

**Herzlich Willkommen!**



Fleischertradition . Handwerk seit 1688

**Im Hause der Familie Santner!**



## VORSPEISEN

### STARTERS

#### RINDERCARPACCIO

Gehobelte Parmesanspäne . Rucola . Zitronen-Olivenöl . Filet

Beef Carpaccio – Parmigiano . rocket salad . lemon-olive juice . filet

€ 14,90

#### BEEF TARTARE

Spiegelei . Wasabicreme . Toast

Beef Steak Tartare – fried egg . wasabi creme . toast

€ 16,90

#### BURRATA

Zitronen-Olivenöl . Kirschtomaten . Rucola

Burrata – Lemon-olive juice . sherry tomatoes . rocket salad

€ 15,90

#### GAMBAS AL AJILLO

Crevetten . Knoblauch . Olivenöl . Toast

shrimp - garlic – Olive oil . toast

€ 14,90

#### VITELLO "TONNATO"

Thunfisch Marinade. Toast

Veal Steak roastbeef – tuna marinade . toast

€ 16,90



## SUPPEN

### SOUPS

#### **KRÄFTIGE OCHSENSCHWANZSUPPE VOM SIMMENTALER-ALPENRIND** mit 3erlei Einlagen

Oxtail consommé – with 3 traditional Austrian soup ingredients  
je € 6,90

#### **KRÄFTIGE OCHSENSCHWANZSUPPE VOM SIMMENTALER-ALPENRIND** Kräuterfrittaten oder Grießnockerl oder Käspresknödel

Oxtail consommé – with sliced pancakes or dumplings or cheese bites  
je € 5,90

### TAGESSUPPE

Suppenangebot je nach Saison – Fragen Sie unser Servicepersonal.

daily soup – seasonal soup, Ask our staff!  
je € 6,90

## SALATE

### SALADS

#### **GEZUPFTE BLATTSALATE**

getrocknete Tomaten . Erdäpfel-Speckkrusteln | mixed leaf salad – semi-dried tomatoes .  
potatoe/speck stripes € 14,90

mit sautierten Rinderfiletspitzen | with sauteed filet tips (beef) € 19,90

mit sautierten Putenfilets | with sauteed turkey filets € 16,90

**COLESLAW – GRÜNE BLATTSALATE - TOMATEN SALAT € 5,90**



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

### STEAK SELECTIONS

Hüfte (Rumpsteak)	200 g €20,90	300 g €25,90	
Hohe Beiried (Dry Aged Rib Eye)	200 g €22,90	300 g €28,90	400 g €36,90
Niedere Beiried (Dry Aged Sirloin)	200 g €20,90	300 g €25,90	400 g €32,90
Lungenbraten (Filet)	„Lady-Steak“ 200 g €26,90	300 g €36,90	

Gerne kann es auch mehr sein: € 12 Aufschlag per 100 g Fleisch

### BEILAGEN . SALATE . SAUCEN . TOP UP

#### Beilagen

Pommes Frites  
Ofenkartoffel  
mit Sauerrahmdip  
Rosmarinbratkartoffel  
Grillgemüse  
Speckbohnen  
Süßkartoffelgratin

Pro Portion € 4,90

#### Top-Up

Riesen-Garnele (per Stück) € 6,50  
Freilandeier (1 Stk. Spiegelei) € 2,50  
2 Scheiben Bauchspeck € 2,50

#### Beilagen-Salate

Farmer Salat „Coleslaw“  
grüne Blattsalate  
Tomaten-Salat

Pro Portion € 5,90

#### Saucen nach Wahl

Bearnaise  
Rotwein – Schalotten – Jus  
Pfefferrahm  
Cocktailsauce  
Mango-Chilli-Chutney  
Barbecue-Dip  
zerlei Kräuterbutter

Pro Portion € 2,50



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

<b>T-Bone Steak / Porterhouse “dry aged”</b>	ca. 500-1000 g	€ 8,50 per 100 g
<b>Beiried am Knochen “dry aged”</b> Cote de Boeuf / Tomahawk / New York Club	ca. 500-1000 g	€ 8,50 per 100 g
<b>Kotelette vom Milchkalb</b> Veal-Sirloin on the bone	ca. 300-500 g	€ 8,50 per 100 g
<b>Chateaubriand</b> Herzstück des Filets	ca. 500-900 g	€ 12,00 per 100 g

**BEEF ALTERNATIV**

**TASTING PLATE**

**300 GRAMM**

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

€ 35,90

**FILET TOURNEDOS**

**250 GRAMM**

Rinderfilet-Medaillons . Bauchspeck vom Mastschwein

€ 32,90



## WALSERWIRT-KLASSIKER

### WALSERWIRT PFANDL

Filetspitzen in Pfefferrahm . Kräuterpappardelle . Champignons . Speck . Blattsalat

filet tips – creamy peppercorn sauce . pasta . garden salad

€ 22,90

### PUTEN-BURGER

Pommes Frites . Cocktailsauce

€ 16,50

### SANTNERS BRATWURST

Salzburger Bratwurst hausgemacht . Walser Faßsauerkraut . Gebäck

homemade sausage (weisswurst) – Sauerkraut . bread loaf

€ 9,80

### WIENER SCHNITZEL

Petersilkartoffeln . Preiselbeeren . grüner Salat

Schnitzel – parsley potatoes . cranberry jam . garden salad

vom Schwein | pork € 16,50

vom Kalb | veal € 23,90

### STEAK PLATTE

je 100g Putensteak, Schweinesteak und Rindersteak . BBQ und Cocktail Dip . Pommes

Steak plate – 100g each turkey/pork/beef steak . BBQ and Cocktail Dip . French fries € 28,90

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

HAUSGEMACHTE PFEFFERSALAMI 2 STK: € 6,90

HAUSGEMACHTES GRAMMELSCHMALZ (KLASSIK ODER PAPRIKA) À 250 G: € 6,90

HAUSGEMACHTE SCHARFE ZIGEUNERSNACKS 10 STK: € 18

HAUSGEMACHTE LEBERPASTETE 1 STK: € 6,90