 28,-€  
WITH MASHED POTATOES, BACON AND ARTICHOKEs

### DESSERT

RASPBERRY RHUBARB TARTE WITH MASCARPONE AND CRUNCHY HAZELNUTS <sup>(A/C/E/G/H)</sup> 12,- €

YOGHURT-MOUSSE WITH MEDLARS, ELDERFLOWER AND CARAMELIZED NUTS <sup>(C/E/G/H)</sup> 12,- €

VALRHONA-CHOCOLATE-SOUFFLÉ WITH STRAWBERRIES AND SORREL <sup>(A/C/E)</sup> 12,- €

GEDECK € 4,50

# UNSERE GLASWEISEN WEINE

## WEISSWEIN

2016	GRÜNER VELTLINER „WEINVIERTEL-DAC“	WEINGUT ZUSCHMANN-SCHÖFFMANN	WEINVIERTEL	<sup>1/8L</sup> 5,50 €
2016	RIESLING „WAGRAM“	WEINGUT FRITSCH	WAGRAM	5,50 €
2013	GRAUBURGUNDER „JÄGERBERG“	WEINGUT HANNES SABATHI	SÜDSTEIERMARK	7,50 €
2015	CHARDONNAY	WEINGUT JUDITH BECK	NEUSIEDLERSEE	5,50 €
2014	GRÜNER VELTLINER „SMARAGD KIRCHWEG“	WEINGUT DONABAUM	WACHAU	9,50 €

## ROTWEIN

2014	ZWEIGELT „KIESELSTEIN“	WEINGUT PREISINGER	NEUSIEDLERSEE	5,50 €
2013	BLAUFRÄNKISCH „PURBACH“	WEINGUT UWE SCHIEFER	SÜDBURGENLAND	5,50 €
2013	HEIDEBODEN (BF/SL/ZW)	WEINGUT KERINGER	NEUSIEDLERSEE	7,00 €
2014	„ZERBERUS“ (ZW/CS/ME)	WEINGUT ZUSCHMANN-SCHÖFFMANN	WEINVIERTEL	9,50 €
2013	TEMPRANILLO	WEINGUT TORRES	KATALONIEN	5,00 €

## SÜSSWEIN

2007	WELSCHRIESLING „EISWEIN“	WEINGUT FELBERJÖRGL	SÜDSTEIERMARK	<sup>1/16L</sup> 11,00 €
------	-----------------------------	---------------------	---------------	-----------------------------

FÜR WEITERE OFFENE WEINE FRAGEN SIE BITTE GERN  
UNSERE STRATMANN-MITARBEITER

# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

RÖMERQUELLE PRICKELND / STILL	0,33L	3,00 €
RÖMERQUELLE PRICKELND / STILL	0,75L	6,50 €
COCA COLA / COCA COLA LIGHT / FANTA	0,33L	3,30 €
RED BULL / RED BULL SUGAR FREE	0,25L	4,00 €
RAUCH APFEL / ORANGE / JOHANNISBEERE / MANGO	0,20L	3,30 €
RAUCH SÄFTE MIT LEITUNGSWASSER GESPRITZT	0,50L	3,70 €
RAUCH SÄFTE MIT SODA GESPRITZT	0,50L	4,00 €
LEMONAID LIMETTE / BLUTORANGE / MARACUJA	0,33L	4,00 €
CHARITEA BLACK / GREEN / RED / MATE	0,33L	4,00 €

## BIER

STIEGL PILS VOM FASS	0,20L	2,80 €
STIEGL PILS VOM FASS	0,30L	3,30 €
STIEGL PILS VOM FASS	0,50L	4,50 €
STIEGL GRAPEFRUIT RADLER (FLASCHE)	0,33L	3,50 €
STIEGL FREIBIER (FLASCHE)	0,33L	3,30 €
STIEGL WEIZEN (FLASCHE)	0,33L	3,70 €

## WEIN VERFEINERT

WEIßER SPRITZER	0,25L	3,50 €
APEROL SPRIZZ	0,25L	6,00 €
HUGO	0,25L	6,00 €

## COCKTAILS

### FRENCH 75

GIN / CRÉMANT / LÄUTERZUCKER / ZITRONE

11,- €

### LILY BOUVET

CRÉMANT / ANGOSTURA / WÜRFELZUCKER

7,50 €

### APPLE GINGER BOURBON FIZZ

BOURBON / GINGER BEER / APFELSAFT

10,50 €

### REAL CUCUMBER TONIC

GURKEN GIN / TONIC

11,- €

### YUZU-SHINSEN

YUZU-SAKE / GIN / MANGO / LIMETTE

10,50 €

### JAPANESE BLOODY MARY

REIS-SAKE / TOMATENSAFT / WASABI

9,50 €

### MOSCOW MULE

WODKA / GINGER BEER / LIMETTE

11,- €

### CUBA LIBRE

BRAUNER RUM / LIMETTE / COLA

12,- €

## KAFFEE & Co.

FÜR UNSERE KAFFEESPEZIALITÄTEN VERWENDEN WIR DIE  
BIO- UND FAIRTRADE- ZERTIFIZIERTEN KAFFEEBOHNEN  
DER KAFFEERÖSTEREI MOCAFE AUS LIENZ / OSTTIROL

ESPRESSO	2,50 €
ESPRESSO MACCHIATO	2,70 €
ESPRESSO DOPPIO	3,50 €
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO	3,90 €
CAPPUCCINO	3,50 €
CAFÉ LATTE	3,90 €
VERLÄNGERTER	3,10 €
HEIßE SCHOKOLADE	4,50 €

## TEE

DAS TRADITIONSUNTERNEHMEN RONNEFELDT  
IST SEIT 1823 GARANT FÜR TEE HÖCHSTER QUALITÄT.  
AUS DER INNOVATIVEN „TEASTAR COLLECTION“ BIETEN WIR IHNEN  
FOLGENDE SORTEN AN:

SWEET BERRIES	FRÜCHTETEE
BERGKRÄUTER	KRÄUTERTEE
SWEET NANA	PFEFFERMINZTEE
DARJEELING SUMMER	SCHWARZTEE
SPLENDID EARL GREY	SCHWARZTEE
SUPERIOR OOLONG	SCHWARZTEE
SUPERIOR GYOKURO	GRÜNTEE
JASMINE PEARLS	AROMATISIERTER GRÜNTEE
WHITE YIN LONG	WEISSER TEE
PORTION TEE	5,50 €