VORSPEISEN

DREIERLEI VOM THUNFISCH **16,90**
Kleines Tartar, Steak im Pfeffermantel und feines Carpaccio

BÜFFELMOZZARELLA **10,90**
Auf Tomatensalat mit kalt gepresstem Olivenöl von VALDONICA und Basilikum

KLASSISCHES BEEF TARTARE **17,90**
Mit Hausbrot und Butter

CARPACCIO VOM RINDERFILET **16,90**
Mit Trüffelmayonnaise, Parmesan und Rucola

GEBRATENE GÄNSELEBER **19,90**
Auf hausgemachtem Brioche mit karamellisiertem Apfel

CEVICHE VON EDELFISCHEN **17,50**
Mit Mango scharf mariniert

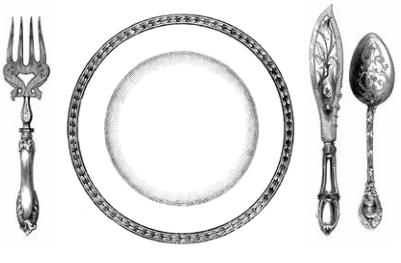
„SHARING IS CARING“

Für 2 Personen **39,50**
Für 4 Personen **75,50**

ALPENTAPAS HARRY'S STYLE

Für 2 Personen **39,50**
Für 4 Personen **75,50**

SALATE



MANGO-AVOCADO-SALAT HOT & SPICY **13,50**
Feurig scharf, fruchtig und herrlich frisch

FENCHEL-QUINOA-SALAT **10,50**
Mit Orangen-Marinade

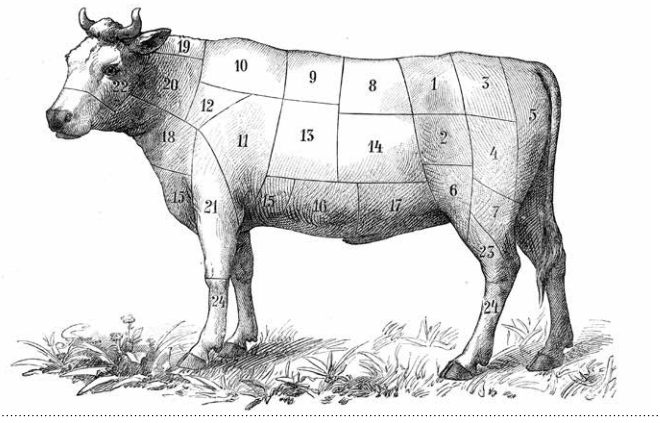
SUPPE

FEINE TOMATENSUPPE **6,90**
Mit Crème Fraiche und Blätterteigstange

HERZHAFTE OCHSENSCHLEPPSUPPE **6,90**
Mit Gemüse und Madeira

BOUILLABAISSE **14,50**
Mit Knoblauchcroutons, Gruyere und Rouille

STEAKS



1. Rump	*5. Topside*	*9. Fore Rib*	*13. Thin Rib*	*17. Flank*	*21. Shanks*
2. Rump	*6. Flank*	*10. Chuck*	*14. Sirloin*	*18. Neck*	*22. Jaw*
3. Silverside	*7. Leg*	*11. Thick Rib*	*15. Thin Rib*	*19. Neck*	*23. Shanks*
4. Thick Flank	*8. Sirloin*	*12. Chuck*	*16. Flank*	*20. Neck*	*24. Shin*

FILET STEAK „LADIES CUT“ **22,00**
150g vom österreichischen Rind

FILET STEAK **33,00**
250g vom österreichischen Rind

FILET STEAK „BLACK ANGUS“
180g vom australischen Rind **29,00**
250g vom australischen Rind **36,00**

RUMPSTEAK
300g vom österreichischen Rind **26,00**
400g vom österreichischen Rind **31,00**

DRY AGED von RARE PRODUCE aus Österreich
300g Rib Eye **43,00**
600-700g Clubsteak **89,00**
1000g T-Bone **195,00**

„SHARING IS CARING“
für mindestens 2 Personen

ALTITUDE CENTER CUT (TENDERLOIN) **145,00**
Ca. 1000g feinstes Filet aus Uruguay

CHATEAUBRIAND „CHAROLAIS“ **95,00**
500-600g vom weißen französischen Rind

PORTERHOUSE **195,00**
Ca. 1200g von Rare Produce Dry Aged aus Österreich

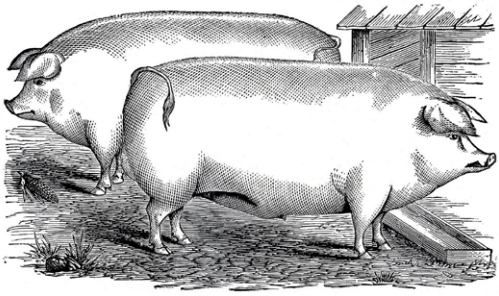
PIMP YOUR STEAK

GEBRATENE GÄNSELEBER **8,00**

GEGRILLTE RIESENSCAMPI
Pro Stück **5,00**

SPARERIBS

Albert und Elisabeth Schwaighofer entwickelten 1975 das Rezept und unsere Gäste liebten diese Spareribs seit jeher. Wir freuen uns sehr, dass wir sie jetzt im ALTITUDE – Grill wieder für Sie zubereiten können.



SPARERIBS **19,90**

Traditionelle Spareribs
Feurig-mexikanisch oder sweet&spicy

BEILAGEN & SAUCEN

BEILAGEN **4,50**

- Ofenkartoffel mit Sour Cream
- Pommes Frites
- Knackige Blattsalate mit Balsamicodressing
- Grillgemüse der Saison
- Blattspinat
- Cole Slaw

UNSERE HAUSGEMACHTEN SAUCEN **2,50**

- Sauce Bérnaise
- Pfefferrahmsauce
- BBQ Sauce
- Café de Paris Butter
- Hot Chilli Sauce
- Kräuterbutter
- Cocktail
- Guacamole Dip
- Chimichurri

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.

PULLED PORK **13,90**

Mangalicaschwein, Whiskeyzwiebeln, Coleslaw

ADLER BURGER **16,90**

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

CHEESEBURGER **16,90**

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

VEGGIE BURGER **12,90**

Halloumi, Pesto, Tomaten, Avocado, Ruccola, Zwiebel

KLASSIKER UND MODERNES

IN THYMIAN UND ROSMARIN MARINIERTE LAMMRACKS **27,90**
Mit Rotweinsauce und Grillgemüse

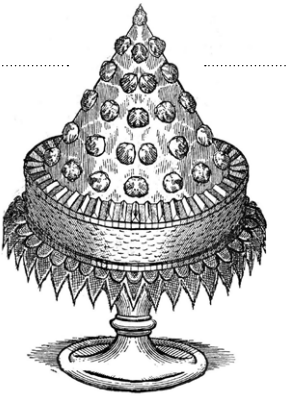
GEGRILLTE LACHSSCHNITTE **23,90**
Auf Blattspinat mit kleinem Kartoffelgratin

RIESENGARNELEN **24,90**
Im ganzen gebraten mit Salat und Kräuterbrot

SURF & TURF **34,90**
Vom österreichischen Filet mit großer Garnele, Kartoffelgratin, Speckbohnen und Kräuterbutter

RAVIOLI **15,90**
Mit Tomaten, Rucola und frisch geriebenem Pecorino und Olivenöl

DESSERTS



CRÈME BRÛLÉE **8,90**
Mit marinierten Himbeeren und hausgemachtem Vanilleeis

SCHOKOKUCHEN **9,90**
Mit flüssigem Kern und hausgemachtem Pistazieneis (kurze Wartezeit möglich)

1 KUGEL ZITRONENSORBE T MIT VODKA **7,00**

HAUSGEMACHTES SORBET NACH TAGESANGEBOT
Pro Kugel **2,90**

Wenn Sie eine Gluten- oder Laktoseempfindlichkeit haben oder auf andere Zutaten allergisch reagieren, fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter nach der Allergen-Informationskarte.

RARE

PRODUCE

RARE Qualität richtet sich nach Alter, Geschlecht, Fütterung, Haltung und Gesundheit der Tiere. Artgerechte Aufzucht im Herdenverband sowie ein langes und gesundes Leben.

rare: selten, roh, ursprünglich
produce: Landwirtschaftliche Erzeugnisse aller Art

DIE PHILOSOPHIE

RARE erzeugt außergewöhnliche Produkte aus heimischer Landwirtschaft. Die Betriebe arbeiten bewusst nur mit natürlichem Dünger und verzichten auf konventionelle Tierhaltung.
RARE Qualität richtet sich nach Alter, Geschlecht, Fütterung, Haltung und Gesundheit der Tiere. Durch das höhere Alter und die natürliche Aufzucht und Ernährung der Tiere enthält das Fleisch besonders viele Vitamine, Mineralstoffe und gesunde, mehrfach ungesättigte Fettsäuren.
RARE Produkte entsprechen unserer Philosophie in Sachen Qualität, Geschmack und Ethik zu 100%.

DRY AGING

Das mindestens 30-tägige Dry Aging gibt dem Fleisch die perfekte Note – es wird besonders zart und erhält einen intensiven und runden Geschmack. Dieser spezielle Prozess ist das Schlüsselelement von RARE.

CUTS

RIB EYE **43,00**
300g

CLUB STEAK **89,00**
ca. 600-700g 1-2 Personen

T-BONE **195,00**
Ca. 1000g, 2-3 Personen

Mit diesen Topprodukten werden wir nur nach Verfügbarkeit beliefert. Wir bitten Sie um Verständnis, falls Ihr gewünschter Rare Produce Cut nicht vorrätig ist. Bitte sprechen Sie uns an – wir informieren und beraten Sie gerne über die Stücke, die im Angebot sind.