

Gangster's Paradise – Chicago der 1920er

Wo der Jazz spielt und das Gesetz schweigt



Die besten Stücke Österreichs konkurrieren dieses Jahr mit dem Fleischgenuss den schon die alten Römer schätzten. **Chianina Rinder** – die älteste Rinderrasse Italiens. Außergewöhnliche Qualität – besonders nussig und vollmundig im Geschmack.



Alpen Vorland Rind – das beste Fleisch Österreichs. Jedes Stück Fleisch wird **mindestens 28 Tage gereift** - kostbar, edel, butterzart! Geprüft nach AMA-Gütesiegel und Genuss Region Kriterien.

Vorspeisen:

Tatare – „The Evidence“ (120g) € 17,80
klassisch würzig, mit Eigelb, Schalotten und geröstetem Toastbrot

Beef Carpaccio „Al Capone“ € 15,80
hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet, auf Rucola, veredelt mit Trüffelöl, gehobelm Parmesan und Kapern, dazu geröstetes Ciabatta

Spicy Chicken Wings „The Black Hand“ € 13,80
6 Stk. in schwarzem Pfeffer gewälzt, mit Waldhonig und Limette glasiert
dazu 6 Stk. knusprige Zwiebelringe

Garnelencremesuppe € 8,80
verfeinert mit Cognac und Buttercroutons

Gangsters-Burger: mit Coleslaw und 1 Beilage Deiner Wahl

„The Big Al“ € 25,80
250g Flanksteak medium gebraten im Ciabattabrot
doppelt Cheddar-Käse, Salat, Tomaten, glasierte rote Zwiebeln,
knuspriger Bacon und BBQ-Whiskey-Chili-Sauce

„The Bootlegger“ € 19,80
Rusty Burgerbun, Rindfleischpatty, geschmorte Zwiebeln,
Salat, Tomaten, Räucher-Käse, Essiggurken und Knoblauch-Mayonnaise

„Chicago Fire“ € 19,80
Brioche Burgerbun, Rindfleischpatty mit scharfer Salami, Chili-Käse,
Jalapeños, roter Zwiebel, Krautsalat, Tomaten, Rucola und feurige Sauce

„Eggerhof Home Style Burger“ € 19,80
Gourmet-Sesam-Burgerbun, Rindfleischpatty, knuspriger Speck,
Cheddar Käse, Tomaten, Salat, Röstzwiebel, BBQ Sauce

Steaks: mit 2 Beilagen und 1 Sauce Deiner Wahl

New York Strip - „The Silk Suit“ (ca. 270g) € 34,80
Elegantes Rumpsteak von der Beiried mit feinem Fettrand,
kräftig im Geschmack, zarte Marmorierung, absolut saftig

Rib Eye Steak - „The Enforcer“ (ca. 300g) € 34,80
Stark marmoriertes Steak von der Hochrippe, unvergleichlich saftig,
markantes Raucharoma, ein „Hochgenuss“
mit unserer hausgemachten Kaffee-Gewürzmischung mariniert!

Teres Major - „The Butcher“ (ca. 250g) € 29,80
Das Metzgerstück, extrem zart und aromatisch aus dem Schulterschärfel,
ähnlich zart wie ein Filet, aber geschmacksintensiver

Filetsteak - „The Don“ (ca. 230g) € 40,80
Genuss der auf der Zunge zergeht und an Exklusivität
kaum zu übertreffen ist – das Königsstück,
butterweich und auf den Punkt gereift!

Chateaubriand „The Syndicate“ (470-490g)
Doppeltes Filetsteak am Stück gebraten,
flambiert und tranchiert am Tisch
mit 4 Beilagen und 2 Saucen für 2 Personen € 79,80

Fiorentina Steak „Cosa Nostra“ (ca. 900g)
T-bone Steak der höchsten Qualität vom italienischen Premiumrind
Filet und Entrecote am Knochen gereift
mit 2 Beilagen und 1 Sauce für 1 Person € 69,80
mit 4 Beilagen und 2 Saucen für 2 Personen € 84,80

Tomahawk Steak - „The Axe“ (ca. 900g)
Das gigantische Steak vom italienischen Premiumrind,
am langen Knochen, mindestens 30 Tage gereift,
ein imposantes Steakerlebnis für echte Kenner
mit 2 Beilagen und 1 Sauce für 1 Person € 69,80
mit 4 Beilagen und 2 Saucen für 2 Personen € 84,80

Gangster's Paradise (für 3-4 Personen)
300g Ribeye Steak, 270g Rumpsteak, 250g Metzgerstück,
230g Filet, ein himmlischer Fleischgenuss!
Flambiert und tranchiert am Tisch
mit 6 Beilagen und 3 Saucen für 3 Personen € 119,80
mit 8 Beilagen und 4 Saucen für 4 Personen € 135,80

Wähle Deine Garstufe:

Rare – kurz, scharf angebraten - innen noch roh

Medium rare – mittel roh, sehr „fleischsaftig“, im Kern noch roh

Medium – halb durch, im Kern noch „fleischsaftig“,
gibt auf Druck nach und hat eine braune, knusprige Kruste

Medium well – zart rosa, im Kern fast „durch“ bei klarem Fleischsaft

Wähle Deine Sauce (zusätzliche Sauce € 4,00):

S1 / Garlic aioli – cremige Sauce vom gebratenen Knoblauch – süß-rauchiger Geschmack

S2 / Salsa Verde „Little Italy“ – frische Kräuter, Kapern, Basilikum, Sardellen, Olivenöl

S3 / Dark beer Stout Sauce – Reduktion aus dunklem Craft-Bier

S4 / Spicy Diablo Sauce – Scharfe Tomatensauce mit frischen Chili

S5 / The Getaway Butter – würzige Knoblauchbutter mit fein geriebenem Parmesan

S6 / Cognac Mustard Sauce – Senfsauce mit einem Schuss Hennessy

S7 / „The Alibi“ Sauce – Rotweinreduktion veredelt mit Gin

Wähle Deine Beilage (zusätzliche Beilage € 4,80):

B1 / Sweet Potato Wedges – Süßkartoffelspalten mit Cayennepfeffer

B2 / The Big Boss Potato – Ofenkartoffel mit Trüffel-Sauerrahm und gebratenen Pilzen

B3 / The Prohibition Wedges – hausgemachte Erdäpfelspalten mit Whiskey-Cheddarsauce

B4 / The Garden Getaway – Rauchiges Gemüse mit gegrilltem Portobello-Pilz

B5 / Papas fritas – Steak Pommes

B6 / Corn on the Cob - gegrillter Maiskolben mit Meersalz und Butterflocken

B7 / Onion Rings – frittierte Zwiebelringe im Bierteig

B8 / Caesar Salad – Bunter Blattsalat mit Knoblauchcroutons und Parmesan

Dessertempfehlung:

Espresso Martini Mousse € 7,80

Mousse von der dunklen Schokolade mit einem Schuss kräftigem Espresso serviert
auf Kakao-Kaffee-Erde, dazu marinierte Waldfrüchte

Speak Easy Sorbet € 7,80

Gin-Tonic Sorbet mit Limetten

Weitere Desserts finden Sie in unserer Speisekarte



Eggerhof
Fam. Supersberger ★ ★ ★

Herzlich Willkommen bei unseren

Steak- & Burgerwochen **„Gangsters Paradise“**

Getränkeempfehlungen:

Gösser Dunkles Zwickl naturtrüb

4 verschiedene Malzsorten, weiche und blumige Hopfennote,
Honig- und leichte Röstaromen, 5,7 % vol. Alkohol

0,3 l Glas € 4,40

0,5 l Glas € 5,60

Zweigelt Rosé

12,0 % Vol.

Weingut Domäne / Wachau / Niederösterreich/ trocken
Fruchtiger Sommerwein – offen, verspielt und erfrischend!
Zarte Aromen von Johannisbeeren, Erdbeeren
und ein Hauch von Gewürznelken.

1/8 l Glas € 4,80

0,75 l Flasche € 28,00

Wiener Trilogie

13% Vol.

Weingut Wieninger / Wien / trocken
Barrique-Cuvée aus 3 Sorten – Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon

1/8 l Glas € 5,40

0,75 l Flasche € 31,00

St. Laurent

12,5% Vol.

Weingut Pöckl / Mönchhof / Burgenland
Dunkles Rubinrot, in der Nase schwarze Johannisbeere und Brombeeren,
im Abgang leicht nach Schokolade.

1/8 l Glas € 5,50

0,75 l Flasche € 33,00

Gager Q2

14,0% Vol.

Weingut Gager / Deutschkreutz / Burgenland
Cuvée aus Bläufränkisch, Cabernet Sauvignon und Syrah

1/8 l Glas € 5,50

0,75 l Flasche € 33,00