



N

G

U

S

D O W N T O W N



Ihre Zufriedenheit ist unser Ziel, und wir unternehmen (fast) alles, um dieses zu erreichen. Bei Speisewünschen außerhalb unseres Angebotes wenden Sie sich bitte an Christian und sein Team. Anregungen und konstruktive Kritik bleiben bei uns nicht ungehört. Einen angenehmen Aufenthalt und "Guten Appetit" wünscht
Ihr ÄNGUS Team.

ALLERGENE

A	Gluten	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnüsse	P	Lupinen
F	Sojabohnen	R	Weichtiere
G	Milch (inkl. Lactose)	O	Schwefeldioxid und Sulfite

SALATE

Bunter Salat C M

klein.....	€ 4,80
groß.....	€ 5,80

Rucola Salat C M O R C

mit Cherry-Tomaten und feinsalzigem Parmesan.....	€ 6,50
---	--------

Ä

N

G

U

S

D O W N T O W N

S U P P E N :

Fischsuppe B C D F G H L O P

Bouillabaisse mal anders.....€ 7,50

Karotten-Ingwer Schaumsuppe + Garnelen-Wan-Tan B D F A G L O R

.....€ 5,80

V O R S P E I S E N :

Trüffel Tagliolini A C M G H L

frische Tagliolini, Rahm und frische Trüffel der Saison.....€ 13,80

Carpaccio vom japanischen Wagyu Rind D F G L M O

Rucola, Lava-Salz, alter Balsamico Tradizionale, Parmesan.....50g.....€ 22,00

100g.....€ 44,00

Beef Tartar A D F G L O M

serviert mit Butter und knusprigem Toast.....100g.....€ 13,50

Gebratene Jakobsmuscheln E F G H L M H R

Kartoffelpüree, Speck, Knoblauchbutter.....€ 13,80

Grüße vom Mittelmeer C G L N O

dalmatinischer Prosciutto trifft feinsalzigen Parmesan, garniert mit
Oliven, gebratener Paprika, sonnengetrockneten Tomaten.....€ 12,50

Royal Siberian Caviar A D G

20g beste Stör Qualität, Salzgehalt unter 4% - Toastbrot, Crème fraîche.....€ 29,80

DRY AGE STEAK SELECTION :

Früher wurde Rindfleisch noch richtig gereift und ausreichend abgehangen. Aus Kosten- und Zeitgründen wird heutzutage die Fleischreifung unter Vakuum durchgeführt, dem so genannten „Wet Aging“. Dies erspart sowohl Zeit, als auch Lagerkosten und ist logistisch gesehen leichter zu handhaben. Für den speziellen, intensiven Fleischgeschmack muss das Fleisch nach wie vor am Stück und am Knochen unter speziellen Bedingungen gereift werden.

Diese Methode ist in den USA unter Spitzenköchen, Gourmetgastronomen und Spitzenhotels weit verbreitet. Bei niedriger Temperatur, einer gewissen Luftfeuchtigkeit und spezieller Luftzirkulation wird das eigens dafür ausgesuchte, stark marmorierte, hoch qualitative Rindfleisch unter Aufsicht bis zu 60 Tage in Kühl- und Trockenräumen gelagert. Diesen Prozess beschreibt man als „Dry Aging“. Das Fleisch wird sozusagen trocken gereift. Durch den Flüssigkeitsverlust wird der Rindfleischgeschmack konzentriert und intensiviert. Das Fleisch wird somit nicht nur außergewöhnlich zart und saftig, sondern überzeugt durch seinen intensiven und einzigartigen, oft auch als nussig und erdig beschriebenen, Rindfleischgeschmack.

GARSTUFEN :

RARE – MEDIUM RARE – MEDIUM – MEDIUM WELL – WELL DONE



Ä N G U S D O W N T O W N

CLASSIC STEAK SELECTION:

TENDERLOIN (FILET STEAK), DAS BESTE STÜCK,
GANZ OHNE FETT

Best of Argentina – Angus Beef FLGO

Junior's Cut 150 g.....	€ 17,20
Ladies' Cut 200 g.....	€ 22,90
Gentlemen's Cut 300 g.....	€ 34,30

Best of Uruguay – Hereford Corn Fed Beef FLGO

Junior's Cut 150 g.....	€ 18,20
Ladies' Cut 200 g.....	€ 23,90
Gentlemen's Cut 300 g.....	€ 35,30

RIB EYE STEAK, DAS GESCHMACKVOLLSTE ALLER STEAKS,
MIT MUSKELFETT ZART DURCHZOGEN

Best of Argentina – Angus Beef FLGO

Ladies' Cut 250 g.....	€ 23,60
Gentlemen's Cut 340 g.....	€ 32,80
Big Cut 450 g.....	€ 43,20

Best of USA – Black Angus Nebraskan Corn Fed Beef FLGO

Ladies' Cut 250 g.....	€ 27,60
Gentlemen's Cut 340 g.....	€ 36,80
Big Cut 450 g.....	€ 47,20



Die Zubereitung eines Steaks, nimmt etwas Zeit in Anspruch. Bitte planen Sie je nach Größe und Garstufe bis zu 60 Min. Wartezeit (Zubereitung und Ruhezeit) für Ihr Steak ein!

„Was es wert ist, zu haben, ist es wert, darauf zu warten!“

– M. Monroe

Ä

N

G

U

S

D O W N T O W N

EXPERIMENTAL STEAKS :

Ängus Rossini FLGO

Tenderloin mit gebratener Gänseleber,
klassisch serviert mit Trüffel-Jus.....Filet 200 g.....€ 36,80

Klassisches Surf&Turf BFGLO

Tenderloin vom argentinischen Pampa Angus Beef
mit Black Tiger Garnelen.....Filet 200 g.....€ 32,90

Jacobs Steak BFGLO

Tenderloin mit gebratenen St. Jakobsmuscheln.....Filet 200 g.....€ 32,90

Steak & Prawns BFGLMO

Tenderloin von Angus Beef & Kräuterbutter – Shrimps.....Filet 200 g.....€ 32,00

Steak & Lobster BFGLO

Tenderloin & Hummerschwanz.....Filet 200 g.....€ 44,80

AUF VORBESTELLUNG

Frischer Hummer BGLO.....Preis auf Anfrage

Deluxe-Burger* – der teuerste Burger Österreichs ACDFGHMO

100% Angus Kobe Beef (200 g), Osietra Caviar Creme,
Périgord-Trüffel, Foie gras, Tête de Moine - Rosen und
24 Karat Gold Pommes de Terre.....€ 150,00

* inklusive einer Deluxe-Burger-Urkunde



DAS WERTVOLLSTE FLEISCH DER WELT AUS JAPAN.

Wagyu Beef ist unvergleichlich zart und eine kulinarische Offenbarung. Charakteristisch für Wagyu Rind ist hier ganz klar die unvergleichliche Fettmarmorierung, die das Fleisch aufweist. Das intramuskuläre Fett hat eine cremige Konsistenz, die in dieser Form bei keinem anderen Fleisch zu finden ist. Es zergeht damit sprichwörtlich auf der Zunge. Die Geschmacksnerven explodieren förmlich und geben Umami frei – den 5. Geschmack. Etwas, das man nicht beschreiben kann, sondern probieren muss.

Kaum einem anderen Fleisch haften so viele Mythen und Geschichten an, wie dem Kobe Beef. Die Rinder sollen massiert werden, sie erhalten Bier usw.. Das ist allerdings nur die halbe Wahrheit. Die Rinder werden nach strengen Qualitätsmerkmalen bewertet und vor allem die Marmorierung des Fleisches ist hier ausschlaggebend.

Für die Zubereitung empfehlen wir das Fleisch Rare oder maximal Medium Rare zu bestellen, um das ultimative Geschmackserlebnis zu genießen.

Ä N G U S D O W N T O W N

VERY SPECIAL STEAKS

Rib Eye oder Striploin Steak vom zertifizierten japanischen Wagyu – Rind FGLO
je nach Verfügbarkeit.....ab 100 g je.....€ 44,00

Dry Age Porterhouse vom heimischen Weiderind FGLO
der Klassiker, „T-Bone“ mit den besten Teilen des Rinderrückens,
Beiried und größerem Filet-Anteil (ca 400 g - 600 g).....pro 100 g.....€ 10,00

Chateaubriand FGLO
das perfekte Arrangement für zwei Personen (oder eine sehr hungrige)
500g Rinder Filet, im Ganzen gebraten,
serviert mit zwei Beilagen und zwei Saucen ihrer Wahl.....€ 68,00

Ängus Steakment FGLO
500g Rinder Filet und 500g Rib Eye Steak,
im Ganzen gebraten, für 2 bis 4 Personen,
serviert mit vier Beilagen und zwei Saucen ihrer Wahl.....€ 134,00

BEILAGEN:

Steakgemüse L.....€ 3,80
Getrüffelttes Kartoffelpüree im Knuspermantel AG.....€ 3,80
Getrüffelte Gnocchi AGHPO.....€ 3,80
Süßkartoffel-Pommes mit Chili-Rahm Dip LGO.....€ 4,80
Maiskolben mit Parmesan & Knoblauch GO.....€ 3,50
Ofenkartoffel GL.....€ 3,50
Steak Wedges L.....€ 3,50

Grüne Keniabohnen mit Speck FLPO.....€ 3,80
Erdäpfel-Spinat L.....€ 3,80
Knoblauchbrot A.....€ 3,50
Chili-Maisbohnen P.....€ 3,50
kleiner Beilagen-Salat CLMO.....€ 3,50
Rucola Salat mit Cherry-Tomaten &
feinsalzigem Parmesan CMORC.....€ 6,50

SAUCEN :j e€ 2,50

Portwein-Schalotten Jus ALO, Pfeffersauce mit grünen Pfefferkörnern ALGO,
klassischer Jus ALO, Sauerrahm Dip GO, Kräuterbutter GO,
Chili-Limetten-Butter GO, Café de Paris GO

A top-down view of a wooden cutting board filled with fresh seafood and vegetables. In the upper right, four scallops are arranged in a fan shape, showing their white flesh and orange-tinted edges. Below them, two large, bright red prawns are positioned diagonally. To the right of the prawns, four cherry tomatoes are scattered. In the center, a large, vibrant orange-red fish, possibly a sea bream, lies horizontally. Below it are two silver fish with dark stripes, likely sea breams. In the bottom left corner, there is a pile of green leafy lettuce and a bunch of cherry tomatoes on their vine. Several lemon wedges are scattered around the board, adding to the fresh aesthetic. The lighting is warm and natural, highlighting the textures of the ingredients.

„Kein Genuß ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er zurück-
läßt, ist bleibend.“
– Goethe

Ä

N

G

U

S

D O W N T O W N

S E A F O O D :

Miesmuscheln O R

in herzhaftem Weißweinsud oder Tomaten-Chilisud

als Vorspeise..... € 12,80

als Hauptspeise..... € 19,90

Gegrillte Riesengarnelen A C D G M L O

Fleur de Sel, Knoblauch, Kräuter, Chili, an buntem Blattsalat

mit Knoblauchbrot..... € 26,50

Seezunge (Sole) D G

im Ganzen gegrillt nach dalmatinischer Art.....pro 10 g..... € 0,70

Wolfsbarsch (Loup de Mer) D G L O

mit Erdäpfel-Spinat serviert 300g-400g € 20,80

N O N - S T E A K S :

Getrüffelte Gnocchi A G H P O

mit karamellisierten Rinderfiletspitzen A C M G H L € 17,80

mit geräuchertem Tofu A E F G H L M N P O € 13,90

Ofenkartoffelschwäne 2 Stück G L O

mit karamellisierten Rinderfiletspitzen, Gemüse, Sauerrahm..... € 16,90

mit Rib Eye - Streifen, Chili-Mais Bohnen, Jalapeños, Sauerrahm..... € 16,90



„Ein gutes Essen ohne Dessert ist wie
eine einäugige Schönheit.“
– Jean Anthelme Brillat-Savarin

Ä N G U S

D O W N T O W N

DESSERT :

Crème brûlée CGH

von der Tonkabohne und Mango-Passionsfrucht-Sorbet.....€ 7,20

Topfennockerl ACGHP

in Kürbiskern-Zimtbrösel und Waldbeerenragout.....€ 7,20

100% Valrhona Choccolate „Surprise“ ACGHOP.....€ 7,20

3 köstliche Kleinigkeiten aus der berühmten französischen Schokolade

Schoko Fondue für 2 Personen ACGHOP

frische Früchte, Brownies.....€ 12,80

HOT DRINKS :

Malongo Blue Mountain - der exklusivste Kaffee der Welt.....€ 6,00

Malongo Espresso klein.....€ 2,70

Malongo Espresso groß.....€ 3,80

Malongo Verlängerter.....€ 2,90

Malongo Cappuccino.....€ 3,60

Malongo Macchiato.....€ 3,00

Malongo Latte Macchiato.....€ 3,80

Malongo Heiße Schokolade mit oder ohne Schlag.....€ 3,60

Glas Milch.....€ 2,80

Malongo BIO Tee in Teekanne.....€ 3,60

Bailey's Latte Macchiato.....€ 7,50

Irish Coffee: Irish Whisky, Espresso, Obers.....€ 8,00

Mexican Coffee: Kahlua, Espresso, Obers.....€ 8,00

Caribbean Chocolate: Jamaica Rum, Kakao, Obers.....€ 8,00



Ä N G U S D O W N T O W N

ÄNGUS MOST WANTED : € 9,50

G – Berry.....	Himbeeren, Limette, Bombay Sapphire Gin, Brombeerlikör, Brombeersirup, Soda
Himbeer Cuba Fizz.....	Minze, Rohrzucker, Himbeeren, Limettensaft, Bacardi Carta Blanca, Prosecco, Soda
G – Mansi.....	Limettensaft, Bombay Sapphire Gin, Calamansi - Likör, Birnensaft
Slow Bubble Tea.....	Sloe Gin, Granatapfelsirup, Limetten, Granatapfelkerne,  ORGANICS Ginger Ale
Cola Rum Illusion.....	Pedacola, Malaga Rum, Limettensaft, <i>Coca-Cola</i>
Espresso Martini.....	Stolichnaya Vodka, Kahlua, Double Espresso
G-Wine.....	Trockenbeerenauslese, Bombay Sapphire Gin
Mariletto.....	Marillenbrand, Amaretto, Zitronensaft, Marillensaft

NON ALCOHOL COCKTAILS : € 6,50

Ginger Drivers Mojito.....	Minze, Zucker, Ingwer,  ORGANICS Ginger Ale
Drivers Mojito.....	Minze, Zucker, Limette, Fever Tree Bitter Lemon
Aperol Crush.....	Orange, Rohrzucker, Aperol alkoholfrei, Fever Tree Tonic
Florida.....	Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Maracujasirup, Grenadine
Fresh Fruit Punch.....	Banane, Himbeeren, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine
Virgin Colada.....	Cocossirup, Sahne, Ananassaft, Orangensaft
Raspberry Lemonade.....	Himbeeren, Himbeersirup, Limette, Soda, Minze
White Coke Lemonade.....	Pedacola, Limette und Soda
Italian Lemonade.....	Basilikum, Apfelsaft, Soda, Himbeersirup

B I E R

Stiegl Pils vom Fass 0,5l.....	€ 4,30
Stiegl Pils vom Fass 0,3l.....	€ 3,80
Stiegl Pils vom Fass 0,2l.....	€ 2,80
Stiegl Bio Zwickl vom Fass 0,3l.....	€ 3,80
Stiegl Bio Zwickl vom Fass 0,5l.....	€ 4,40
Stiegl Weißbier 0,5l.....	€ 4,30
Stiegl Alkoholfreies Bier 0,5l.....	€ 4,30
Radler 0,3l.....	€ 3,80
Radler 0,5l.....	€ 4,30
Corona 0,35l.....	€ 5,00

R E F R E S H M E N T S

<i>Coca-Cola</i> , Zero, Light 0,33l.....	€ 3,30
fritz-kola ®, fritz-spritz ® Bio Rhababer.....	€ 3,80
Almdudler, Fanta, Sprite 0,33l.....	€ 3,30
Rauch Ice Tea Pfirsich oder Zitrone.....	€ 3,30
Red Bull ® ENERGY DRINK, Red Bull ® SUGARFREE 0,25l.....	€ 4,20
 ORGANICS Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon.....	€ 4,20
verschiedene Rauch Säfte.....	€ 3,30
Montes Still 0,25l.....	€ 3,00
Montes Prickelnd 0,25l.....	€ 3,00
Montes Still 0,75l.....	€ 5,80
Montes Prickelnd 0,75l.....	€ 5,80
Fever-Tree verschiedene Sorten 0,2l.....	€ 3,80
Soda Zitone 0,5l.....	€ 3,50
Soda Zitone 0,3l.....	€ 2,50
Soda Wasser 1/8l.....	€ 0,70

Ä

N

G

U

S

D O W N T O W N

Rauch Fruchtsäfte mit Wasser 0,5l.....	€ 3,80
Rauchsäfte mit Sodawasser 0,3l.....	€ 4,00
Rauchsäfte mit Sodawasser 0,5l.....	€ 4,60
Pedacola mit Sodawasser 0,5l.....	€ 4,80
Pedacola mit Wasser 0,5l.....	€ 4,50
Frischer Zitronensaft / Portion.....	€ 0,70
Cranberry Juice 0,2l.....	€ 3,50
Ananas Juice 0,2l.....	€ 3,50

E D E L B R Ä N D E 2 CL

Marille – Herzog.....	€ 4,80
Williams – Herzog.....	€ 4,80
Lemongraß – Herzog.....	€ 5,80
Nusserl – Herzog.....	€ 4,80
Ingwer – Reisetbauer.....	€ 9,00
Vogelbeer – Reisetbauer.....	€ 9,00
Alte Zwetschke – Schosser.....	€ 6,50
Quittenbrand – Schosser.....	€ 7,50
Schoko-Wechsel – Hagn.....	€ 6,00

G R A P P A 2 CL

Nonino Chardonay.....	€ 4,50
Po di Poli.....	€ 4,50
Banfi Brunello.....	€ 6,50
Antoniri Tignanello.....	€ 8,50

W H I S K Y 2 C L

Jack Daniel's.....	€ 4,50
Jack Daniel's single barrel.....	€ 5,50
Johnnie Walker – Black Label.....	€ 5,50
Chivas Regal 12y.....	€ 5,50
Jameson 6y.....	€ 4,20
Glenfiddich 12y.....	€ 5,00
Macallan Gold.....	€ 5,90
Oban 14y.....	€ 5,90
Lagavulin 16y.....	€ 5,90

C O G N A C & B R A N D Y & T E Q U I L A 2 C L

Hennessy – Fine de Cognac.....	€ 5,00
Remy Martin XO.....	€ 14,00
Martell Cordon Bleu.....	€ 8,00
Sierra Tequilla.....	€ 3,50
Cazadores Tequilla.....	€ 4,50

Ä N G U S

D O W N T O W N

SPARKLING WINE , PROSECCO & CHAMPAGNER

Glas Champagner Rose – Jean Vesselle oeil de Perdrix 0,1l.....	€ 8,90
Prosecco Scavi & Ray 0,1l.....	€ 4,60
Primosecco Rose Hagn.....	€ 4,60
Jean Vesselle Rose oeil de Perdrix 0,75l.....	€ 65,00
Prosecco Scavi & Ray 0,75l.....	€ 32,20
Schlumberger Night 0,75l.....	€ 72,00
Moët & Chandon Brut Impérial 0,75l.....	€ 85,00
Moët & Chandon Rosé Impérial 0,75l.....	€ 110,00
Roederer Cristal 0,75l.....	€ 320,00
Dom Perignon Vintage Blanc 0,75l.....	€ 320,00

OFFENE WEISS WEINE ^{1/8l}

Riesling Gottschelle, Antonius, Kremstal.....	€ 4,60
Grüner Veltliner Hundschupfen, Hagn, Weinviertel.....	€ 4,60
Welschriesling Polz, Südsteiermark.....	€ 4,60
Gelber Muskateller, Hagn, Weinviertel.....	€ 4,60
Weißwein gespritzt ^{1/4l}	€ 3,50

OFFENE ROTWEINE ^{1/8l}

Blauer Zweigelt, Hagn, Weinviertel.....	€ 4,60
Malbec Septima, Argentinien.....	€ 4,80
Cuvee Colloredo, Hagn, Weinviertel.....	€ 4,80
Shiraz Rosemont, Australien.....	€ 4,80
Cabernet Sauvignon de Chile.....	€ 4,80
Rotwein gespritzt ^{1/4l}	€ 3,50



Pfarrplatz 13, 4020 Linz
Tel.: 0 73 2 / 78 57 28
Web: www.angus.at; E-Mail: downtown@angus.at

Öffnungszeiten:
Mo – Fr: 11:00 – 14:00; 17:30 – 24:00
Sa: 11:00 – 24:00
So: 11:00 – 22:00

Küche jeweils bis 22:00