



# Steak Woche

VOM 20. JUNI BIS 30. JUNI 2024

## WIE DAS SCHOTTISCHE ANGUS RIND IN DIE USA KAM UND SCHLIEßLICH „DAS BESTE RINDFLEISCH DER WELT“ WURDE...

Es war einmal eine ganz eigenartige, kleingewachsene, aber äußerst stämmige Rasse von Rindern, die weideten auf dem fetten Grasland an der Ostküste der schottischen Lowlands. Und die Schotten brachten es fertig, im Laufe der Zeit daraus eine Fleischrasse herauszuzüchten, die weit herum berühmt wurde.

### The beef goes west...

Ende des 19. Jahrhunderts importierten amerikanische Züchter einen Grundstock schottischer Aberdeen-Angus Rinder. Und fast überall in den USA entwickelte sich die Angus-Rasse schnell. Die Yankees hatten den Ehrgeiz die Schotten zu übertreffen.

### Cowboys, corn and quality...

Cowboys überwachen und umsorgen die kostbaren Herden. Wissenschaftler nahmen sich der Entwicklung an, andere Spezialisten berechnen die ideale Ernährungsquoten und vor allem: bei der Mast wurde nicht gespart! Sobald die Tiere zwischen dem 12. und 18. Monat von der Weide in die Maststationen kommen, werden sie in den letzten 6 Wochen mit reinem Mais gefüttert.

### The very best beef in town!

Fleischsachverständige und Gourmets in aller Welt sind sich darüber einig, dass es sich dabei in der Tat um "Das beste Rindfleisch der Welt" handelt. Noch im zartesten, saftigsten Alter schlachtreif und fein marmoriert durch wohldosierte Einlagerungen von weißem, schmackhaftem Fett, das beim sorgfältigen Braten zerschmilzt und dazu beiträgt, dass jedes Stück einen unvergleichbaren Wohlgeschmack entfaltet.



## Öffnungszeiten

Frühstück 08:00 bis 10:00

Küche von 11:30 Uhr bis 20:30 Uhr

Dessert bis 21:00 Uhr - Sperrstunde 22:30 Uhr

**Mittwoch Ruhetag**

## Parkplatz

Bitte tauschen Sie Ihr Eintrittsticket, nach Konsumation im Restaurant, beim Kellner gegen ein gratis Ausfahrtsticket.



Hier kommt das Essen nicht vom Band,  
wir kochen noch mit Herz und Hand.

---

### Aperitif

<b>Inge</b> °	6,50 €
Glas Prosecco   Ananas Ingwer Sirup   Holundersaft	
<b>di Capri Tonic</b>	7,50 €
Limoncello di Capri   Tonic Water   Zitrone	
<b>Prosecco Ruggeri Argeo 0,1</b>	4,50 €
Brut-Rose Ruggeri Argeo	

### Weinempfehlung

<b>Trinkfreu(n)de 2023 1/8 lt.</b>	5,50 €
WG Steiglmair   Welschriesling-Weissburgunder-Gelber Muskateller	
<b>Hirschvergnügen 2022 1/8 lt.</b> °	5,00 €
WG Hirsch   Grüner Veltliner	
<b>Weissburgunder 2022 1/8 lt.</b>	5,00 €
Weingut Stieglmar   Gols	
-----	
<b>Heideboden 2019 1/8 lt.</b> °	6,90 €
WG Stieglmar   Gols   Zweigelt - Blaufränkisch	
<b>Merlot 2021 1/8 lt.</b> °	5,50 €
WG Günter Triebaumer   Rust, Neusiedlersee-Hügelland	
<b>Zweigelt Classic 2022 1/8 lt.</b> °	5,50 €
Philipp Grassl   Carnuntum	



---

A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja – G Milch oder Laktose –  
H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere

Inklusivepreise



Hier kommt das Essen nicht vom Band,  
wir kochen noch mit Herz und Hand.

## Vorspeisen

**Carpaccio vom Angusrind** <sup>ACGM</sup> 15,50 €  
Blattsalate | Toastbrot

**Roastbeef geräuchert vom Angusrind** <sup>ACLM</sup> 14,50 €  
Sauce Remoulade | Blattsalate

**Chilli con Carne** <sup>ACGL</sup> 13,00 €  
Filetspitzen | Knoblauchbrot

-----  
**Hirschschinken** <sup>A</sup> 11,50 €  
frischer Kren | Schwarzbrot

**Forellenfilet geräuchert** <sup>ADG</sup> 12,50 €  
Oberskren | Weißbrot

**Aberseer Schafskäse** <sup>AGM</sup> 12,50 €  
Blattsalate | Räucherschinken | Toastbrot

## Hausgemachte Suppen

**Knoblauchcremesuppe** <sup>AGL</sup> 6,50 €  
Schlaghaube | Croutons

**Wildpürreesuppe** <sup>AGL</sup> 6,50 €  
Schlaghaube | Weißbrot

**Rinderbouillon** <sup>ALCG</sup> 5,50 €  
Fritatten | gebackener Wildleberknödel | Nudeln



A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja – G Milch oder Laktose –  
H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere

Inklusivepreise



Hier kommt das Essen nicht vom Band,  
wir kochen noch mit Herz und Hand.

## Angus Filetsteaks

<b>Filetsteak 180g   230g</b> <sup>GM</sup>	30,50 €   35,50 €
Kräuterbutter   Folienkartoffel	
<b>Pfeffersteak 180g   230g</b> <sup>AGL</sup>	30,50 €   35,50 €
Pfefferrahmsauce   Pommes Frites	
<b>Haussteak 180g   230g</b> <sup>ACGL</sup>	33,50 €   38,50 €
Blattspinat   Kräuterkruste   Röstkartoffeln	

## Angus Spezialitäten

<b>Rumpsteak (180g)</b> <sup>GM</sup>	26,50 €
Kräuterbutter   Pommes Frites   frisches Gemüse	
<b>Zwiebelsteak (180g)</b> <sup>AGL</sup>	26,50 €
Rumpsteak   Tomaten-Zwiebelsauce   Kartoffel-Wedges   Röstzwiebel	
<b>Huftsteak (180g)</b> <sup>AGL</sup>	22,50 €
Senfrahmsauce   Butterkartoffeln	
<b>Kleefeld Pfeffer-Pfandl (160g)</b> <sup>GMH</sup>	26,50 €
Filetsteaks   Curry-Pfefferreis   gerösteten Mandeln	
<b>Boeuf Stroganoff</b> <sup>AGL</sup>	26,50 €
Filetspitzen   Butterspätzle	

### Tipp!

<b>Chimuchurri - scharf</b> <sup>M</sup>	29,50 €
Rumpsteak (180g)   Bratkartoffeln   Speckbohnen   Chimichurrisauce	



A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja – G Milch oder Laktose –  
H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere

Inklusivepreise



Hier kommt das Essen nicht vom Band,  
wir kochen noch mit Herz und Hand.

---

### Aus den eigenen Teichen

<b>Forelle Müllerin</b> <sup>ADG</sup> in Butter ODER mit Knoblauch gebraten   Petersilienkartoffeln	per 10g 0,90 €
<b>Forelle Blau</b> <sup>DG</sup> Petersilienkartoffeln   heiße Butter	per 10g 0,90 €
<b>Lachsforellenfilet in Butter gebraten</b> <sup>ADG</sup> Knoblauch ODER Mandeln   Petersilienkartoffeln	per 10g 1,30 €
<b>Lachsforellenfilet pochiert</b> <sup>ADGL</sup> Dillsauce   Petersilienkartoffeln	per 10g 1,30 €

### Aus dem Gehege

<b>Hirschbraten</b> <sup>ACGLO</sup> Preiselbeeren   Semmelknödel	20,50 €
<b>Hirschknödel in Steinpilzsauce</b> <sup>ACG</sup> Topfenknödel gefüllt mit gebratenem Hirschfleisch   Steinpilzsauce   grüner Salat	17,50 €

### Salate

<b>Gemischter Salat</b> <sup>GM</sup> klein   groß	5,50 € / 9,00 €
<b>Blattsalate</b> <sup>GM</sup> klein   groß	4,50 € / 7,50 €
<b>Portion Brot</b> <sup>A</sup> Semmel   Weißbrot   Schwarzbrot   Weckerl	1,50 €

### Kleefeld Klassiker



---

A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja – G Milch oder Laktose –  
H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere

Inklusivepreise

# KLEE FELD

Hier kommt das Essen nicht vom Band,  
wir kochen noch mit Herz und Hand.

---

## Kleefeld Klassiker

**Cordon bleu** <sup>ACG</sup> 18,50 €  
vom Schwein | Preiselbeeren | Petersilienkartoffeln

**Wiener Schnitzel** <sup>ACG</sup> 17,50 €  
vom Schwein oder Huhn | Preiselbeeren | Pommes Frites

**Eierschwammerl** <sup>ACG</sup> 17,50 €  
Rahmsauce | Semmelknödel 

-----  
**Kaiserschmarrn** <sup>ACG</sup> 14,50 €  
Rosinen | Zwetschkenröster 

## Für Zwischendurch

**Haussalat** <sup>ACGM</sup> 17,50 €  
gemischter Salatteller | Sauerrahmdressing | gebackenes Hühnerfilet

**Wild-Krainer** <sup>ALM</sup> 7,50 €  
Senf | Kren | Brot

**Wildwurst hausgemacht** <sup>AM</sup> 7,50 €  
Brot | Senf | Kren

**Essigwurst** <sup>A</sup> 7,50 €  
Semmel | Brot

## Info

### Umbestellungen

wir verrechnen je nach Änderung einen kleinen Aufpreis



---

A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja – G Milch oder Laktose –  
H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere

Inklusivepreise



Hier kommt das Essen nicht vom Band,  
wir kochen noch mit Herz und Hand.

---

### Für unsere kleinen

<b>Kinder Wiener Schnitzel</b> <sup>ACG</sup>	10,50 €
Schwein oder Huhn   Pommes Frites   Ketchup	
<b>Grillwürstel</b> <sup>M</sup>	10,50 €
Pommes Frites   Ketchup   Senf	
<b>Schinken- Käsetoast</b> <sup>ACGFL</sup>	7,50 €
Ketchup   Majonaise	

### Dessert

<b>Schwarzbeerschmarrn</b> <sup>ACG</sup>	10,50 €
Kaiserschmarrn   Heidelbeeren   Vanilleeis	
<b>Wachauer Palatschinke</b> <sup>ACGH</sup>	7,50 €
Marillenpalatschinke   Schokosauce   Schlagobers   Nüsse	
<b>Nuss- Zimtparfait</b> <sup>GH</sup>	8,50 €
garniert mit frischen Früchten	
<b>Mohr im Hemd</b> <sup>ACGH</sup>	8,50 €
Vanilleeis   Schokosauce   Schlagobers	
<b>Sachertorte   Apfelstrudel   Kuchen</b> <sup>ACFG</sup>	5,50 €
Schlagobers	

-----

**Eis siehe Eiskarte**



---

A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja – G Milch oder Laktose –  
H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere

Inklusivepreise