

Herzlich Willkommen!



Fleischertradition . Handwerk seit 1688

Im Hause der Familie Santner!



LIEBE GÄSTE!

DEAR GUESTS!

FRAGEN SIE NACH UNSERER TAGESEMPFEHLUNG!

**SAISONAL HAT UNSER KÜCHENTEAM FÜR SIE EIN PAAR
GERICHTE ZUSAMMENGESTELLT.**

PLEASE ASK OUR STAFF ABOUT DAILY SPECIALS!

OUR CHEFS HAVE PREPARED SOME SEASONAL DISHES FOR YOU.

**PARKMÖGLICHKEITEN BEFINDEN SICH BEIM
HOTELEINGANG UND HINTERM HAUS. BITTE NICHT
GEGENÜBER EINGANG „STEAK-STUBN“ PARKEN.**

PLEASE DO NOT PARK ACROSS THE ENTRANCE "PAUL'S STEAK-STUBN". SPACES WILL BE FOUND
IN FRONT OF THE HOTEL ENTRANCE AND BEHIND THE BUILDING

Ihre Familie Santner



VORSPEISEN

STARTERS

RINDERCARPACCIO

Gehobelte Parmesanspäne . Rucola . Zitronen-Olivenöl . Filet

Beef Carpaccio – parmegiano . rocket salad . lemon-olive juice . Filet

€ 11,90

BEEF TARTARE

Wachtelei . Wasabicreme . Toast

Beef Steak Tartare – quail egg . wasabi creme . toast

€ 13,90

TARTARE TRILOGIE

Milchkalb . Simmentaler Rind . Lachsfilet . Toast

3 of a kind steak tartare– veal . beef . salmon . toast

€ 15,90

MEERES-GARNELEN

Gambas . Olivenöl . Knoblauch . Paprika geräuchert . Baguette

sea prawns – olive-oil . garlic . smoked capsicum . white bread

€ 13,90



SUPPEN

SOUPS

KRÄFTIGE OCHSENSCHWANZSUPPE VOM SIMMENTALER-ALPENRIND

Dreierlei Einlagen und Rindfleisch-Streifen

Oxtail consommé – 3 of a kind . beef stripes

€ 5,90

KRÄFTIGE OCHSENSCHWANZSUPPE VOM SIMMENTALER-ALPENRIND

Kräuterfrittaten oder Grießnockerl oder Käspresknödel

Oxtail consommé – with sliced pancakes or dumplings or cheese bites

je € 4,90

TAGESSUPPE

Suppenangebot je nach Saison – Fragen Sie unser Servicepersonal.

daily soup – seasonal soup, Ask our staff!

je € 5,90

SALATE

SALADS

FARMER SALAT – Cremiger Krautsalat mit Karotten | Coleslaw € 5,00

BLATTSALATE DER SAISON – Hausdressing | green garden salad € 5,00

TOMATEN SALAT – Sherry-Vinaigrette | tomato salad € 5,00



PAUL'S STEAK-VARIATIONEN VOM SIMMENTALER ALPEN-RIND UND ANGUS RIND

STEAK SELECTIONS

Hüfte (Rumpsteak)	200 g €18,90	300 g €22,90	
Hohe Beiried (Dry Aged Rib Eye)	200 g €19,90	300 g €24,90	400 g €32,80
Niedere Beiried (Dry Aged Sirloin)	200 g €18,90	300 g €23,90	400 g €29,80
Lungenbraten (Filet)	„Lady-Steak“ 200 g €23,90	300 g €32,80	

BEILAGEN . SALATE . SAUCEN . TOP UP

Beilagen

Pommes Frites
gratinierte Ofenkartoffel
mit Speck-Sauerrahm
Rosmarinbratkartoffel
Grillgemüse
Speckbohnen
Süßkartoffelgratin
Pro Portion € 4,00

Top-Up

Riesen-Garnele (per Stück) € 6,00
Freilandeier (1 Stk. Spiegelei) € 2,00

Beilagen-Salate

Farmer Salat „Coleslaw“
Blattsalate der Saison
Tomaten-Salat

Pro Portion € 5,00

Saucen nach Wahl

Bearnaise
Rotwein – Scharlotten – Jus
Pfefferrahm
vierlei Kräuterbutter
Cocktailsauce
Mango-Chilli-Chutney
Barbecue-Dip

Pro Portion € 1,90



„SPECIAL CUTS“ VOM SIMMENTALER-ALPEN-RIND UND ANGUS-RIND

T-Bone Steak / Porterhouse “dry aged”	ca. 500-1000 g	€ 8,00 per 100 g
Beiried am Knochen “dry aged” Cote de Boeuf / Tomahawk / New York Club	ca. 500-1000 g	€ 8,00 per 100 g
Kotelette vom Milchkalb Veal-Sirloin on the bone	ca. 300-500 g	€ 8,00 per 100 g
Chateaubriand Herzstück des Filets	ca. 500-900 g	€ 11,00 per 100 g

BEEF KREATIV

TASTING PLATE

300 GRAMM

je 100g Lungenbraten (Filet), Hüfte (Rump), Beiried (dry-aged)

€ 29,80

PAUL'S DRY-AGED BEEF-BURGER

Pommes Frites . Cocktailsauce

€ 13,90



WALSERWIRT-KLASSIKER

WALSERWIRT PFANDL

Filetspitzen in Pfefferrahm . Kräuterpappardelle . Champignons . Speck . Blattsalat

filet tips – creamy peppercorn sauce . pasta . garden salad

€ 19,80

„ALT WIENER“ TAFELSPITZ

Röstkartoffel . Cremespinat . Apfelkren

(the main dish of the austrian emperors)

boiled topside of the rump, served in a broth with 3 different condiments

€ 19,90

SANTNERS BRATWURST

Wurst hausgemacht . Walser Faßsauerkraut . Rösterdäpfel

homemade sausage (weisswurst) – Sauerkraut . sauteed potatoes

€ 8,50

WIENER SCHNITZEL

Petersilkartoffeln . Preiselbeeren . grüner Salat

Schnitzel – parsley potatoes . cranberry jam . garden salad

vom Schwein | pork € 13,90

vom Kalb | veal € 17,90

GERNE KÖNNEN SIE UNSEREN GRUß VOM HAUS AUCH MIT NACH HAUSE NEHMEN:

HAUSGEMACHTE PFEFFERSALAMI 2 STK: € 5

HAUSGEMACHTES GRAMMELSCHMALZ (KLASSIK ODER PAPRIKA) À 250 G: € 6

HAUSGEMACHTE SCHARFE ZIGEUNERSNACKS 10 STK: € 15

HAUSGEMACHTE LEBERPASTETE 1 STK: € 6