

unGxUND

UNERWARTET URSPRÜNGLICH ESSEN UND TRINKEN



Gxund und unGxund. Die richtige Dosis mit dem gesunden Mix: Dafür stehen wir.

Mit einer ordentlichen Portion Ursprünglichkeit und unerwartet anders. Denn was besonders sein will, kann nur ungewöhnlich sein. Ganz einfach. Wir machen dein Heute so gxund, dass dein Unxund neidisch wird: Mit urtypischen Speisen nationalen und internationalen Speisen – neu interpretiert. Wir bringen die echte und unverfälschte Natur in unser Restaurant, genauso wie die besten Produkte und Zutaten: Natürlich mit den coolsten G'schichten. Bei uns bekommst du Erlebnisse für Herz, Hirn und Bauch. Und wir können es verstehen, wenn du Nachschlag willst und immer wieder kommst.

un
G U

Wein-Empfehlung

vom Restaurantleiter Martin

1/8 BIO NACHTROT
Weingut Hartl

€ 6,10

1/8 MERLOT RESERVE
Weingut Münzenrieder

€ 6,10

1/8 GRAUBURGUNDER RIED HOCHBERG
Weingut Pongratz

€ 6,50

1/8 CHARDONNAY
Weingut Regele

€ 5,20

X N D

UNERWARTET
URSPRÜNGLICH.
ESSEN.
TRINKEN.



Eine Sünde wert:

wengANGUSta-
Köstlichkeiten

Bio-Angus-Beef
aus Werfenweng

KLASSIKER

OXTAIL-SUPPE
mit Einlage
€ 9,50

OSSOBUCCO
mit Polenta, Tomaten-Salza,
Salbei-Veloute
€ 19,00

GEKOCHTER TAFELSPITZ
mit Julienne-Gemüse,
Sellerie-Creme, Schnittlauch-Schaum
€ 23,00

LEBER
mit Kartoffel-Espuma, Zwiebel-
Chutney, Apfel-Ragout, Petersilien-Öl
€ 19,00

ROSTBRATEN
mit Püree, Zwiebel-Sauce,
Speck-Bohnen, Röstzwiebel
€ 26,50

UNERWARTET

ANDERS

RINDERSCHINKEN
auf Kartoffel-Focaccia,
Tomaten-Marmelade
€ 8,50

ROSTBRATEN
mit wildem Brokkoli,
Erbsen-Creme, Teriyaki-Sauce,
Reis-Chip
€ 26,50

HERZ
mit Beluga-Linsen, Pak Choi,
Vinaigrette
€ 18,00

GEGRILLTE ZUNGE
mit Madeira-Sauce,
Polenta-Muas, Urkarotten
€ 18,00

NIERE
mit Chicorée, Kartoffel-Schaum,
Orange
€ 17,50

Unerwartet vielfältig: STEAKS

Werfenwenger Bio-Beef Steaks gibt's viele, aber welches ist das richtige für dich?

Fest stehen schon mal die (un)gxunden BEILAGEN:

GXUND: knackiges Gemüse, Sellerie-Creme, Kräuter-Butter, Jus

unGXUND: Steakhouse Fries, Kräuter-Butter, Jus

IDEAL FÜR 2

T-BONE-STEAK, CA. 600 G

Bemerkenswert an diesem Steak ist, dass die größere Seite am T-förmigen Knochen aus einem Roastbeef-Anteil und die kleinere Seite aus einem Filet-Anteil besteht.

€ 70,00

TOMAHAWK-STEAK, CA. 600 G

Der extra lange Knochen verstärkt den kräftigen Fleischgeschmack. Seinen Namen verdankt es der Ähnlichkeit mit der berühmten Indianer-Axt.

€ 70,00

CHUCK-FLAP-STEAK, CA. 300 G

Dieses saftige, gut marmorierte Stück aus der Schulter ist bekannt für seinen intensiven Geschmack und seine zarte Konsistenz.

€ 38,00

SKIRT-STEAK, CA. 300 G

Dieses Stück ist langfaserig und besonders aromatisch. Es kommt vom Angus-Bauch direkt in deinen feinen Gaumen.

€ 35,00

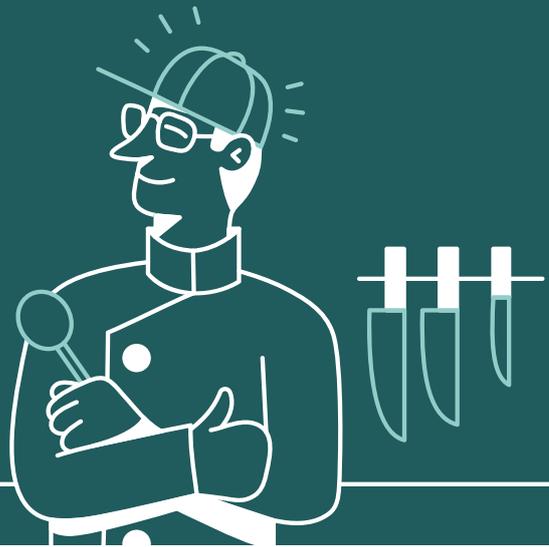
COWBOY-STEAK, CA. 250 G

Als besonders saftig und geschmacksintensiv gilt dieses Stück und ist daher perfekt für Liebhaber von kräftigen Steaks - mit Knochen.

€ 38,00

Bei uns gibt's
keine Haubenküche,
wir kochen
mit Caps.

UNGXUND.AT



Etwas Vorweg für'n großen Hunger

LACHS TATAR

mit Erbsen-Wasabi-Creme, gegrillter hausgemachter Focaccia

€ 15,00

STEAKHOUSE FRIES (veggi)

mit Guacamole, Sauerrahm-Dip, Tomaten-Marmelade

€ 9,00

Oder doch lieber a Suppal

RINDSSUPPE

mit Frittaten

€ 5,00

mit Kaspressknödel

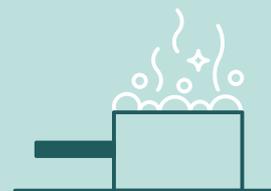
€ 6,00

SELLERIE-APFEL-SUPPE

€ 6,00

SUPPE DER WOCHE

€ 5,00



Knackig frische Salate

FRUCHTIGER SALAT mit Birne, Walnüssen, Honig-Dressing	KLEIN / GROSS € 6,00 / € 9,00
BUNTE SALATSCHÜSSEL mit gxunden Nüssen, Haus-Dressing	€ 6,00 / € 9,00
WINTERSALAT mit Orange, Karotte, Gelber Rübe, roten Zwiebeln, Essig-Öl-Dressing	€ 6,00 / € 9,00
MIT HÜHNERBRUST-STREIFEN	Aufpreis € 7,00
MIT GARNELEN	Aufpreis € 9,00
GENUSS-TIPP: HAUSGEMACHTE FOCACCIA	€ 2,00

Feines, das großartig schmeckt



GXUNDE BOWL mit Gerste, Orangen, Erbsen, Steckrübe, Zuckerschoten, Sesam, Teriyaki-Sauce	€ 14,20
mit Henderlbrust € 19,00	mit Garnelen € 21,00
GEBRATENER WOLFSBARSCH mit Petersilien-Kartoffelpüree, Brot-Chip, Miso-Schaum	€ 18,50
GEBRATENE LACHSFORELLE mit Sellerie-Creme, Brokkoli, Mandeln, Weißwein-Schaum	€ 19,50
HENDLBRUST ASIA STYLE GEBACKEN mit Erbsen-Quinoa, Zuckerschote, Sesam	€ 19,50
HENDL BURGER mit Rucola, Birne, Avocado, Teriyaki-Sauce	€ 9,50 / € 16,00

Lokal und regional:

Aus Oma´s Rezeptbuch frisch für dich zubereitet!

HAUSGEMACHTE ERDÄPFE-NIDEI (veggi) mit Sauerkraut, Sauerrahm-Dip	€ 13,00
HAUSGEMACHTE KÄSEKRAPFEN (veggi) mit Roten Rüben, Zwetschken, Walnuss-Krokant, Yuzu (Zitrusfrucht)	€ 13,00
GEBACKENER KARFIOL (veggi) in BBQ-Sauce geschwenkt, Sauerrahm-Dip, mariniertes Salat	€ 14,50
KASPRESSKNÖDEL (veggi) mit gemischtem Salat oder Sauerkraut	€ 13,00
KNUSPRIGES BACKHENDL in Buttermilch mariniert, mit buntem Salat, Preiselbeeren	€ 16,00

Pasta, basta? Immer doch!

L I N G U I N E ...

... VEGANE SAUCEN

mit Tomaten und Basilikum € 12,00

... KLASSISCH

mit Sauce Bolognese und Parmesan € 14,00

mit Garnelen, Basilikum, Tomaten-Sauce € 18,00

Wer hat noch an Guster und Platz auf

PANNA COTTA mit Karamell	€ 6,00
SCHOKOMOUSSE mit Beeren-Ragout	€ 7,00
WINTERLICHES TIRAMISU mit Orange, Apfel, Thymian	€ 8,50

KUCHEN UND SÜSSES SOWIE EISBECHER haben wir natürlich auch im Angebot.



KINDERKARTE

FÜR DIE JÜNGSTEN GENUSSPECHTE

Hauptspeisen

SPAGHETTI BOLOGNESE ODER
MIT TOMATEN-SAUCE
€ 9,00

HENDLSTÜCKERL GEBACKEN
ODER NATUR
mit Steakhouse Fries oder Salat
€ 9,00

AUCH GERICHTE VON DER
SPEISEKARTE SCHMECKEN
KINDERN BESTIMMT.

FALLS STIBITZEN ERLAUBT IST,
FRAGT NACH EINEM RÄUBER-
TELLER.

Nachspeisen

KUCHEN UND SÜSSES
aus der Vitrine

KINDEREISBECHER
mit 2 Kugel Eis, Schlag und
bunter Verzierung
€ 4,50

Suppen

RINDSSUPPE
mit Frittaten
€ 5,00

KLARE GEMÜSESUPPE
mit Frittaten
€ 4,00

Für den kleinen Hunger

POMMES FRITTES
€ 5,00