

X

N

G

U

S

Steaks & Izakaya

*HOWDY & KONNICHIWA*

***THE NEW ÄNGUS STEAKS & IZAKAYA.***

*The best of three culinary worlds.  
A gastronomic journey of variety and sophistication.  
First-class steaks.  
Japanese tapas and freshly prepared sushi.*

*Sharing food in inspiring company.  
Upscale indulgence in Izakaya style.  
A little of this, a little of that,  
and, as always, only the very finest of everything.  
Traditional flavors & delicious escapades.  
Imaginative drinks & very personal service.  
Garnished with entertainment & hospitality de luxe.*

*Be discerning and let us know how we can enhance your personal Ängus Steaks & Izakaya experience.*

*Your ÄNGUS Steaks & Izakaya team wishes you a pleasant stay and „bon appétit“.*

HOWDY & KONNICHIWA

**DAS NEUE ÄNGUS STEAKS & IZAKAYA.**

Das Beste dreier kulinarischer Welten.  
Eine gastronomische Reise der Vielfalt und Raffinesse.  
Erstklassige Steaks.  
Japanische Tapas und frisch zubereitetes Sushi.  
Sharing Food in inspirierender Gesellschaft.

**Gehobener Genuss im Izakaya-Style.**  
**Ein wenig hiervon, ein wenig davon,**  
**und wie immer von allem nur das Allerfeinste.**  
**Traditionelle Aromen & deliziose Eskapaden.**  
**Phantasievolle Drinks & sehr persönliches Service.**  
**Garniert mit Entertainment & Hospitality de luxe.**

Seien Sie anspruchsvoll und lassen Sie uns wissen,  
wie wir Ihr persönliches Ängus Steaks & Izakaya-Erlebnis noch steigern können.

Ihr ÄNGUS Steaks & Izakaya Team wünscht einen angenehmen Aufenthalt und „guten Appetit“.

# APERITIFS

ERFRISCHUNG FÜR DIE SINNE

**YAMAGUCHI NEGRONI**

GIN I LUSTENAU VERMUTH I CAMPARI I UMESHU  
*BECAUSE NEGRONI IS GETTING OLD*

10

**SAKURA BLOSSOM**

ROKU SAKURA BLOOM I PROSECCO I SODA I FRISCHE SAKURA  
*THE MAGIC OF CHERRY BLOSSOM*

9

**YUZULINA**

YUZU SAKE I HIBISKUS ESSENZ I FENTIMANS LIGHT TONIC  
*NOT ONLY FOR LADIES*

9

**VIENNA SPRITZ**

“SISSI” ODER “FRANZ” VERMUTH I PROSECCO I FENTIMANS GRAPEFRUIT  
*LIKE A ROYAL*

9

**ORIGAMI**

135 EAST HYÖGO GIN I HOME MADE THAI BASILIKUM LIKÖR I PROSECCO I SODA  
*THIS IS NO PAPER FOLDING ART*

9

**ITALIAN JOB**

PALLINI LIMONCELLO I KURKUMA-KARDAMON SIRUP I PROSECCO I SODA  
*NOT ONLY FOR GIGOLOS*

9

**STATEMENT FÜR BESONDERE ANLÄSSE ODER EINFACH SO**

GLAS CHAMPAGNER I PIPER HEIDSIECK  
*CONGRATULATIONS - ONLY*

13

VORSPEISEN

DER TON FÜR IHR KONZERT

*APPETIZERS*

*THE SOUND FOR YOUR CONCERT*

Ikigai

The Japanese secret to a long and happy life

**OUR LEGENDARY FISH SOUP**

12

**MISO SUPPE**

LACHS | JUNGZWIEBEL | WAKAME  
*SALMON | WAKAME | SPRING ONION*

7

**MISO SUPPE VEGETARISCH**

WAKAME | TOFU | JUNGZWIEBEL  
*WAKAME | TOFU | SPRING ONION*

7

**SIGNATURE TRÜFFEL TAGLIOLINI** | RAHMSAUCE | FRISCHE TRÜFFEL | FRUCHT KAVIAR  
*SIGNATURE TRUFFLE TAGLIOLINI | CREAM SAUCE | FRESH SEASONAL TRUFFLE | FRUIT CAVIAR*

17

**BEEF TATAR** | BUTTER | TOAST

*BEEF TARTAR | BUTTER | TOAST*

17

**OSIETRA ROYAL CAVIAR** | STÖR KAVIAR | BLINIS | CRÈME FRAÎCHE  
*OSIETRA ROYAL CAVIAR | STURGEON CAVIAR | BLINIS | CRÈME FRAÎCHE*

5g OFFEN 10

10g DOSE 20

30g DOSE 58

**MACHEN SIE IHRE VORSPEISE ZU EINEM RAUCHIGEN ERLEBNIS- SEXY SMOKEY GLOCHE**

*MAKE YOUR STARTER A SMOKEY EXPERIENCE – SEXY SMOKEY GLOCHE*

+2

# JAPANESE TAPAS 2 SHARE

ZUM TEILEN IN DER TISCHMITTE

*TO SHARE IN THE MIDDLE OF THE TABLE*

Kaizen

The Japanese secret for change to improvement



**BIG IN JAPAN** | GYOZA VEGETARISCH ODER GARNELE  
*GYOZA VEGETARIAN OR PRAWN*  
12

**EDAMAME** | CHILI | KNOBLAUCH | FLEUR DE SEL  
*CHILI | GARLIC | FLEUR DE SEL*  
8

**SPICY CHICHARÓNNES** – TEMPURA HUHN | CHIPOTLE | TERIYAKI | SIGNATURE DIP  
*TEMPURA CHICKEN | CHIPOTLE | TERIYAKI | SIGNATURE DIP*  
10

**PORK RIBS** – TERIYAKI BBQ | DAIKON | ERDNUSS CRUNCH  
*TERIYAKI BBQ | DAIKON | PEANUT CRUNCH*  
12

**PRAWNS POPCORN** | CALAMANSI PONZU | AVOCADO MAYO  
*CALAMANSI PONZU | AVOCADO MAYO*  
15

**SPICY THUNFISCH TATAR** | REISPAPIER  
*SPICY TUNA TATAR | RICE PAPER*  
14

# JAPANESE TAPAS 2 SHARE

ZUM TEILEN IN DER TISCHMITTE

*TO SHARE IN THE MIDDLE OF THE TABLE*

**ÄNGUS SIGNATURE CRISPY RICE** | FRITTIERTER REIS | LACHS | THUNFISCH | WAGYU  
*FRIED RICE | SALMON | TUNA | WAGYU*  
18

**KOBE STYLE** | KAGOSHIMA WAGYU TATAR | YUZU KAVIAR | UMAMI BLINIS | SHISO  
*KAGOSHIMA WAGYU TATAR | YUZU CAVIAR | UMAMI BLINIS | SHISO*  
19

**AUSTERNPILZE TEMPURA** | DRAGON FIRE DIP  
*OYSTER MUSHROOM TEMPURA | DRAGON FIRE DIP*  
9

**CRISPY BABY CALAMARI** | GRÜNE CHILI | 2 DIPS  
*GREEN CHILI | 2 DIPS*  
15

**BONZAI** | JAPANISCHER GURKEN SALAT  
*BONZAI | JAPANESE CUCUMBER SALAD*  
6

**GOMA AE** | FRISCHER SPINAT | SESAM DRESSING  
*FRESH SPINACH | SESAME DRESSING*  
6

# YAKITORI BAR

THE ART OF JAPANESE BBQ

JE 2 SPIEßE VOM ROBATA GRILL

*2 SKEWERS EACH FROM THE ROBATA GRILL*

Hara Hachi Bu

The Japanese secret for a long and healthy life

**JAPANISCHES WAGYU A 5 + KAGOSHIMA** | YAKINIKU | CHIVES  
28

**CHICKEN YAKITORI** | YUZU TERIYAKI | HOLUNDER JOGURT  
*YUZU TERIYAKI | ELDERFLOWER YOGURT*  
10

**AKITA** | SPICY RINDERFILET | JAPANISCHE KNOBLAUCH SAUCE  
*SPICY BEEF FILET | JAPANESE GARLIC SAUCE*  
12

**ATSUAGE** | GERÄUCHERTER TOFU | SESAM | AVOCADO MAYO  
*SMOKED TOFU | SESAME | AVOCADO MAYO*  
10

**EBI YAKITORI** | GARNELEN | KNOBLAUCH | WASABI CAESAR  
*SHRIMP | GARLIC | WASABI CAESAR*  
12

**BUTA IBERICO FILET** | WASABI CAESAR | GEGRILLTER ROMANA SALAT  
*WASABI CAESAR | GRILLED ROMANA SALAD*  
12

**RIBUAI** | YAKINIKU SAUCE | SESAM | JUNGZWIEBEL  
*YAKINIKU | SESAME | SPRING ONION*  
12

**TSUKUNE** | BIO LAMM | TONKATSU SAUCE  
*ORGANIC LAMB | TONKATSU SAUCE*  
12

# FABULOUS SUSHI

HANDMADE WITH LOVE

Pomodoro Technik

The Japanese secret for a long and healthy life

### **HOSOMAKI**

AUSWAHL AUS: LACHS | THUNFISCH | AVOCADO | GURKE 8 STK.  
*SELECTION FROM: SALMON | TUNA | AVOCADO | CUCUMBER* 8 PCS.  
10

### **ROCK STAR**

TEMPURA GARNELEN | AVOCADO | MANGO | HIMBEEREN 8 STK.  
*TEMPURA SHRIMP | AVOCADO | MANGO | RASPBERRIES* 8 PCS.  
20

### **ATLANTIS**

THUNFISCH TATAR | AVOCADO | ROTE TOBICO 8 STK.  
*TUNA TARTAR | AVOCADO | RED TOBICO* 8 PCS.  
20

### **NEW YORK SUBWAY**

GEGRILLTER LACHS | AVOCADO | GERÖSTETER SESAM | BBQ LACHS CREME 8 STK.  
*GRILLED SALMON | AVOCADO | ROASTED SESAME | BBQ SALMON CREAM* 8 PCS.  
20

### **CHICKEN PUNCH**

TEMPURA CHICKEN | SPARGEL | RÖSTZWIEBEL | MANDELN | TERIYAKI 8 STK.  
*TEMPURA CHICKEN | ASPARAGUS | ROASTED ONION | ALMONDS | TERIYAKI* 8 PCS.  
20

### **DOUBLE SALMON MACHA ROLL**

LACHS | AVOCADO | MACHA MASCARPONE | LACHS ON TOP | BLACK TOBICO 8 STK.  
*SALMON | AVOCADO | MACHA MASCARPONE | SALMON ON TOP | BLACK TOBICO* 8 PCS.  
22

FABULOUS SUSHI

HANDMADE WITH LOVE



### **GREENKEEPER**

MACHA MASCARPONE | SESAM | KING OYSTER | PAPRIKA | AVOCADO 8 STK.  
*MACHA MASCARPONE | SESAME | KING OYSTER | PAPRIKA | AVOCADO* 8 PCS.  
20

### **SEXY LOBSTER**

HUMMER | KRABBFLEISCH | MANGO | TRÜFFELCREME | WARM 5 STK.  
*LOBSTER | CRAB MEAT | MANGO | TRUFFLE CREAM | WARM* 5 PCS.  
29

### **ROCK` N ROLL**

LACHS | AVOCADO | TEMPURAMANTEL | WARM 9 STK.  
*SALMON | AVOCADO | TEMPURA COAT | WARM* 9 PCS.  
20

### **TO DIE FOR**

TEMPURA GARNELE | MANGO | AVOCADO | TEMPURAMANTEL | WARM 9 STK.  
*TEMPURA SHRIMP | MANGO | AVOCADO | TEMPURA COAT | WARM* 9 PCS.  
22

### **MAMMA MIA**

SPICY MACHA CRAB | AVOCADO | LACHS ON TOP | AVOCADO MAYO | BLACK TOBICO 8 STK.  
*SPICY MACHA CRAB | AVOCADO | SALMON ON TOP | AVOCADO MAYO | BLACK TOBICO* 8 PCS.  
22

### **FRENCH RIVIERA**

GARNELE AVOCADO SPARGEL INSIDE | LACHS | THUNFISCH | BLACK SESAM ON TOP 8 STK.  
*SHRIMP AVOCADO ASPARAGUS INSIDE | SALMON | TUNA | BLACK SESAME ON TOP* 8 PCS.  
22

# SIGNATURE KU-SHI

UNSERE KU-SHI SIND ZURÜCK , EINE HOMMAGE AN UNSERE ERÖFFNUNG 2012

*OUR KUSHI ARE BACK, AN HOMAGE TO OUR OPENING IN 2012*

Shoshin

The Japanese secret for a long and happy life – approaching things with a beginner's mind.

### **ROLLS ROYCE**

GEBRATENE ROLLS AUS RINDERFILET   REIS   GRÜNER SPARGEL   YAKINIKU   WARM	6 STK.
<i>FRIED BEEF ROLLS   RICE   GREEN ASPARAGUS   YAKINIKU   WARM</i>	<i>6 PCS.</i>
	22

### **MANGO BEEF ROLL**

REIS   GEBRATENE FILETSPITZEN   AUSTERNPILZE   MANGO   HIMBEEREN   WARM	8 STK.
<i>RICE   ROASTED TIPS OF BEEF FILLET   OYSTER MUSHROOMS   MANGO   RASPBERRIES   WARM</i>	<i>8 PCS.</i>
	23

### **FUSION KU-SHI ROLL**

BEEF TATAR   SPARGEL   TOBICO GRÜN   GARNELEN POPCORN	8 STK.
<i>BEEF TATAR   ASPARAGUS   TOBICO GREEN   SHRIMP POPCORN</i>	<i>8 PCS.</i>
	23

### **STEAK SHOTS**

REISKUGEL   GEBRATENE RINDERFILETSCHNITZEN   PFEFFERSAUCE   SESAM	5 STK.
<i>RICE BALL   ROASTED TIPS OF BEEF FILLET   PEPPER SAUCE   SESAME</i>	<i>5 PCS.</i>
	18

### **CRUNCHY ZEN-SATION**

FRITTIERTER REIS   GEBRATENE RIBEYE SCHEIBEN   AVOCADO   YAKINIKU SAUCE   SESAM   WARM	5 STK.
<i>CRISPY RICE   ROASTED RIBEYE   AVOCADO   YAKINIKU   SESAME</i>	<i>5 PCS.</i>
	22

# DELIKATESSE DRY AGED FISH

DRY-AGING WIRD IMMER MIT RINDFLEISCH IN VERBINDUNG GEBRACHT.  
ZU UNRECHT, DENN PIONIERE UND DIE WELTBESTEN KÖCHE ZEIGEN,  
DASS AUCH FISCH ERST DURCH TROCKENREIFUNG SEIN VOLLES POTENZIAL ENTFALTET.

UNSERE FISCHE WERDEN IN DER JAPANISCHEN TECHNIK „SUKIBIKI“  
ZUM DRY AGEN VORBEREITET UND MIT VIEL LIEBE AUSGEWÄHLT.

KONTROLLIERTE REIFEZEIT VON 2 BIS 7 TAGEN, JE NACH FISCHART.

ÜBERZEUGEN SIE SICH MIT UNGEAHNTEN GESCHMACKSNOTEN,  
VON MARZIPAN BIS BUTTERAROMA.

## *DELICACY DRY-AGED FISH!*

*DRY-AGING IS ALWAYS ASSOCIATED WITH BEEF.  
WRONGLY SO, BECAUSE PIONEERS AND WORLD-CLASS CHEFS HAVE SHOWN  
THAT FISH CAN ONLY DEVELOP ITS FULL POTENTIAL THROUGH DRY AGING.*

*OUR FISH ARE PREPARED FOR DRY AGING  
USING THE JAPANESE "SUKIBIKI" TECHNIQUE AND SELECTED WITH GREAT CARE.*

*CONTROLLED MATURING TIME OF 2 TO 7 DAYS, DEPENDING ON THE TYPE OF FISH.*

*CONVINCE YOURSELF WITH UNEXPECTED FLAVORS,  
FROM MARZIPAN TO BUTTER FLAVOR.*

**WIR FÜHREN DERZEIT JE NACH VERFÜGBARKEIT**

*„LABEL ROUGE“ LACHS I NORWEGEN*

*BLUEFIN THUNFISCH I INDISCHER OZEAN I PAZIFIK*

*GELBSCHWANZMAKRELE I INDOPAZIFIK I ATLANTIK*

*HISPAMARE GAMBERO ROJA I MITTELMEER I MAROKKO*

**LACHS, THUNFISCH, GAMBERO ROJA, ODER HAMACHI  
AUCH ALS DRY AGE VERSION MIT AUFPREIS MÖGLICH**

**DEPENDING ON AVAILABILITY, WE CURRENTLY OFFER**

*„LABEL ROUGE“ SALMON I NORWAY*

*BLUEFIN TUNA I INDIAN OCEAN I PACIFIC*

*YELLOWTAIL MACKEREL I INDO-PACIFIC I ATLANTIC*

*HISPAMARE GAMBERO ROJA I MEDITERRANEAN I MOROCCO*

**SALMON, TUNA, GAMBERO ROJA, OR HAMACHI  
ALSO AVAILABLE AS DRY AGE VERSION WITH SURCHARGE**

# IZAKAYA PLATTEN

JAPANISCHE TRADITION

MIT EXQUISITEN AROMEN UND TEXTUREN

Wabi Sabi

The Japanese secret for a more relaxed and contented life

### **JUST A LITTLE HUNGRY**

4 HOSOMAKI | 2 ATLANTIS | 2 NEW YORK SUBWAY  
*2 ROCK STAR | 3 NIGIRI | 2 TEMPURA GARNELEN*  
32

### **NOT TO SHARE**

2 ROCK STAR | 2 ATLANTIS | 2 NEW YORK SUBWAY  
*2 CHICKEN PUNCH | 3 NIGIRI | 5 ROCK`N ROLL*  
37

### **PERFECT DAY**

4 ROCK STAR | 4 ATLANTIS | 4 NEW YORK SUBWAY  
*3 NIGIRI | 3 SASHIMI | 3 TEMPURA GARNELEN*  
44

### **ORDER ME – I AM FAMOUS**

4 ROCK STAR | 4 ATLANTIS | 4 NEW YORK SUBWAY | 4 HOSOMAKI | 4 NIGIRI  
*5 ROCK`N ROLL | 4 CHICKEN PUNCH | 4 SASHIMI | 4 TEMPURA GARNELEN*  
64

### **OMAKASE**

EINE ALTE JAPANISCHE TRADITION | ÜBERRASCHUNGSMENÜ  
*CHEFS CHOICE*  
PRO PERSON | PER PERSON  
50

# NIGIRI

AS IN HEAVEN

2 STÜCK

**JEDES NIGIRI IST AUCH FLAMBIERT MÖGLICH  
LACHS, THUNFISCH, GAMBERO ROJA, ODER HAMACHI AUCH ALS DRY AGED VERSION MIT AUFPREIS MÖGLICH**

*EVERY NIGIRI CAN AS WELL BE ORDERED FLAMED  
SALMON TUNA GAMBERO ROJA OR HAMACHI ALSO AVAILABLE AS DRY AGE VERSION WITH EXTRA COSTS*



**„LABEL ROUGE“ LACHS** | FRUCHT KAVIAR | SIGNATURE SOJA  
*LABEL ROUGE SALMON | FRUIT CAVIAR | SIGNATURE SOJA*  
8

**„LABEL ROUGE“ LACHS FLAMBIERT** | FRUCHT KAVIAR | SIGNATURE SOJA  
*FLAMED LABEL ROUGE SALMON | FRUIT CAVIAR | SIGNATURE SOJA*  
8

**THUNFISCH** | BONITO FLOCKEN | FRUCHT KAVIAR  
*TUNA | BONITO FLAKES | FRUIT CAVIAR*  
9

**JAPANISCHES WAGYU A5 + KAGOSHIMA** | YUZU KAVIAR | CHILI NORI  
*JAPANESE WAGYU A5 + KAGOSHIMA | YUZU CAVIAR | CHILI NORI*  
15

**GAMBERO ROJA** | ROTE WILDGARNELE | YUZU KAVIAR | CRISPY NORI  
*WILD RED PRAWN | YUZU CAVIAR | CRISPY NORI*  
10

**HAMACHI** | GELBSCHWANZMAKRELE | CRANBEERY KAVIAR | TSUKURI SOJA  
*YELLOWTAIL MACKEREL*  
10

**UNAGI** | GERÄUCHERTER AAL  
*SMOKED EEL*  
9

**UNI** | SEEIGELROGEN | YUZU KAVIAR  
*SEA URCHIN ROE*  
12

# SASHIMI

Erzählen die Geschichte des Meeres

# *SASHIMI*

*Telling the story of the sea*

5 STÜCK | GURKE | DAIKON

**„LABEL ROUGE“ LACHS**

*LABEL ROUGE SALMON*

15

**THUNFISCH**

*TUNA*

16

**JAPANISCHES WAGYU A5 + KAGOSHIMA**

*JAPANESE WAGYU A5 + KAGOSHIMA*

30

**GAMBERO ROJA I ROTE WILDGARNELE**

*WILD RED PRAWN*

13

**HAMACHI I GELBSCHWANZMAKRELE**

*YELLOWTAIL MACKEREL*

17

**UNI I SEEIGELROGEN**

*SEA URCHIN ROE*

16

**KAVIAR**

10g 20

30g 58

# MAGIC STEAKS

Great understanding comes with great love.

### **TENDERLOIN**

(FILET STEAK) DAS BESTE STÜCK, GANZ OHNE FETT  
BEST OF ARGENTINA ANGUS BEEF, SAFTIG, MAGER, MILD IM GESCHMACK  
*(FILLET STEAK) THE BEST PIECE WITHOUT FAT | JUICY, LEAN, MILD IN FLAVOUR*

200 g 32

300 g 48

### **RIBEYE STEAK**

DAS GESCHMACKVOLLSTE ALLER STEAKS, MIT MUSKELFETT ZART DURCHZOGEN  
BEST OF USA – NEBRASKA CORN BEEF  
*THE MOST TASTEFUL OF ALL STEAKS, DELICATELY ROUNDED WITH MUSCLE FAT*

300 g 42

450 g 63

### **JAPANISCHES WAGYU RIBEYE STEAK KAGOSHIMA A5 +**

BEST OF JAPAN – KAGOSHIMA A5 + DAS WERTVOLLSTE FLEISCH DER WELT  
*THE WORLD'S MOST VALUABLE MEAT*

JE 100g 38

### **ÄNGUS ROSSINI**

TENDERLOIN | FOIE GRAS | TRÜFFELJUS  
*FILLET STEAK | FOIE GRAS | TRUFFLE JUS*

200 g FILET 50

MAGIC STEAKS

### **KLASSISCHES SURF & TURF**

TENDERLOIN | BLACK TIGER GARNELEN

*FILLET STEAK | BLACK TIGER PRAWNS*

200 g 46

### **STEAK & LOBSTER**

TENDERLOIN | HUMMERSCHWANZ

*FILLET STEAK | LOBSTER TAIL*

200 g 59

### **CHATEAUBRIAND**

DAS PERFEKTE ARRANGEMENT FÜR ZWEI PERSONEN ODER EINE SEHR HUNGRIGE

TENDERLOIN, IM GANZEN GEBRATEN | 2 BEILAGEN | 2 SAUCEN

*THE PERFECT ARRANGEMENT FOR 2 PEOPLE OR A VERY HUNGRY ONE*

*TENDERLOIN, GRILLED IN WHOLE | 2 SIDE DISHES | 2 SAUCES*

500 g FILET 90

# DRY AGE SELEKTION

Diese Methode ist in den USA unter Spitzenköchen, Gourmetgastronomen teils weit verbreitet.

Bei niedriger Temperatur, einer gewissen Luftfeuchtigkeit und spezieller Luftzirkulation wird das Rindfleisch unter Aufsicht bis zu 60 Tage in Kühl- und Trockenräumen gelagert.

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.

Das zeitaufwendige Verfahren und ein Gewichts- Verlust von bis zu 40 Prozent erklären, warum Dry Aged Beef TEUERER ist.

# DRY AGE SELECTION

*This method is widely used in the USA among top chefs and gourmet restaurants.*

*At a low temperature, a certain level of humidity and special air circulation, the beef is stored under supervision in cool and dry rooms for up to 60 days.*

*The meat is not only exceptionally tender and juicy, but also impresses with its intense and unique beef taste, often described as nutty and earthy.*

*The time-consuming process and a weight loss of up to 40 percent explain why dry aged beef is so expensive.*



**Wir führen derzeit je nach Verfügbarkeit**

**TOMAHAWK** Irland | **CÔTE DE BOEUF** Schottland | **ALTE KUH** Österreich

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne, am besten direkt vor unserer Vitrine.

Eine kurze Reise mit vielen wertvollen Informationen.

**We are currently stocking based on availability**

**TOMAHAWK** Ireland | **CÔTE DE BOEUF** Scotland | **OLD COW** Austria

*Our staff will be happy to advise you best, directly in front of our showcase.*

*A short trip with lots of valuable information*

# SIGNATURE SELECTIONS & ENTERTAINMENT TOOLS

Do small things with great love.

**CHATEUBRIAND IM SALZMANTEL**

SEHEN SIE ZU, WIE IHR STEAK AM TISCH FREIGESCHLAGEN WIRD. PURES ERLEBNIS!

*CHATEUBRIAND IN A SALT COAT*

*WATCH YOUR STEAK BE FREED AT THE TABLE. PURE EXPERIENCE!*

+ 5

**STEAK INFERNO**

IHR STEAK WIRD AM TISCH FLAMBIERT UND MIT SAISONALEN KRÄUTERN AROMATISIERT,

EIN HEISSES ERLEBNIS!

*YOUR STEAK WILL BE FLAMED AT THE TABLE AND FLAVORED WITH SEASONAL HERBS*

*A HOT EXPERIENCE!*

+4

**MACHEN SIE IHRE HAUPTSPEISE ZU EINEM RAUCHIGEN ERLEBNIS. SEXY SMOKEY GLOCHE**

*MAKE YOUR MAIN COURSE A SMOKY EXPERIENCE. SEXY SMOKY GLOCHE*

+2

**FOIE GRAS**

+18

**JAKOBSMUSCHEL**

*SCALLOP*

+ 5

**KAVIAR 10g**

+ 20

„MEHR ALS NUR BEIWERK“  
„*MORE THAN JUST GARNISH*“

A smile is worth a hundred words.

**KNOBLAUCHBROT**

*GARLIC BREAD*

5

**OFEN-SÜSSKARTOFFEL I HOLUNDERJOGURT I SESAM**

*BAKED SWEET POTATO I ELDERFLOWER YOGURT I SESAME*

5

**STEAKGEMÜSE**

*STEAK VEGETABLES*

5

**POMMES FRITES I TRÜFFEL I PARMESAN**

*FRENCH FRIES I TRUFFLES I PARMESAN*

6

**SAUTIERTE AUSTERNPILZE I MISO I KNOBLAUCH**

*SAUTED OYSTER MUSHROOMS I MISO I GARLIC*

5

**POMMES FRITES I PFEFFERSAUCE**

*FRENCH FRIES I PEPPER SAUCE*

6

**WEDGES**

4

„MEHR ALS NUR BEIWERK“  
*„MORE THAN JUST GARNISH“*

**GETRÜFFELTE GNOCCHI**

*TRUFFLED GNOCCHI*

5

**GRÜNE BOHNEN I SPECK**

*GREEN BEANS I BACON*

5

**GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE**

*TRUFFLED MASHED POTATO*

5

**GEBRATENER SUSHIREIS I GEMÜSE**

*FRIED SUSHIRICE VEGETABLES*

5

**WAKAME SALAT**

5

**CEASAR SALAT**

5

SAUCEN?

DER GEHEIME STAR IHRES GERICHTS.

*SAUCES?*

*YOUR DISH'S SECRET STAR*

Happiness held is the seed. Happiness shared is the flower



**KLASSISCHER JUS | CLASSIC JUS**

3

**PFEFFERSAUCE YAMASAKI WHISKY | PEPPER SAUCE YAMASAKI WHISKEY**

3

**KRÄUTERBUTTER | CHILI-LIMETTEN BUTTER | MISO-TRÜFFELBUTTER**

*HERB BUTTER | CHILI-LIME BUTTER | MISO-TRUFFLE BUTTER*

3

**YAKINIKU | JAPANESE BBQ**

3

**SPICY TENGUSU SAUCE**

3

**JAPANISCHE KNOBLAUCH SAUCE | JAPANESE GARLIC SAUCE**

3

**DRAGON FIRE DIP**

3

**CALAMANSI PONZU**

3

**WASABI CAESAR**

3

**AVOCADO MAYO**

2

**CHIPOTTLE MAYO**

2

**CHILI MANGO DIP**

2

DER GAMECHANGER AUF IHREM TELLER  
*THE GAMECHANGER ON YOUR PLATE*

If you're in a hurry, take a detour.

**MEJILLON ESPAÑOL**

SPANISCHE MIESMUSCHELN | WEISSWEIN- ODER TOMATEN-SUD  
*SPANISH MUSSEL | WHITE WINE OR TOMATO SAUCE*

24

**CAESAR SALAT**

ROMANA SALAT | CHERRY TOMATEN | PARMESAN | ÄNGUS SIGNATURE DRESSING  
*ROMANA SALAD | CHERRY TOMATOES | PARMESAN | ÄNGUS SIGNATURE DRESSING*

9

**CHICKEN YAKITORI**

+ 14

**FILETSPITZEN | FILLET BITES**

+ 18

**RIESENGARNELEN | KING PRAWNS**

+ 22

**HUMMER POPCORN | LOBSTER POPCORN**

+ 30

**LACHS TERIYAKI**

KARTOFFELPÜREE | BABY SPINAT | LACHS TERIYAKI | ERDNUSS CRUNCH  
*SALMON TERIYAKI | MASHED POTATOES | BABY SPINACH | SALMON TERIYAKI | PEANUT CRUNCH*

26

DER GAMECHANGER AUF IHREM TELLER  
*THE GAMECHANGER ON YOUR PLATE*

**CHICKEN YAKITORI**

OFEN-SÜSSKARTOFFEL | HOLUNDERJOGURT | SESAM | JUNGZWIEBEL  
*BAKED SWEET POTATO | ELDERFLOWER YOGURT | SESAME | SPRING ONION*

22

**GETRÜFFELTE GNOCCHI | TRUFFLED GNOCCHI**

KARAMELLISIERTE RINDERFILETSPITZEN  
*CARAMELIZED BEEF FILLET BITES*

26

**ROCKSTAR SELLERIE STEAK VEGAN | CELERY STEAK -VEGAN**

GEBRATENES GEMÜSE SUSHIREIS | JAPANISCHE KNOBLAUCH SAUCE | GRANATAPFELKERNE | ERDNÜSSE  
*FRIED VEGETABLE SUSHI RICE | JAPANESE GARLIC SAUCE | POMEGRANATE SEEDS | PEANUTS*

22

**SESAME GINGER BEEF BOWL**

RINDERFILETSPITZEN | AUSTERNPILZE | PINK GINGER | SPICY TENGUSU SAUCE | SUSHIREIS | SESAM  
*BEEF FILLET BITS | OYSTER MUSHROOM | PINK GINGER | SPICY TENGUSU SAUCE | SUSHI RICE | SESAME*

26

LOW SUGAR DESSERT  
FOR SEXY BODIES

*WE USE AGAVE SIRUP*

When you understand that others are different than you, you begin to become wise.

**LIVE TIRAMISU KONZERT** | *LIVE TIRAMISU CONCERT*  
AB 2 PERSONEN | PRO PERSON  
*FROM 2 PEOPLE | PER PERSON*  
10

**LAVENDEL HONIG CRÈME BRÛLÉE** | FRISCHE FRÜCHTE  
*LAVENDER HONEY CRÈME BRÛLÉE | FRESH FRUITS*  
10

**100% CHOCCOLATE „SURPRISE“**  
12

AUF VORBESTELLUNG

Find joy in every Sunday moment.



**FRISCHER HUMMER UND SEEIGEL**

Preis auf Anfrage | TAGESPREIS

**DELUXE-BURGER\* – der teuerste Burger Österreichs**

100% Japanisches Wagyu Beef (200 g), Kaviar,  
Périgord-Trüffel, Hummerfleisch, Foi Gras, Tête de Moine Rosen und 24 Karat Gold  
Pommes de Terre

DAZU 1 FLASCHE PIPER-HEIDSIECK ESSENTIEL CHAMPAGNER

300

\* inklusive einer Deluxe-Burger-Urkunde

# JAPANESE FOR BEGINNERS

**Sollten Sie unter Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden,  
informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne über eventuell in den Speisen enthaltene Allergene.**

SAKURA	<i>dunkle Variante der Daikon Kresse</i>
YUZU	<i>japanische Zitrusfrucht</i>
DAIKON	<i>Winterrettich</i>
GYOZA	<i>japanische Teigtaschen</i>
TONKATSU	<i>japanische BBQ-Sauce</i>
UMAMI	<i>herzhaft-intensiv, fleischige Geschmacksrichtung, abseits der üblichen vier süß, salzig, sauer und bitter</i>
GOMA AE	<i>japanischer Spinat Salat</i>
ATSUJAGE	<i>japanischer Tofu</i>
YAKITORI	<i>Grillspieße</i>
HOSOMAKI	<i>Makirollen</i>
TOBICO	<i>Fischkaviar</i>
YAKINIKU	<i>japanische Sauce, perfekt für gegrillte Fleischgerichte</i>
UNAGI	<i>Süßwasseraal</i>
UNI	<i>japanisch für Seeigel</i>
HAMACHI	<i>Gelbschwanzmakrele</i>

