

## FREUDE IST GESUNDE KOST.

(CHINESISCHES SPRICHWORT)

### Liebe Gäste

WIR HEISSEN EUCH IN UNSEREM STEAKRESTAURANT „OX“ HERZLICH WILLKOMMEN  
UND FREUEN UNS, HEUTE ABEND EURE GASTGEBER ZU SEIN.

EINE HERVORRAGENDE FLEISCHQUALITÄT ZU SERVIEREN IST UNS EIN GROSSES ANLIEGEN.

DABEI HILFT UNS DAS HERZSTÜCK IN DER KÜCHE,

DER AMERIKANISCHE SOUTHBEND STEAKGRILL.

DAS FLEISCH WIRD AUF DEM CA. 800 °C HEISSEN ROST GEGRILLT, KARAMELLISIERT DADURCH  
AN DER OBERFLÄCHE UND ERHÄLT SEIN TYPISCH LEICHT RAUCHIGES AROMA.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT UND EINEN RUHIGEN, ANGENEHMEN ABEND!

GASTGEBERIN MARTINA

UND DAS TIROLERHOF-TEAM

## **SALATE**

### **FITNESSSALAT**

FRISCHE SALATE DER SAISON

MIT GEGRILLTEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN € 11,90

MIT GERÄUCHERTEN LACHS € 14,90

**KLEINER MARKTSALAT € 4,20**

**GRÜNER SALAT € 3,60**

## **BURGERLIEBE**

### **TIROLERHOF-BURGER**

200 GRAMM TIROLER RIND I TIROLER SPECK I

GOUDA I GURKE I TOMATE I ZWIEBELN I RUCCOLASALAT I KREN I STEAK HOUSE POMMES  
€ 16,90

### **OX – CHEESEBURGER**

200 GRAMM TIROLER RIND I BLAUSCHIMMEL I EMMENTALER I GOUDA I  
COCKTAILSAUCE I GURKE I BOIS BOUDRAN SAUCE I EISBERGSALAT I RÖSTZWIEBELN I  
STEAK HOUSE POMMES  
€ 16,90

### **CHICKENBURGER**

150 GRAMM GEGRILLTE HÜHNERBRUST I  
TOMATE I BLATTSALAT I SPIEGELEI I BAUERN SPECK I BBQ SAUCE I  
ESSIGGURKE I KNOBLAUCHSAUCE  
STEAK HOUSE POMMES  
€ 15,90

## VORSPEISEN

### BÜFFELMOZZARELLA

MIT TOMATEN, BASILIKUM, PESTO

€ 8,90

### CARPACCIO VOM LOKALEN ALMRIND

RUCCOLA, PARMESAN, PESTO

€ 12,90

### OFENWARMES KNOBLAUCHBAGUETTE (HAUSGEMACHT)

€ 4,80

## SUPPEN

### KRÄFTIGE RINDSUPPE

VOM TAFELSPITZ, KRÄUTERFRITTATEN,  
GRIßNOCKERLN, TIROLER PRESSKNÖDEL

JE € 4,80

### TOMATENSUPPE MIT SAHNEHAUBE

€ 4,60

## SOUTHBEND GEGRILLT

AUF UNSEREM SPEZIELLEN STEAKGRILL AUS AMERIKA BEREITEN WIR NUR BESONDERE PRODUKTE ZU. UNSERE STEAKS STAMMEN ALLE AUS DER REGION UND WERDEN VON UNSEREM METZGER GEREIFT UND VEREDELT.

**T-BONE STEAK TIROLER ALM RIND ZILLERTAL**  
400 GRAMM /800 GRAMM  
€ 39,00 /€ 76,00

**FILETSTEAK VOM TIROLER ALM RIND ZILLERTAL**  
200 GRAMM  
€ 26,90

**RUMPSTEAK TIROLER ALM RIND ZILLERTAL**  
250 GRAMM  
€ 27,00

...

**HÜFTSTEAK TIROLER ALM RIND ZILLERTAL**  
200 GRAMM  
€ 21,90

...

GANZE **LAMM KRONE**  
350 GRAMM  
€ 27,00

...

**RIB EYE STEAK TIROLER ALM RIND ZILLERTAL**  
350GRAMM  
€ 29,00

...

**NEW YORK STEAK TIROLER ALM RIND ZILLERTAL**  
300 GRAMM  
€ 27,00

**TOMAHAWK STEAK TIROLER ALM RIND ZILLERTAL**  
800-1200 GRAMM PRO 100 GRAMM € 7,70  
(NUR AUF VORBESTELLUNG)

## Beilagen

### GEMÜSE

GRÜNE BOHNEN MIT TIROLER  
SPECK  
GEGRILLTER MAISKOLBEN  
GRILL GEMÜSE

€ 3,00

### KARTOFFELN

KARTOFFEL-RÖSTI MIT  
SAUERRAHMDIP  
OFENKARTOFFEL MIT  
SAUERRAHMDIP  
ROSMARIN MINIKARTOFFELN  
STEAK HOUSE POMMES  
BRATKARTOFFELN

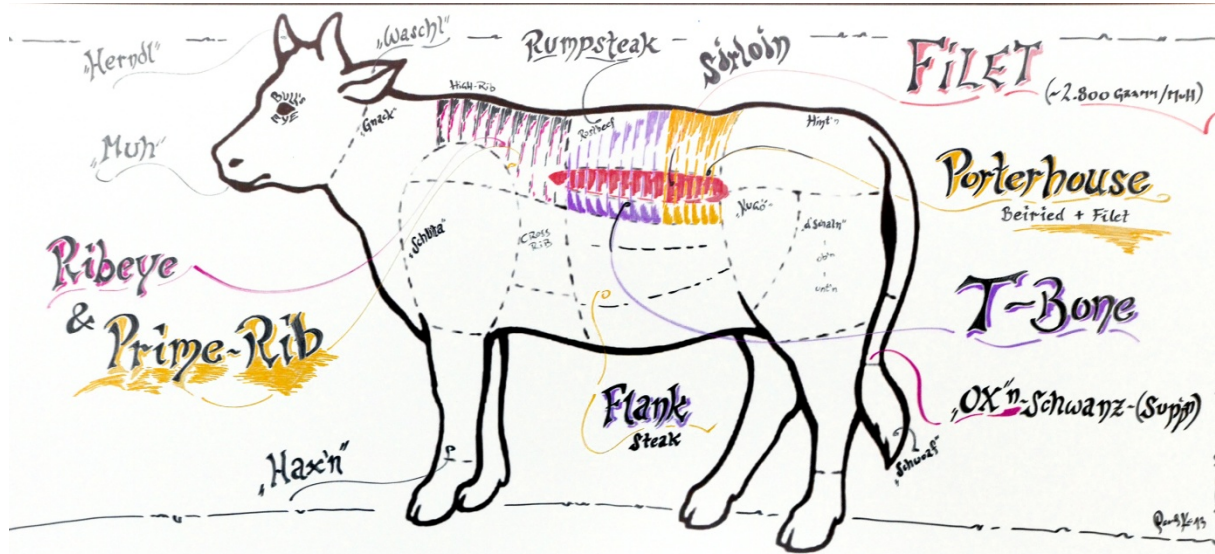
€ 3,00

### SAUCEN

RAHMSAUCE MIT GRÜNEM  
PFEFFER  
PILZRAHMSAUCE  
SAUCE HOLLANDAISE  
BBQ SAUCE  
BOIS BOUDRIN SAUCE

€ 1,50

WIR SERVIEREN UNSERE STEAKS MIT BBQ SAUCE UND BOIS BOUDRIN SAUCE!!!



GUT DING BRAUCHT WEILE – WIR BRATEN IHR STEAK BIS ZUM GEWÜNSCHTEN GARPUNKT AM SOUTHBEND-GRILL UND LASSEN ES ANSCHLIESSEND MINDESTENS 20 MINUTEN IM SPEZIALOFEN RASTEN.

HIERBEI ENTSPANNEN SICH DIE FLEISCHFASERN, WODURCH DAS AUSTRETEN VON FLÜSSIGKEIT IN JEDER GARSTUFE VERHINDERT WIRD.

DAS FLEISCH WIRD SCHARF ANGEBRATEN. ES ERREICHT DABEI IM INNEREN EINE MAXIMALTEMPERATUR VON 45° C UND IST DAMIT NOCH ROH.

**MEDIUM RARE / BLUTIG**

DAS FLEISCH WIRD BEI GROSSER HITZE ANGEBRATEN,  
SODASS ES **IM KERN BIS AUF ETWA 50° C ERHITZT** WIRD. ES ERSCHEINT  
DADURCH IMMER NOCH BLUTIG.

**MEDIUM / ROSA**

DAS FLEISCH „**AUF DEN PUNK T GEGART**“.  
ES WEIST IM INNEREN EINE TEMPERATUR VON MAXIMAL 56° C AUF UND IST VON AUßEN NACH  
INNEN GLEICHMÄSSIG ROSA GEFÄRBT.

**MEDIUM / WELL DONE**

DAS FLEISCH WIRD LANGSAM GEBRATEN, SODASS ES IM KERN  
NUR NOCH GANZ LEICHT ROSA IST. ES HAT IM KERN EINE TEMPERATUR VON ETWA 60° C.

**WELL DONE**

**DURCHGEBRATEN/ GRAU**

(BITTE BEACHTEN SIE UNSEREN HINWEIS ZUR ZUBEREITUNG)

## DIE ÖSTERREICHISCHEN KLASSIKER

### ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

VOM KALB MIT POMMES FRITES ODER BRATKARTOFFELN, PREISSELBEEREN

€ 22,90

### SCHNITZEL „WIENER ART“

VOM SCHWEIN MIT POMMES FRITES ODER BRATKARTOFFELN, PREISSELBEEREN

€ 12,90

### TIROLER SPINATKNÖDEL

MIT BUTTER, ZWIEBELN UND PARMESAN

€ 11,90

### ZWIEBELROSTBRATEN

VOM HÜFTSTAEK MIT BRATKARTOFFELN UND SPECKBOHNEN

€ 21,40

## Dessert

### Apfelstrudel hausgemacht

Vanillesauce und Sahne

€ 6,50

### Topfenstrudel

hausgemacht mit Vanillesauce und Sahne

€ 6,50

### Schokoladenbrownie

mit Schokosauce und Vanilleeis

€ 6,80

### Käseplatte

heimische Käsesorten

€ 9,80