

[apero.starter]

FISH & CHIPS

Prunier Caviar 10g Dose | Fries | Russian Cream **19**

BEEF BITES 6 Stk.

Rindertatar US Filet | Teriyaki | Erdnuss | spicy Majo | Reiscracker **17**

LACHS BITES 6 Stk.

Label Rouge Lachs | Teriyaki | Erdnuss | spicy Majo | Reiscracker **16**

[vorspeisen. starters]

FRUCHTIGER FRÜHLINGSSALAT

Spargel | Physalis | Beeren | Tomate **10** mit Garnelen **18**

SASHIMI VOM BIO LACHS

Dashi | Ponzu | Kürbiskernöl **17**

BACKFISCH STEIRISCH

Paniertes Welsfilet | Kartoffel-Rahmgurkensalat | Kernöl **14** Hauptgericht **19**

DELICE FOIE GRAS

Walderdbeere | La Perle Pourpre | Kakao | Malzbrot **24**

[suppen. dazwischen]

FRITTATENSUPPE

Consommé | Frittaten | Gemüse **8**

SPARGEL-PARMESANSÜPPCHEN

getrüffelt | gebackene Wachtelpraline **10**

STEIRERWELS 2.0

Püree | Gemüse | Kren | Kernöl | Senfnage **16** Hauptgericht **25**

[haupt.gerichte]

SPARGELRISOTTO

Parmigiano Reggiano | Tomaten **18**

EDELFISCHE & KRUSTENTIERE (low carb)

Spargel | Paprika | Tomate | lateinamerikanische Aromen **32**

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | klassische Garnitur **18**
5

SEEA NO. 1 ALPIN STYLE

Bertl's Fleischpflanzerl | Kaspressknödel | Krautsalat **19**
Essiggurkerl | Sauerrahm | Schnittlauch

SURF & TURF

US Rinderfilet 150g | Argentinische Wildfang Garnele | Tomatenbernaise **45**
Süßkartoffelpommes | Spargelgemüse

[special.fleisch]

SMOKEY JOE

600 g US IDP Ribeye Steak unter der Rauchglocke | Süßkartoffel-Maispüree
Süßkartoffelpommes | coleslaw | BBQ Jus **69**

[steaks.fleisch]

AUSTRALIAN SIRLOIN STEAK

Black Angus | Thomas Food Gold Label | mit Fettrand | 250g **32**

US GREATER OMAHA RIB EYE STEAK

300g | 400g | 500g **32 | 42 | 52**

US GREATER OMAHA FILET STEAK

200g | 300g **38 | 49**

Die Steaks werden mit Cafe de Paris Butter serviert. Als Garpunkt wählen wir medium rare/medium für einen anderen Garpunkt geben Sie uns bitte Bescheid.

[beilagen.sides]

NEW STYLE

Süßkartoffelpommes | Trüffelmayo | Caesar Salad **9**

MRS.SIPPI

French Fries | Sippi Sauce | Italian Salat **8**

BLACK TRUFFLE FRIES

Kichererbsen Fritten | Trüffelmayo **8**

BUNTES SPARGEL-GEMÜSE

9

Beilagen sind auch einzeln erhältlich

2-6

ÜBERRASCHUNGSMENÜ „CHEFS CHOICE“ – fischweise 4-Gang € 49

[käse.dessert]

CRÈME BRÛLÉE

Banane | Kokos | Yuzu | schwarzes Sesameis **9**

WARMER SCHOKOKUCHEN

Mango | Pina Colada Sorbet | 20 min. **12**

SCHOKOLADE | ERDBEERE | TONKABOHNE

Eis von der römischen Haselnuss **10**

MACARONS

Selection Lenôtre | 6 Stück **9**

VORARLBERGER BERGKÄSE

roter Feigensenf | 10 Monate gereift **7**

KULINARISCHE IMPRESSIONEN
KRAFTWERK TASTING MENÜ
(fischweise)

FISH & CHIPS

Prunier Caviar | Fries | Russian Cream

DELICE FOIE GRAS

Walderdbeere | La Perle Pourpre | Malzbrot | Kakao

BIO LACHS

Dashi | Ponzu | steirisches Kürbiskernöl

STEINBUTT

Spargel | Paprika | Tomate
lateinamerikanische Aromen

SPARGEL

weißer Spargel | Taunusmorcheln | Arabica

SORBET

Gurke | Estragon | Gin

SURF & TURF

Rinderfilet | Rindertatar | Garnele
Erbse | Minze | Pfirsich | Teriyaki

TÊTE DE MOINE

Frischkäse | marinierte Kräuter

SCHOKOLADE | ERDBEERE | TONKABOHNE

Schokoeis

PRALINE

Schokolade | steirisches Kürbiskernöl

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Menü 10 Gang € 99 pro Person

Menü 7 Gang € 79

Fish & Chips | Foie Gras | Lachs | Steinbutt
Spargel | Rind | Dessert

Menü 5 Gang € 59

Fish & Chips | Lachs | Spargel | Rind | Dessert

zusätzlich unser Signature Dish + 10 Euro

WELS STEIRISCH 2.0

Püree | Kren | Nage | Kernöl