

thesteakhouse

· JOE'S HÖHLE ·

Speisekarte

Vorspeisen

CARPACCIO VOM HEIMISCHEN ALMOCHSEN € 15,50

Parmesanspänen | Kirschtomaten
Blattsalate | Limetten-Trüffelmarinade (G)

KLASSISCH-PIKANTES BEEF TARTARE € 18,50

heimisches Rindsfilet | Zupfsalat | Gebäck
und Butter (A-C-M)

HALBES DUTZEND WEINBERGSCHNECKEN € 9,50

Rotwein-Schalotten-Estragonbutter
Toastbrot (A-G-R)

BÜFFELMOZZARELLA € 13,50

Tomatenmarmelade | Vulcano-Schinken
Parmesan | Basilikumpesto (G)

Suppen

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE € 5,80

serviert in der Löwenkopftasse
gratinierte Käsecken (A-C-G-L)

SAMTSÜPPCHEN VON KRUSTENTIEREN € 7,20

Hummer Wan Tan | Croûtons (A-D-G)

CONSOMMÉ DOUBLE VOM € 5,80

HEIMISCHEN GRAUVIEH
Grießnockerl | frische Kräuter (A-C-G-L)

Salate

Croûtons (A) | frische Kräuter

FRUCHTIGER STEAKHOUSE-SALAT € 18,00

Blattsalate | Mango | Avocado | Speck-Chips
Kräuter | Filetspitzen | Honig-Senf-Dressing (M)

GEMISCHTER BLATTSALAT € 6,20

GEMISCHTER SALAT € 6,70

Gurke | Kirschtomate | Paprika | Karotte
Blattsalate

DRESSINGS

French | Balsamico | Honig-Senf (C-G-L)

Caesar's Palace

KLASSISCHER CAESAR SALAD € 9,50

Römersalatherzen | Caesar-Dressing
Knoblauchcroûtons | Kirschtomaten
Speckstreifen | Parmesan (A-C-G-D)

BEEF CAESAR € 17,00

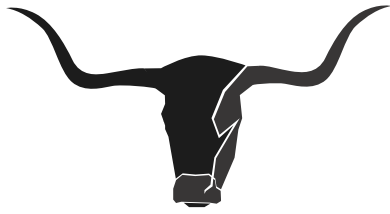
klassischer Caesar Salad
rosa gebratene Filetspitzen (A-C-G-D)

SHRIMP CAESAR € 18,00

Klassischer Caesar Salad
3 Stück Black-Tiger-Riesengarnelen (A-B-C-G-D)

CHICKEN CAESAR € 16,00

klassischer Caesar Salad
Hendlbrustfilet (A-C-G-D)



thesteakhouse

· JOE'S HÖHLE ·

Speisekarte

Steaks

VOM SIMMENTALER RINDERFILET

150 g | Lady's Cut € 25,00

250 g | Gentleman's Cut € 32,50

350 g | Sportsman Cut € 37,00

VOM HEIMISCHEN ALMRIND

600 g | T-Bone „Dry Aged“ € 45,00

550 g | Club-Steak „Dry Aged“ € 43,50

250 g | Entrecote € 28,50

Gorgonzolakruste (G) oder
Kräuter-Knoblauchkruste (G)

AMERICAN BLACK ANGUS € 63,00

„PRIME BEEF“

900 g | Flank-Steak (2 Personen)

IRISCHES HEREFORD-BEEF € 48,50

300 g | Ribeye „Dry Aged“

Zusätzlich

GEGRILLTER HUMMERSCHWANZ (B) + € 14,50

GEGRILLTE GARNELEN (B) + € 2,50
pro Stück

Beilagen

Baked Potato mit Sauerrahm (G) € 4,80

Raclette-Kartoffeln (G) € 4,80

Knoblauchbrot (A-G) € 4,80

Steakhouse-Pommes € 4,80

Gemüse

gegrillte Pilze € 4,80

Speckbohnen (G) € 4,80

Grillgemüse € 4,80

Maiskolben (G) € 4,80

Blattspinat € 4,80

Saucen

Pfeffersauce vom grünen Pfeffer (L) € 4,50

Sauce béarnaise (C-G) € 4,80

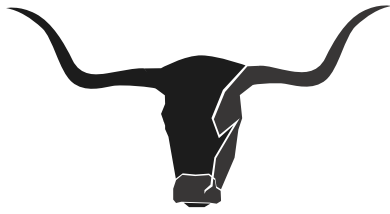
Barbecue-Sauce € 3,50

ZU DEN STEAKS REICHEN WIR

Kräuter-Knoblauchbutter (G)

Chimichurri | Barbecue-Sauce

eine Beilage nach Wahl



thesteakhouse

· JOE'S HÖHLE ·

Steaks von A-Z

Die Garstufen

RARE

Das Steak ist innen noch roh.
Kerntemperatur 45°C – 47°C

MEDIUM RARE

Das Steak hat noch einen rohen Kern.
Kerntemperatur 50°C – 52°C

MEDIUM

Das Steak ist auf den Punkt gegart mit rosa Kern. Kerntemperatur 55°C – 60°C

MEDIUM WELL

Das Steak ist nur noch sehr leicht rosa im Kern.
Kerntemperatur 64°C – 70°C

WELL DONE

Das Steak ist bis zum Kern durchgebraten.
Kerntemperatur 72°C +

Die Reifung

DRY AGED

Bis zu 4 Wochen Trockenreifung am Knochen bei 2 – 4 °C. Während der Trockenreifung von bis zu 4 Wochen bei 2 bis 4°C am Knochen verliert das Fleisch an Wasser und Gewicht, wodurch der Geschmack intensiviert wird.

Die Schnitte

FILET

Liegt unter dem Rückenmuskel und wird daher so gut wie nie beansprucht. Deswegen ist es auch besonders feinfasrig und mager.

T-BONE

Enthält den klassischen Knochen in T-Form und wird aus dem hinteren Rückenbereich geschnitten.

ENTRECOTE

Wird aus dem hohen Rücken geschnitten. Ideal zum Kurzbraten und ein echter Klassiker.

FLANK-STEAK

Wird aus dem Bauchbereich geschnitten.
Sehr mager und geschmacksintensiv.

CLUB-STEAK

Schnitt aus dem Rostbraten mit Knochenanteil.

RIBEYE

Wird aus dem vorderen Rücken aus der sogenannten Hochrippe geschnitten. Mit klassischem Fettsäuregehalt.

TOMAHAWK

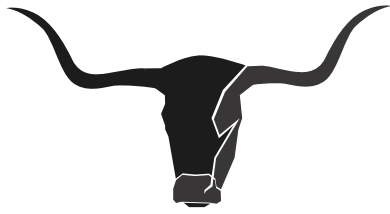
Bone-in-Steak aus der hohen Rippe mit intakten Knochen.

PORTERHOUSE

Enthält den klassischen Knochen in T-Form und wird aus dem hinteren Rückenbereich geschnitten. Auf der einen Seite befindet sich das Filet, auf der anderen das Roastbeef.

ALLERGENINFORMATION (KURZBEZEICHNUNG)

- | | |
|-----------------------------|--------------------|
| (A) Glutenhaltiges Getreide | (H) Schalenfrüchte |
| (B) Krebstiere | (L) Sellerie |
| (C) Ei | (M) Senf |
| (D) Fisch | (N) Sesam |
| (E) Erdnuss | (O) Sulfite |
| (F) Soja | (P) Lupine |
| (G) Milch oder Laktose | (R) Weichtiere |



thesteakhouse
· JOE'S HÖHLE ·

Speisekarte

Fisch

LACHSSTEAK SOUS-VIDE € 23,50
Zitronenpeffer | Kräuter | Chili | Limette
gegrilltes Pesto-Gemüse | Rosmarin-Kartoffeln
(D-G-H)

GLASIG GEBRATENES STEAK € 31,50
VOM YELLOWFIN TUNA
Limetten-Blattspinat | Knoblauchbrot (A-D-G)

Vegetarisch

VEGGIE POTATO € 14,50
Baked Potato | Gorgonzola gratiniert
Grillgemüse | Sauerrahm (G)

HAUSGEMACHTE PASTA DES TAGES € 18,50
Nussbutter | Tomaten-Rucola Salat
gereifter Parmesan (A-C-G-H)

Steakhouse Classics

BEEF POTATO € 19,50
Baked Potato | Grillgemüse
Rinderfiletspitzen | Sauerrahm (G)

CHICKEN POTATO € 18,50
Baked Potato | Grillgemüse
Hendlbrustfilet | Sauerrahm (G)

SHRIMP POTATO € 20,50
Baked Potato | Grillgemüse
3 Black-Tiger-Garnelen | Sauerrahm (B-G)

JOE'S STEAKHOUSE-RIBS € 21,50
pikant marinierte Spareribs | Maiskolben |
Knochblausbrot | 2erlei Saucen (A)

Desserts

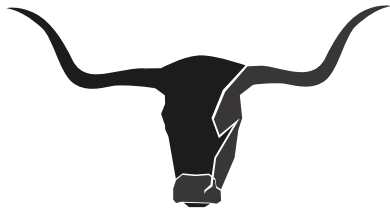
CRÈME BRÛLÉE € 11,50
Tahiti-Vanille | Tonkabohne (C-G-H)

2ERLEI MOUSSE € 13,00
„Valrhona“-Schokolade
Beerenragout | Baumkuchen (A-C-G-H-F)

KLASSISCHER EISPALATSCHINKEN € 9,50
Vanilleeis | Schokosauce (A-C-G)

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARREN € 13,50
hausgemachtes Apfelmus | Preiselbeeren (A-C-G)

SORBET VARIATION € 12,50
3erlei hausgemachtes Sorbet
Champagner | frische Beeren | Minze



the**steakhouse**

· JOE'S HÖHLE ·

Getränkekarte

Aperitif

CAMPARI SODA	4cl 0,2l	€ 5,60
CAMPARI ORANGE	4cl 0,2l	€ 7,50
CYNAR SODA	4cl 0,2l	€ 4,90
CYNAR ORANGE	4cl 0,2l	€ 6,80
PERNOD	4cl	€ 4,00
GLAS PROSECCO	0,1l	€ 4,00
GLAS CHAMPAGNER	0,1l	€16,00
APEROL VENEZIANO	0,2l	€ 6,20
APEROL SPRITZ	0,25l	€ 6,70
HUGO	0,2l	€ 5,80

Mancino Vermouth

Piemonte

MANCINO SECCO	4cl	€ 4,50
MANCINO BIANCO	4cl	€ 4,80

Sherry

VALDESPINO JEREZ DE LA FRONTERA		
Oloroso	5 cl	€ 6,20
Fino Inocente	5 cl	€ 6,20

Taylor's Portwein

LATE BOTTLED VINTAGE	€ 4,60
TAWNY 20 YEARS	€ 4,60

Bier

STIEGL		
GOLDBRÄU VOM FASS	0,2l	€ 2,60
	0,3l	€ 3,60
ZWICKL VOM FASS	0,2l	€ 2,60
	0,3l	€ 3,60
WILDSHUTER SORTENSPIEL	0,75l	€14,50
RADLER FL.	0,3l	€ 3,60
RADLER ALKOHOLFREI	0,3l	€ 3,60
FRANZISKANER		
WEIZEN FL.	0,3l	€ 3,80
WEIZEN ALKOHOLFREI FL.	0,3l	€ 3,80

Weißwein

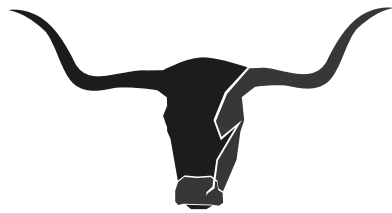
GRÜNER VELTLINER		€ 3,20
RIESLING FALKENSTEIN		€ 3,60
CHARDONNAY DE LA CHEVALIÈRE		€ 4,80
PINOT GRIGIO		€ 3,90
MOSCATO D'ASTI		€ 4,80
GESPRITZT SÜSS / SAUER	1/4l	€ 3,50

Rotwein

ZWEIGELT		€ 3,20
BLAUFRÄNKISCH		€ 3,20
EDELVERNATSCH		€ 3,20
GRAN SANGRE DE TORO		€ 4,90
GESPRITZT SÜSS / SAUER	1/4l	€ 3,50

Süßwein

AUSLESE CUVÉE	5cl	€ 5,20
---------------	-----	--------



the**steakhouse**

· JOE'S HÖHLE ·

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

ACQUA PANNA	0,25l	€ 2,80
	0,75l	€ 5,90
SAN PELLEGRINO	0,25l	€ 2,80
	0,75l	€ 5,90
	1,5l	€13,90
ALMDUDLER	0,3l	€ 3,20
SPEZI	0,3l	€ 2,80
COLA COLA LIGHT	0,2l	€ 2,80
FANTA SPRITE	0,2l	€ 2,80
APFELSAFT	0,2l	€ 2,80
gespritzt mit Soda	0,3l	€ 3,10
gespritzt mit Wasser	0,4l	€ 3,60
ORANGE MULTIVITAMIN	0,2l	€ 2,80
PFIRSICH ERDBEERE		
JOHANNISBEERE		
EISTEE PFIRSICH	0,33l	€ 3,20
EISTEE ZITRONE		
RED BULL	0,25l	€ 3,60
GRANDERWASSER	1l	€ 2,00
SCHWASSER	0,3l	€ 1,50
HOLUNDERBLÜTENSaft	0,3l	€ 1,50
THOMAS HENRY		
Bitter Lemon	0,2l	€ 2,80
Tonic Water	0,2l	€ 2,80
Ginger Ale	0,2l	€ 2,80

Edelbrände 2CL

PRIVATBRENNEREI ROBERT OBERHOFER

Limonera	€ 5,70
Himbeere	€ 7,40
Schlehdorn	€ 5,70
Blutorange	€ 5,70
Holunder	€ 5,70

GÖLLES, „DER FRÜCHTEVEREDLER“

Alter Apfel	€ 5,60
Alte Zwetschke	€ 5,80
Kriecherl (Wildpflaume)	€ 6,00
Quitte	€ 6,40
Herzkirsche	€ 6,00

Kaffee, Tee & Co. (G)

ESPRESSO	€ 2,40
GROSSER BRAUNER	€ 3,30
VERLÄNGERTER	€ 2,80
CAPPUCCINO	€ 3,20
LATTE MACCHIATO	€ 3,20
KOFFEINFREIER KAFFEE	€ 2,80
TEE verschiedene Sorten	€ 2,80
HEISSE SCHOKOLADE	
ohne Sahne	€ 2,40
mit Sahne	€ 2,60
mit Rum (Lumumba)	€ 3,90
GLÜHWEIN	€ 4,30
JAGATEE	€ 4,30
IRISH COFFEE	€ 7,10