

UNSERE PHILOSOPHIE



Eigentlich ist es ganz einfach. Wir pflegen unsere Liebe bis zur Perfektion!
Wir sind gerne in Gesellschaft von interessanten und freundlichen Menschen.
Wir lieben das Design und den guten Geschmack
Wir entdecken immer wieder neue Geschmacksrichtungen und Kreationen.
Wir sind immer auf der Suche in der weiten Welt der Weine
...und am liebsten haben wir ein perfektes Stück Fleisch!

800°C

Unser Vorbild ist die beliebte klassische Tradition der besten amerikanischen Steakhäuser. Die ausgewählten Fleischstücke bereiten wir für Sie im kalifornischem Grilloffen **Montague™**, der über **800°C** heiß ist. In einer himmlisch, dunklen Kruste verbirgt sich der saftige, milde Genuss. Für den perfekten Finish braucht es nur noch ein wenig frische geklärte Butter, Meersalz und Pfeffer.

FLEISCH

Das Beste vom Fleisch, das wir im Steakhaus vorbereiten, kommt von ausgesuchten regionalen und internationalen Weiden auf Ihren Teller. Die Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten basiert auf einer vertrauenswürdigen Beziehung. Die Herkunft des Fleisches, seine Marmorierung, die Reifung und der spezielle Cut werden von uns sorgfältig ausgesucht, damit unsere Steaks Ihren Gaumen verwöhnen können.

WEIN

In unserem Weinkeller lagern wir über 10.000 Flaschen von über 1.000 verschiedenen Weinherstellern. Daraus können wir Ihnen gerne eine Auswahl empfehlen, die den besonderen Geschmack Ihres ausgesuchten Steaks unterstreicht. Auch die Magnum Flaschen haben wir nicht vergessen. Vertrauen Sie unseren Sommeliers, erforschen Sie die Weinkarte oder besuchen Sie unsere Vinothek und finden Sie die „eine“ Flasche.

TEAM

Unser ausgebildetes und neugieriges Küchen- und Serviceteam, ist ständig auf der Suche nach neuen Entdeckungen für Sie und um für Ihr liebliches Wohl zu sorgen. Mit gemeinsamen Kräften ist es unser Bestreben, dass Ihr Besuch im Steakhaus ein unvergleichliches Erlebnis wird und bleibt. Bei der Zubereitung der Steaks und Burgers haben wir immer ein offenes Ohr für Ihre Wünsche und beraten Sie mit Freude bei der Auswahl der besten Weinbegleitung, in der Hoffnung Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen eine köstliche Erkundung und ein unvergessliches Erlebnis!
Katja Arsenovič und Boštjan Hedžet

RIND



ZAHLREICHE RASSEN UND VERSCHIEDENE SCHNITTE = EINE VIELFALT DER GESCHMACKSRICHTUNGEN

Simmental ist eine der am weit verbreitesten und ältesten Rassen aus dem Berner Oberland. Es ist auch unsere "heimische" Rasse, die dafür bekannt ist, dass sie am meisten Milch und mageres Fleisch gibt.

Black & Red Angus das Fleisch ist für seine feine Marmorierung bekannt. Das Fett ist gleichmäßig verteilt, so dass das Fleisch weich und saftig ist. Meistens kommt es aus Argentinien oder Nordamerika, wo es einer strengen Kontrolle der Qualität unterliegt. Nur 2% der Besten verdienen das Etikett, das allein die höchste Fleischqualität bietet. Die Kombination von 2 Jahren Weidegang und Fütterung mit Getreide und Mais in den letzten 150 Tagen sorgen für die gewünschte Qualität.

Argentina shorthorn stammt aus dem Nordosten Englands. Die Aufzucht in Argentinien begann im Jahr 1826 und war die erste ausländische Rasse in Argentinien. Heute ist es bekannt für gesundes und schmackhaftes Fleisch durch Freizüchtung in Grünflächen - Pampas.

Holando-Argentino das Heimatland der Rasse ist Holland und erschien um 1880 in Argentinien. Heute ist es sehr beliebt bei den anspruchsvollsten Züchtern. Züchter Dieter Meier ist der Gründer der Züchtergruppe Ojo de Agua Breeders Group, die für 100% natürliche Zucht ohne den Einsatz von Wachstumshormonen steht.

Wagyu = WA - Japan, GYU - Kuh. Japanische Kühe haben eine genetische Prädisposition für exzellentes marmoriertes Fleisch, das der präzise Japaner zur Perfektion nutzen kann. Besonders die massierten und teils mit Bier (aus der Provinz Kobe) gefütterten Kühe haben sehr stolze Preise.

Hereford Es stammt aus Herefordshire im Vereinigten Königreich, wo auch der World Hereford Council ansässig ist, der sich um die Qualität dieser beliebten Rasse kümmert, die fast überall auf der Welt, meist aus Irland oder Schottland, gezüchtet wird. Es wird hauptsächlich mit Gras gefüttert, was den Geschmack sanfter macht als beispielsweise bei amerikanischen Zuchttrassen, die auch mit stärkehaltigen Nahrungsmitteln gefüttert werden.

Chianina stammt aus Valdichiana und dem Tibertal in Italien und ist das größte Vieh für die legendären Florentiner Steaks (1kg+). Sie werden seit mehr als 2200 Jahren kultiviert.

Limousine Die Rasse stammt aus Frankreich und ist aufgrund ihrer Ausdauer für die Ganzjahresweide im Freien geeignet, die dem Fleisch seinen saftigen und mineralischen Inhalt verleiht. Sie sind typisch für rötliche Farbe, dunkle Hörner und große Muskeln.

VERSCHIEDENE SCHNITTE

“FIRST CUTS”

Die bekanntesten und beliebtesten sind die ersten Schnitte.

Filet mignon als Filet Steak oder **Tenderloin** als Filet im Ganzen

Rib Eye

T-Bone

Porterhouse mit einem grösserem Filetanteil

T-Bone - Shortloin

Rumpsteak - Striploin

“BONE IN”

Ein besonderen, volleren Geschmack hat das Fleisch, wenn es am Knochen reift.

Porterhouse

Tomahawk rib eye

Rib eye bone in

“DIE VERGESSENEN SCHNITTE”

Flank steak, der trockenste Teil von Flank, medium gebacken, bewahrt die Saftigkeit

Flat iron vordere Oberschenkel, deutlich marmoriert, saftig, wenn medium rare gebraten

Hanging tender Zart und kräftig im Geschmack, nach dem Grillen tranchiert

Bürgermeisterstück, fest und intensiv im Geschmack

Skirt steak Vorderseite der Bauchmuskeln, sehr aromatisch

„WIE DURCH HÄTTEN SIE ES GERN“

Alles dreht sich um die magischen 54°C im Kern,
für die einen ein bisschen mehr, für die anderen ein bisschen weniger.

Rare / Dunkelrot

Außen stark geröstet und karamellisiert. Das Fleisch ist noch roh, die Fleischsäfte sind dunkelrot.

Medium Rare / Hellrot

Außen stark geröstet und karamellisiert. Der Fleischkern ist noch roh und die Säfte sind hellrot.

Medium / Rosa

Außen stark geröstet und karamellisiert. Bei mittlerer Hitze auf den Punkt rosa gegart.

Medium Well

Außen stark geröstet und karamellisiert. Das Fleisch ist im Kern nur sehr leicht rosa.

APERITIF



SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

Zlata Radgonska Penina Rosé, Sans Dosage

0,1 l **3,9 €**

0,75 l **28 €**

Telmont Vintage, Damery, Champagne, 2006

0,1 l **9 €**

0,75 l **65 €**

SLOWENISCHE DESTILATE

Birnenschnaps Kejžar

0,03 l **3,4 €**

GIN & TONIC

Bombay Sapphire & Schweppes Tonic Water

7 €

Tanqueray & Schweppes Tonic Water

7,2 €

Bulldog & Goldberg Tonic Water

8,1 €

Gin Mare & Fever Tree Mediterranean

9,1 €

POCAS LONGDRINKS

Pocas Port Tonic

Pocas Dry White Port/Tonic/Minze/Limette

5 €

“ZUM FINGER ABLECKEN”



Thunfisch-Tatar

Mit Wasabi, Soya Emulsion
und Sesamchips

14 €

Chicken Nuggets

Frisch paniert mit Dijon Crème

300g **10 €**

400g **13 €**

“TO SHARE FOR 2”

für zwei

Burrata

Burrata 350g, Rucola, Sonnengereifte
Tomaten, Minze und Champignons

16 €

Rinder-Tatar 150 g

Grob gemahlen und am Tisch veredelt
- mit Ei, Kapern, Sardellen, Senf, Steakhouse
Würzmischung. Serviert mit würziger/milder
Butter und knackigem Brot

21 €

NEU

Frisch aus dem Meer

Roh / Sashimi
Wolfsbarsch, Thunfisch,
Garnele, Meerspargel

18 €

“VOM SLICER”

Käse “3x SLO & 3x E U”

Auswahl von regionalen
und internationalen Käsesorten

10 €

Prosciutto Duett

Karst Schinken Lokev 16m, J
amón Serrano Bernuy 18m

10 €

“AUS DEM SUPPENTOPF“



Cremige Muskatkürbissuppe mit Kürbisöl und Kürbiskernen, Milchschaum

6,5 €

PASTA

Fuži (traditionelle Pasta) mit Trüffeln

12 €

Spaghetti mit frischen Thunfisch und Octopus

13 €

SALADS

CAESAR SALAT

Römersalat, Croutons, Parmesan,
Caesar Dressing

N°01

Klein **5 €**

Groß **7 €**

N°02

Mit Hähnchenfilet 120g

10,5 €

N°03

Mit Lachsfilet 120g

12,5 €

GEMISCHTER SALAT

4,5 €

RUCOLA

Mit Kirschtomaten und Parmesan

5 €

BURRATA

125g, Rucola, Sonnengereifte Tomaten,
Minze und Champignons

13 €

ASIEN

junge Salate, black tiger Garnelen im Airbag,
korianderdressing,
Zitruschips

12 €

Dressings:

Caesar, Kürbiskern, Balsamico

"BEEF"

RIND

SLOWENIEN

Filet Mignon	200g	24 €
vom steirischen Simmentaler Rind, trocken gereift 2 - 4 Wochen	250g	28 €
	500g	51 €
Rumpsteak	200g	15 €
vom steirischen Simmentaler Rind, trocken gereift 2 - 4 Wochen	250g	18,5 €
	500g	35 €

DEUTSCHLAND

Rib Eye	400g	45 €
vom deutschen Simmentaler Rind		

VEREINIGTE STAATEN

Beef Fillet - Filet Mignon	200g	30 €
US Black Angus - USDA Prime	250g	37 €
starke Marmorierung, voll im Geschmack	500g	69 €
Rib Eye Bone In	800g	85 €
US Black Angus		
starke Marmorierung, am Knochen gereift, voll im Geschmack		

IRLAND

Tomahawk	100g	7,5 €
Black angus		
beliebter Rib Eye Cut, am ganzen Knochen gereift und gegrillt		

SCHOTTLAND

Porterhouse	850g	85 €
Hereford		
Erfunden um ca. 1840 in NY., fillet and roastbeef grilled with the bone.		

FIND YOUR FAVOURITE

Probieren und teilen Sie sich als Tasting verschiedene Steaks von unterschiedlichen Rindersorten, Ländern oder Reifemethoden.
Beim nächsten Mal wissen Sie, welches Ihr Favorit ist.

FILET MIGNON

Slowenien vom Steirischen Simmentaler Rind

Vereinigte Staaten US Black Angus - USDA Prime

2x 250g **62 €**

MEET FOR 1 OR 2

Rib Eye Bone In	US Black Angus	800g 85 €
Tomahawk	Black Angus	100g 7,5 €
Porterhouse	Hereford	850g 85 €

KEIN RIND



Hühnerbrust

Hälfte frisch aus der Region,
mit Zitronengrasscreme und Parmesan

200g **9 €**

Ganz frisch aus der Region,
mit Zitronengrasscreme und Parmesan

400g **15 €**

Spare Ribs

Langsam gegart mit der unvergesslichen,
hausgemachten BBQ Sauce

Half-Rack

300g **8 €**

Full-Reck

600g **14 €**

FISCHERS WAHL



Lachsfilet

200g, mit Zitronengras-Rahmsauce und würzigen Parmesan und Dill

16 €

Thunfisch Filet

180 g, mit gemischtem Sesam

21 €

Oktopus Tentakel

mit Karamellisierten Tomaten, Gemüse und Limetten Mayonnaise

21 €

Wildfisch aus dem Offen

mit Gemüse und Kartoffeln
im Salz aus Piran

kg **80 €**

kg **70 €**

800° BURGER



4 Wochen trocken gereiftes slowenisches Simmentaler Rinderhack (200 g) mit Salz und Pfeffer leicht gewürzt. Selbstgebackenes Butterbrötchen. Hausgemachte Pommes.

Chicken Knuspriges Hähnchenfilet, Tomaten, Salat, Mayo, eingelegte Gurken	9,5 €
We Love Truffles Rindfleisch, Gorgonzola, Trüffel (Sauce), Salat, Rotkohl, Salsa rosa	14 €
Steakhouse Burger Rindfleisch, Rinderfilet Scheiben, Gorgonzola, knuspriger Speck, Cheddar, Tomate, Feigensauce, BBQ-Sauce	14 €
Classic Burger Rindfleisch, karamellierte Zwiebeln, Salat, Tomaten, Salat, Salsa rosa, Dijon-Sauce, Eingelegte Gurken	9,9 €
Cheese Rindfleisch, Cheddar, karamellierte Zwiebeln, Tomaten-Marmelade, BBQ-Sauce, Salsa rosa, Eingelegte Gurken	9,5 €
We Love Cheese Rindfleisch, Cheddar, Gorgonzola, knuspriger Speck, Kräuter-Aioli, Salsa rosa	10 €
Bacon Cheese Rindfleisch, knuspriger Speck, Bergkäse Röstzwiebeln, BBQ-Sauce, Salsa rosa	10,5 €
Egg Rindfleisch, Ei, Bergkäse, knuspriger Speck, Röstzwiebeln, BBQ-Sauce, Salsa rosa	10 €
Avocado Rindfleisch, Avocado, Tomaten, junger Spinat, Salsa rosa, Kräuter-Aioli	10 €

Ihre eigenen Burgerkreationen

NEU
"Umtauschen," Rindfleisch gegen VEGANES Fleischersatz
"Double Patty", 2x 200g Rindfleisch + 4 €
"Make it naked, it's for free."

BEILAGEN

Hausgemachte Pommes Frites

4 €

Hausgemachte Pommes Frites

mit Parmesan oder Pfeffer oder
mediteranen Gewürzen

4,5 €

Knusprige Kartoffeln

mit Rosmarin

4 €

Saisonales Gemüse

mit Vanille

4 €

Dunkle Champignons

mit Schnittlauch

4 €

Artischocken

mit Schinkenkruste

5 €

SAUCEN UND ...

Ketchup **1 €**

Kräuter Aioli / Dijon Crème / BBQ-Sauce **1,5 €**

Pfeffersauce **2,5 €**

Truffelsauce **4 €**

Salt, Pfeffer und Chilli **0 €**

DESSERTS & KÄSE



Chef Pâtissier Sebastjan Jurjevec bereitet mit Freude,
Liebe und Geduld alle Nachspeisen in der hauseigenen Pâtisserie.

“White Lady” Vanille-Eis, Sahne, heiÙe Schokolade	6 €
Crème brûlée	6,5 €
Früchte-Strudel mit Vanillecreme und Schlagsahne	4,9 €
Snickers Schokolade, Karamelsauce, Erdnuss-Eiscreme	7 €
Rožmarin Schokoladenkuchen mit Vanille Eiscreme	4,9 €
Schoko-Soufflé mit Waldbeeren-Eiscreme	7 €
3x SLO & 3x EU Auswahl von regionalen und internationalen Käsesorten	9 €

“To Share”

Früchte-Strudel , Schoko-Soufflé, Snickers, Rožmarin Schokoladenkuchen

23 €

WEIN

SCHAUMWEIN

Zlata radgonska penina Rosé sans dosage	0,1 l	3,90 €	0,75 l	28 €
Telmont Vintage , Damery, 2006	0,1 l	9,00 €	0,75 l	65 €

WEISSWEIN

Rožmarin weiss Dveri-Pax, Jarenina, trocken, 2016	0,1 l	2,40 €	0,75 l	16 €
White barrel , Marof, Mačkovci, 2016,	0,1 l	2,90 €	0,75 l	19 €
Sirius , Vino Kupljen, Mihalovci, 2017	0,1 l	4,20 €	0,75 l	31 €
Stara brajda , Ščurek, Dobrovo v Brdih, 2018	0,1 l	4,00 €	0,75 l	30 €

ROTWEIN

Rožmarin rot Magnum Edi Simčič, Vipolže, trocken, 2014	0,1 l	2,80 €	1,5 l	35 €
Steakhouse Red Barrel Selection , trocken, 2015	0,1 l	3,60 €	1,5 l	50 €
Blaifränkisch , Dveri pax, Jarenina, 2011	0,1 l	4,50 €	0,75 l	31 €
Estate , Alpamanta, Mendoza-Argentina, 2012	0,1 l	5,20 €	0,75 l	36 €

ROSÉ

Rose Gaube , Svečina, 2019	0,1 l	2,90 €	0,75 l	19 €
-----------------------------------	-------	---------------	--------	-------------

BIG BOTTLE 1,5 L

Skywalker Kupljen, Jeruzalem-Svetinje, 2017	62 €
Teodor Rosso , Marjan Simčič, Ceglo, 2012	119 €
Duet Lex Edi Simčič, Vipolže, 2012	122 €
Reserva Muga, La Rioja, Spanien, 2012	69 €
Selección Especial Muga, La Rioja, Spanien, 2011	89 €
La Croix de Beaucaillou Château Ducru-Beaucaillou, Saint-Julien, Frankreich, 2010	159 €
1er Grand Cru Classé Château Canon, Saint-Emilion, Frankreich, 2005	319 €