

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

€ 16,90

BEEF TARTARE

Spiegelei . Wasabicingeme . Toast

Beef Steak Tartare – fried egg . wasabi creme . toast

€ 18,90

BURRATA

Zitronen-Olivenöl . Kirschtomaten . Rucola

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

€ 17,90

GAMBAS AL AJILLO

Crevetten . Knoblauch . Olivenöl . Baguette

shrimp - garlic – Olive oil . Baguette

€ 16,90



SUPPEN

SOUPS

KRÄFTIGE OCHSENSCHWANZSUPPE VOM SIMMENTALER-ALPENRIND mit 3erlei Einlagen

Oxtail consommé – with 3 traditional Austrian soup ingredients
je € 7,90

KRÄFTIGE OCHSENSCHWANZSUPPE VOM SIMMENTALER-ALPENRIND Kräuterfrittaten oder Grießnockerl oder Käspresknödel

Oxtail consommé – with sliced pancakes or dumplings or cheese bites
je € 6,90

TAGESSUPPE

Suppenangebot je nach Saison – Fragen Sie unser Servicepersonal.

daily soup – seasonal soup, Ask our staff!
je € 7,90

SALATE

SALADS

GEZUPFTE BLATTSALATE

getrocknete Tomaten . Erdäpfel-Speckkrusteln | mixed leaf salad – semi-dried tomatoes .
potatoe/speck stripes € 15,90

mit sautierten Rinderfiletspitzen | with sauteed filet tips (beef) € 22,90

mit sautierten Putenfilets | with sauteed turkey filets € 19,50

COLESLAW – GRÜNE BLATTSALATE - TOMATEN SALAT € 6,90



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

STEAK SELECTIONS

Hüfte (Rumpsteak)	200 g €22,90	300 g €26,90	
Hohe Beiried (Dry Aged Rib Eye)	200 g €24,90	300 g €29,90	400 g €38,90
Niedere Beiried (Dry Aged Sirloin)	200 g €22,90	300 g €26,90	400 g €34,90
Lungenbraten (Filet)	„Lady-Steak“ 200 g €28,90	300 g €38,90	

Gerne kann es auch mehr sein: € 13 Aufschlag per 100 g Fleisch

BEILAGEN . SALATE . SAUCEN . TOP UP

Beilagen

Pommes Frites
Ofenkartoffel
mit Sauerrahmdip
Rosmarinbratkartoffel
Grillgemüse
Speckbohnen
Süßkartoffelgratin

Pro Portion € 5,90

Top-Up

Riesengarnele (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 € 6,90

Saucen nach Wahl

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

Pro Portion € 2,90



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

T-Bone Steak / Porterhouse “dry aged”	ca. 500-1000 g	€ 9 per 100 g
Beiried am Knochen “dry aged” Cote de Boeuf / Tomahawk / New York Club	ca. 500-1000 g	€ 9 per 100 g
Kotelette vom Milchkalb Veal-Sirloin on the bone	ca. 300-500 g	€ 9 per 100 g
Chateaubriand Herzstück des Filets	ca. 500-900 g	€ 13,00 per 100 g

BEEF ALTERNATIV

TASTING PLATE

300 GRAMM

je 100g Lungenbraten (Filet), Hüfte (Rump), Beiried (dry-aged)
€ 38,90

FILET TOURNEDOS

250 GRAMM

Rinderfilet-Medaillons . Bauchspeck vom Mastschwein
€ 34,90



WALSERWIRT-KLASSIKER

WALSERWIRT PFANDL

Filetspitzen in Pfefferrahm . Kräuterpappardelle . Champignons . Speck . Blattsalat

filet tips – creamy peppercorn sauce . pasta . garden salad

€ 24,90

PUTEN-BURGER

Pommes Frites . Cocktailsauce

€ 18,90

SANTNERS BRATWURST

Salzburger Bratwurst hausgemacht . Walser Faßsauerkraut . Gebäck

homemade sausage (weisswurst) – Sauerkraut . bread loaf

€ 11,50

WIENER SCHNITZEL

Petersilkartoffeln . Preiselbeeren . grüner Salat

Schnitzel – parsley potatoes . cranberry jam . garden salad

vom Schwein | pork € 18,90

von der Pute | turkey € 21,90

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 € 29,90

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