

Sehr geehrte wine&dine Gäste,

In unserem exklusiven Steakhaus legen wir großen Wert auf die Qualität und Herkunft unserer Lebensmittel. Ganz besonders bei Fleisch und Fisch freuen wir uns über die exzellente Kooperation mit unseren Partnern aus der Region und so haben wir unsere Speisekarte auch dementsprechend mit der Herkunftsinformation der einzelnen Rohstoffe versehen. Lassen Sie Ihren Gaumen von den kulinarischen Leckerbissen des Öztals verzaubern und genießen Sie **ECHT REGIONAL!**

Danke, dass wir Ihre Gastgeber für den heutigen Abend sein dürfen.

Fam. Grüner

und das wine&dine Team rund um
Serviceleiter Thomas Gritsch
Küchenchef Daniel Bollmann

Dear Guests,

our choice of products is above all proximity and quality. We are pleased to cooperate with our partners from the region to choose the best meat and fish in order to provide our menu accordingly with the origin information of the individual raw products.

We are looking forward to pamper you with our culinary delights!

Thank you for being our guest tonight!

Family Güner

and the wine&dine team



Tapas - *tapas*



FRITTIERTE PIEMENTOS AL PADRON mit Maldonsalz <i>FRIED „PIEMENTOS AL PADRON“ with Maldon sea salt</i>	4,20
DATTELN IM SPECKMANTEL gefüllt mit Roppener Schafskäse <i>DATE FRUITS wrapped in speck ham filled with ewe's milk cheese</i>	5,20
EINGELEGTE MEDITERRANE OLIVEN <i>PICKLED MEDITERRANEAN OLIVES</i>	4,50
SPINAT-SCHLUTZKRAPFEN mit Butter und Parmesan <i>TYROLEAN RAVIOLI STUFFED WITH SPINACHES</i> <i>with brown butter and parmesan cheese</i>	4,20
TIROLER SCHINKENSPECK mit Parmesanflocken <i>TYROLEAN SEPCK HAM with Parmesan cheese</i>	5,20
BEEF TARTAR vom Almochsen mit Toast <i>BEEF TARTAR with toast</i>	5,20
LACHSTARTAR mit Gurke, Dillcreme und Kapern <i>SALMON TARTAR with cucumbers, dill sauce and capers</i>	5,20
GEGRILLTE GARNELE AIOLI <i>GRILLED PRAWN AIOLI</i>	5,50
KNOBLAUCH-KRÄUTERBAGUETTE <i>GARLIC HERB BAGUETTE</i>	3,90
TAPASÜBERRASCHUNG 3 Stück <i>TAPAS SURPRISE 3 pieces</i>	13,90



Vorspeisen



starters

BEEF TATAR vom Almoachsen mit Toast, Butter & Salatgarnitur	
<i>BEEF TARTAR served with toasted bread, butter and garnished with salad</i>	
als Vorspeise / as starter (100 g)	18,00
als Hauptgang / as main course (150 g)	26,00
CARPACCIO vom Almoachsen mariniert mit Balsamico und Trüffelmayonnaise, Rucola und Parmesan	17,00
<i>OX CARPACCIO marinated with Balsamico vinegar and truffle mayonnaise, served with rocket salad and Parmesan cheese</i>	
LACHSTARTAR mit Gurke, Dillcreme und Kapern	15,50
<i>SALMON TARTAR with cucumbers, dill sauce and capers</i>	
VEGETARISCHE GRILLGEMÜSEVARIATION mit gerösteten Mandeln und getrockneten Aprikosen	13,50
<i>VEGETABLE SELECTION with roasted almonds and dried apricots</i>	

Suppen - *soups*

KLARE TAFELSPITZBOUILLON mit Kräuterfrittaten oder Speckknödel	5,50
<i>CLEAR BEEF BOUILLON with sliced herb pancakes or speck dumplings</i>	
MAISCREMESUPPE mit Popcorn und geräucherter Paprika	5,90
<i>CORN CREAM SOUP with popcorn and smoked pepper</i>	



Salate - *salads*



BLATTSALAT <i>GREEN SALAD</i>	7,50
GEMISCHTER SALAT <i>MIXED SALAD</i>	7,50
BLATTSALAT mit Parmesandressing <i>GREEN SALAD with parmesan dressing</i>	11,50
mit Riesengarnelen / with king prawns (5 pcs)	22,50
Rinderfiletspitzen / beef fillet tips (150 g)	20,00

Vegetarische Gerichte *vegetarian dishes*

HANDGEMACHTE SPINATSCHLUTZKRAPFEN mit brauner Butter und Parmesan <i>TYROLEAN RAVIOLI STUFFED WITH SPINACHES</i> <i>with brown butter and parmesan cheese</i>	16,00
PIKANTES GRILLGEMÜSE mit heimischen Schafskäse <i>SAVOURY GRILLED VEGETABLES with local ewe's milk cheese</i>	14,00
OFENKARTOFFEL <i>JACKET POTATOE</i>	
mit Grillgemüse und Salad / with grilled vegetables and salad	15,00
mit geräuchertem Lachs und Salad / with smoked salmon and salad	17,50



vom Holzkohlegrill *from the charcoal grill*



ENTRECÔTE VON DER BEIRIED Argentinien	150 g	19,00
<i>BEEF SIRLOIN Argentina</i>	220 g	27,00
RIB-EYE-STEAK Österreich	300 g	29,50
<i>RIB-EYE-STEAK Austria</i>		
FILETSTEAK Südamerika	150 g	22,50
<i>FILLET STEAK South America</i>	220 g	33,00
FILETSTEAK Österreich	150 g	25,50
<i>FILLET STEAK Austria</i>	220 g	36,00
TOMAHAWK STEAK Irland Preis für 2 Personen, Zubereitung 40 Min.)	1000 g	89,00
<i>TOMAHAWK STEAK (price for 2 persons, preparation time 40 min.)</i>		
LAMMKARREE Irland	200 g	23,00
<i>LAMB LOIN Ireland</i>		
MAISHENDLBRUST Frankreich	200 g	17,50
<i>CHICKEN BREAST France</i>		
SURF AND TURF Südamerika / Vietnam		
Filetsteak 220g & 3 Riesengarnelen	220 g	38,50
Ladysteak 150g & 3 Riesengarnelen	150 g	29,00
<i>SURF AND TURF South America / Vietnam</i>		
<i>Filetsteak 220g & 3 king prawns</i>	220 g	38,50
<i>Ladysteak 150 g & 3 king prawns</i>	150 g	29,00



Beilagen & Saucen

side dishes & sauces

BEILAGEN

Ofenkartoffel,
Pommes Frites,
Raclette-Kartoffeln,
Knoblauchbrot, Rösti,
Süßkartoffel-Pommes
kleiner gemischter Salat

SIDE DISHES

*baked potato, french fries,
raclette-potatoes,
garlic bread, rösti,
sweet potatoe fries,
side salad*

3,80 / Stk.

GEMÜSEBEILAGE

mediterranes Gemüse,
Maiskolben, Speckbohnen

VEGGIE SIDE DISHES

*Mediterranean vegetables,
corncob, green beans with speck*

3,80 / Stk.

SAUCEN

Rosmarinjus,
Pfefferrahmsauce, Aioli
Sauce Bernaise,
Barbecue Sauce

SAUCES

*rosemary gravy, pepper cream sauce,
aioli, sauce bernaïse
barbecue sauce*

2,90 / Stk.



Fondue & Raclette

fondue & raclette



ab 2 Personen - Preise pro Person

from 2 people - prices per person

BOURGUIGNONNE mit Öl, Rinderfiletwürfel, Salat, pikante Saucen, eingelegtes und gegrilltes Gemüse 32,00

BOURGUIGNONNE with oil, beef cubes, salad, spicy sauces, pickled & grilled vegetables

BOURGUIGNONNE „MIXED MEAT“ 29,50
mit Öl, verschiedene Fleischsorten, Salat, pikante Saucen, eingelegtes und gegrilltes Gemüse

BOURGUIGNONNE „MEAT MIX“ with oil, different kinds of meats, salad, spicy sauces, pickled & grilled vegetables

CHINOISE Gemüsefond, verschiedene Fleischsorten und Garnelen, pikante Saucen, Salatteller, eingelegtes und gegrilltes Gemüse und Duftreis 32,00

CHINOISE vegetable broth, different kinds of meat and prawns, spicy sauces, salad, pickled & grilled vegetables, rice

RACLETTE mit „heurigen Kartoffeln“, Honigschinken, Tiroler Speck, Salat, eingelegtes und gegrilltes Gemüse 28,50

RACLETTE with young potatoes, sweet ham, tyrolean speck, salad, pickled & grilled vegetables

KÄSEFONDUE mit Kirschwasser, Brotwürfel, Karreespeck, Salat und eingelegtem Gemüse 28,50

CHEESE FONDUE with cherry brandy broth, bread cubes, speck, salad and pickled vegetables

KÄSEFONDUE mit Brotwürfel, getrockneten Tomaten, Oliven und Weintrauben, Salat und eingelegtem Gemüse 32,90

CHEESE FONDUE with bread cubes, dried tomatoes, olives, grapes, salad and pickled vegetables



Spezialitäten

specials



GRILLTELLER mit Rind, Schweinefilet und Hühnerbrust 26,50

Speck, gegrillte Tomate und Cocktailsauce

MIXED GRILL Beef, porc and chicken

Speck, grilled tomato and cocktail sauce

WINE & DINE BURGER 23,50

**Rindfleisch Burger, rote Zwiebel, Essiggurken, Bacon,
Tomaten, Chilimayonnaise, kleine Salat Garnitur
und Pommes Frites, Barbecue-Sauce**

WINE & DINE BURGER

*Beef patty, red onions, cornichons, bacon, tomatoes,
chili mayonnaise, served with salad garnish and french fries, barbecue sauce*

TARTARENHUT (zum selber Grillen) 25,50

**Rind und Putenmedaillons, Grillsaucen, Grillgemüse,
Ofenkartoffel und gemischter Salat
- ab 2 Personen, Preis pro Person**

TARTAREN HUT (to grill yourself)

*Beef and turkey medallions, sauces, grilled vegetables, baked potatoes
and mixed salad*

for 2 persons, price per person



GETRÄNKE - *drinks*



APERITIF - aperitif

Aperol A	4 cl	3,90
Aperol Veneziano o		7,90
Lillet Wildberry		6,90
Hugo o		5,90
Campari A	4cl	4,50
Campari Soda A		5,50
Campari Orange A		7,70

Prosecco Holunder o	0,1l	4,50
Prosecco o	0,1l	4,00
Rosé Spumante o	0,1l	4,60

Sherry Old Harvest Ximenex o	5cl	8,50
Cynar A	4cl	3,50
Pernod A	4cl	4,90

<u>MARTINI</u>		
Bianco, Dry, Rosso o	5cl	4,40

<u>PORTWEIN</u>		
Warre's Port	5cl	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE - soft drinks

Mineralwasser still/prickelnd	0,33l	2,80
Mineralwasser still/prickelnd	0,75l	5,30
Fl. Mezzo Mix	0,33l	3,20
Fl. Schartner Orange/Zitrone	0,25l	3,20
Fl. Coca Cola	0,33l	3,20
Fl. Coca Cola light/zero	0,33l	3,20
Fl. Almdudler	0,2l	3,20
Fl. Eistee Pfirsich	0,33l	3,20
Red Bull	0,25l	4,20
Fl. Ginger Ale	0,2l	3,30
Fl. Tonic Water/Bitter Lemon	0,2l	3,30
Fl. Russian Wildberry	0,2l	3,30
Fl. Fever Tree Tonic	0,2l	4,20
Fl. Fever Tree Ginger Beer	0,2l	4,40

FRUCHTSÄFTE - fruit juices

Div. Rauch Fruchtsäfte	0,2l	3,20
Fl. Orange		
Fl. ACE		
Fl. Marille		
Fl. Johannisbeere		
Fl. Ananas		
Fl. Tomate		
Fl. Apfelsaft naturtrüb		

WEIN G'SPRITZT

Weiss-sauer o	0,25l	3,30
Weiss-süß o	0,25l	3,30

BIER - beer

Stiegl A	0,3l	3,80
	0,5l	4,80
Stiegl Radler A	0,3l	3,80
	0,5l	4,80
Hefeweizen A	0,3l	3,90
	0,5l	4,90
Hefeweizen Cola/Sprite A	0,3l	3,90
	0,5l	4,90

Fl. Franziskaner dunkel A	0,5l	4,80
alkoholfrei A	0,5l	4,80
Fl. Stiegl alkoholfrei A	0,33l	3,80

HEISSGETRÄNKE - Coffee and tea

Verlängerter		2,90
Espresso		2,60
Cappuccino		3,30
Großer Brauner		4,00
Latte Macchiato		3,80
Portion Tee		2,90
Heiße Schokolade		3,30
Glühwein/Jagertee o		4,80
Irish Coffee A		7,40



Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-mitarbeiterInnen.

Dear Guest, information about allergy or intolerance-inducing ingredients in our foods is available from our service personnel upon request.

