



**ALTITUDE**

—  
GRILL

**DON'T WAIT  
FOR PARADISE**



# AM ANFANG STAND...

## APERITIF

Campari Orange 9,10

Lillet Rosé 11,10

Stiegl Hell 0,3l 5,10

Glas Champagner 0,1l 14,90

Thalheimer Heilwasser Still 0,75l 8,50

Thalheimer Heilwasser Prickelnd 0,75l 8,50



## SMARING IS ǾARING

Rinder Carpaccio,  
Burrata, Duo vom  
Tartar

Für 2 Personen 46,90

Für 4 Personen 83,90

## VORSPEISEN

Duo vom Lachs und Thunfisch Tatar 21,90

klassisch & peppig

Klassisches Beef Tatar 21,90

Our Style

Burrata 15,90

Mit marinierten bunten Tomaten, Pesto und Basilikumöl

Carpaccio vom Rinderfilet 20,90

Mit Trüffelmayonnaise, Parmesan und Rucola

Gerösteter Lauch 14,90

Mit Pesto und frischem Rucola

Gänseleber Törtchen 22,90

Mit gebratener Gänseleber und Pilzen

## SUPPE

Feine Tomatensuppe 10,90

Mit Basilikum

Garnelenschaumsuppe 11,90

Mit Safran, Chorizo und Garnelen  
Tatar

klassische französische Zwiebelsuppe 12,90

Mit Haube

## SALATE

Mango-Avocado-Salat Sweet & Spicy 16,90

Feurig scharf, fruchtig  
und herrlich frisch

Salat von Roter Bete 13,90

Mit grünem Apfel, Walnüssen und  
Ziegenkäse Taler

Fein geräucherter Lachs 17,90

Mit Wintersalat und gebackene  
Kartoffelspalten

Gedeck € 4,90,- pro Person



# FLEISCHESLUST STATT APFELFRUST.



## PIMP YOUR STEAK

Feine Beilagen

**Gebratene Gänseleber 10,90**

**Gegrillte Riesenscampi  
Pro Stück 8,90**

## STEAK

**Filet Steak „Ladies Cut“  
150g vom österreichischen Rind 26,90**

**Filet Steak  
250g vom österreichischen Rind 43,90**

**Filet Steak „Black Angus“  
180g vom australischen Rind 38,90  
250g vom australischen Rind 49,90**

**Rumpsteak  
300g vom österreichischen Rind 32,90  
400g vom österreichischen Rind 42,90**

**Dry Aged aus Österreich  
300g Rib Eye 44,90  
400g Rib Eye 59,90**

## SHARING IS CARING

für mindestens 2 Personen

**Altitude Center Cut (Tenderloin) 159,00**  
Ca. 1000g feinstes Filet aus Brasilien

**Chateaubriand „Charolais“ 139,00**  
500-600g vom weißen französischen Rind

**Porterhouse 169,00**  
Ca. 1200g aus Österreich



## BEILAGEN & SAUCEN

### Beilagen 5,90

*Ofenkartoffel mit Sour Cream*  
*Pommes Frites*  
*Trüffelpommes*  
*Knackige Blattsalate*  
*Grillgemüse*  
*Blattspinat*  
*Kimchi*

### Hausgemachte Saucen 3,90

*Sauce Béarnaise*  
*Pfefferrahmsauce*  
*BBQ Sauce*  
*Hot Chilli Sauce*  
*Kräuterbutter*  
*Cocktailsauce*  
*Chimichurri*  
*Trüffelmayonnaise*

## SPARERIBS

Zubereitet nach einem geheimen Familienrezept seit 1975. Genießen Sie unseren beliebten Klassiker.

### Spareribs 23,90

Traditionelle Spareribs  
BBQ Style oder sweet & spicy

## BURGER

Alle Burger werden im knusprigen Bun serviert - gebackenen von unserer heimischen Bäckerei. Auf Wunsch bereiten wir Ihnen den Burger auch „Low Carb“ im Salatbett zu.

### ADLER Burger 21,90

Saftiges Rindfleisch vom Black Angus, Tomaten, Salat, herzhafter Bacon, Gewürzgurke, Zwiebel, ADLER Sauce

### Cheeseburger 22,90

Saftiges Rindfleisch vom Black Angus, Cheddar, Salat, herzhafter Bacon, Zwiebel, Tomaten-Chutney

### Veggie Burger 18,90

Gegrillter Halloumi, Pesto, Tomaten, Avocado, Rucola, Zwiebel



## VEGGIE & VEGAN

### **Gerösteter Lauch 14,90**

Mit Pesto und frischem Rucola

### **Burrata 15,90**

Mit marinierten, bunten Tomaten, Pesto und Basilikumöl

### **Feine Tomatensuppe 10,90**

Mit Basilikum

### **Mango-Avocado-Salat Sweet & Spicy 16,90**

Feurig scharf, fruchtig und herrlich frisch

### **Salat von Roter Bete 13,90**

Mit grünem Apfel, Walnüssen und Ziegenkäse Taler

### **Fein geräucherter Lachs 17,90**

Mit Wintersalaten und gebackenen Kartoffelspalten (für Pescetarier)

### **Veggie Burger 18,90**

Mit gegrilltem Halloumi, Pesto, Tomaten, Avocado, Rucola und Zwiebeln

### **Tagliatelle 17,90**

Mit Gemüsestreifen, Tomaten, Nüssen und Sesam

### **Im Ofen gebratener Karfiol 19,90**

Auf Kokos Creme

## KLASSIKER & MODERNES

### **Fisch "en papillote" 27,90**

Mit Lachsfilet, gegartem Gemüse, kleine Kartoffeln und Tomaten Vinaigrette

### **Gambas a la Plancha 27,90**

Mit Chili Meersalz und Aioli

### **Gefülltes Schweinefilet 27,90**

Mit getrockneten Tomaten und Knoblauch, dazu Selleriepüree

### **Hühnerbrust sou vide gegart 23,90**

Mit Süßkartoffelpüree und Brokkoli





# MAN BADE MICH IN SCHOKOLADE.

## WEIN EMPFEHLUNG

**“Forticus” Likörwein 5,50**  
Schlossweingut Graf Hardegg

## DESSERTS

**Warmer Apfel Crumble Kuchen**  
Mit Rosinen, Walnüssen  
und hausgemachtem Zimteis  
**12,90**

**Mit Beeren gefüllter Schokoladenkuchen**  
Auf weißer Schokoladensauce  
**11,90**

**1 Kugel Zitronensorbet mit Vodka**  
**10,90**

**Hausgemachtes Eis und Sorbet**  
**Nach Tagesangebot**  
**Pro Kugel 4,10**

*Wenn Sie eine Gluten- oder  
Laktoseempfindlichkeit haben  
oder auf andere Zutaten  
allergisch reagieren, fragen Sie  
bitte unsere Mitarbeiter.*





**ALTITUDE.AT**

