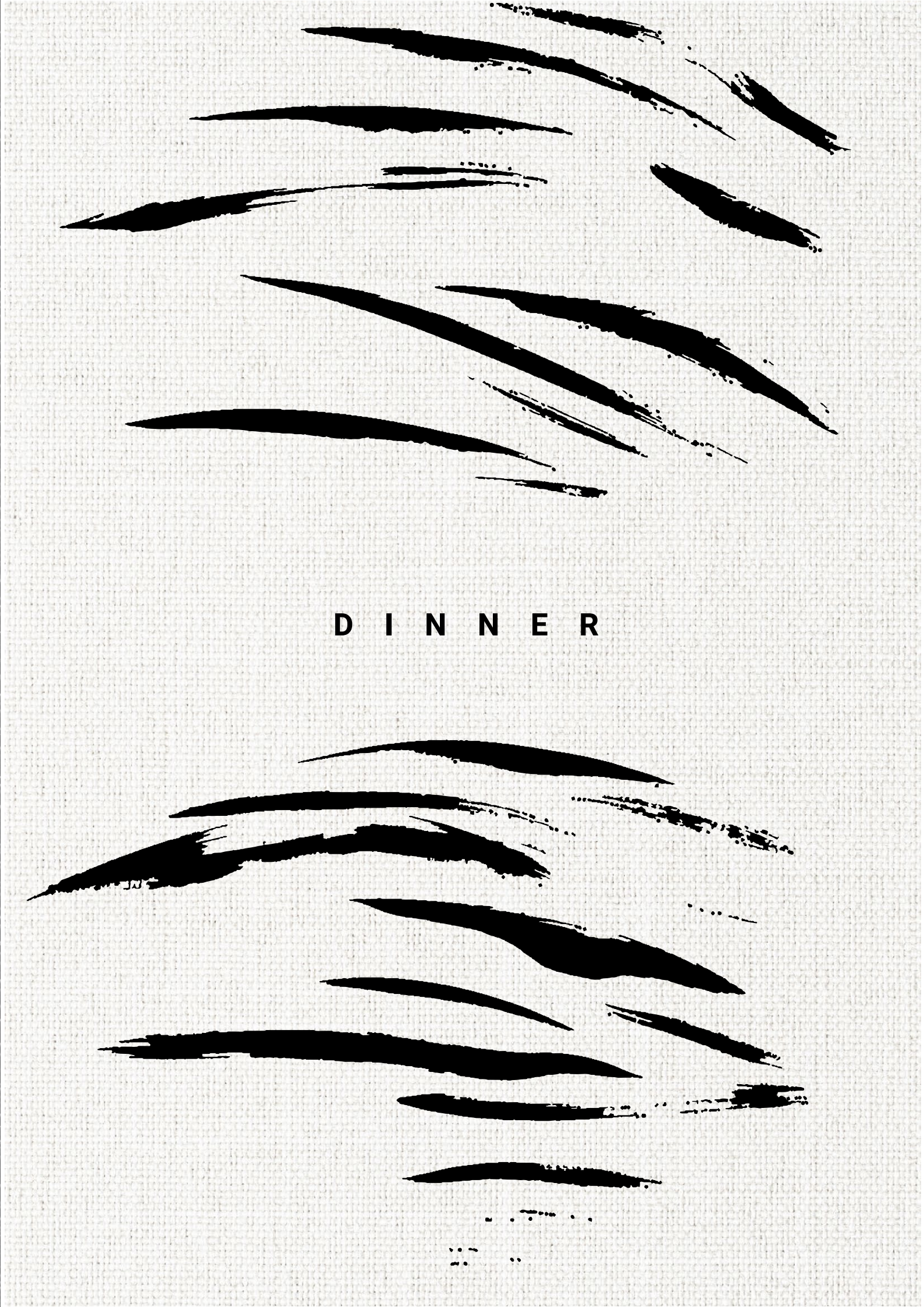
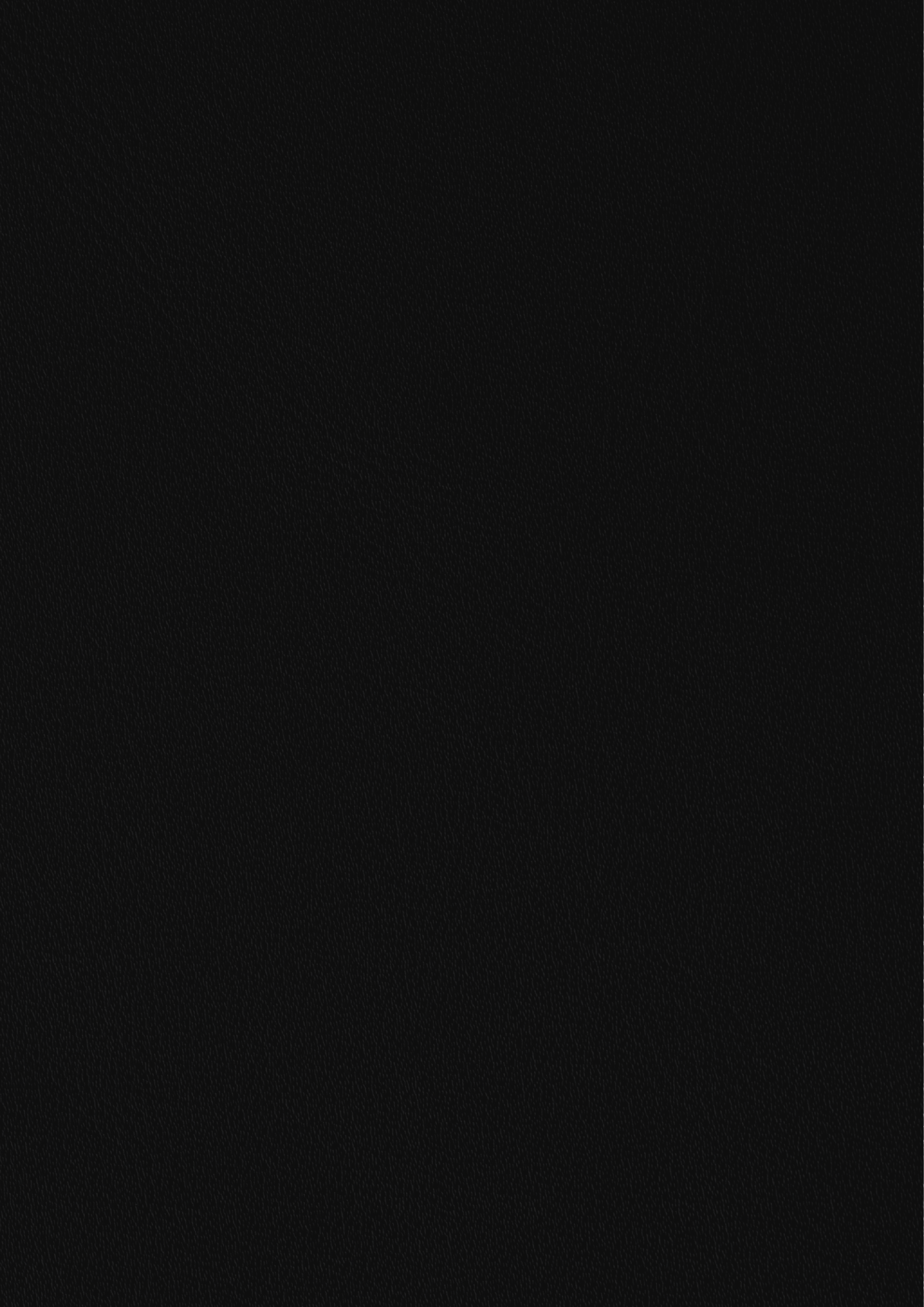




SOL
BEACH



D I N N E R

SOL
BEACH
Velden

SOL ||| × |||

I N S I C H G E H E N ,
F E I N E E S S E N Z E N S P Ü R E N
U N D S I C H N U R
D A S B E S T E
A U F D E R Z U N G E
Z E R G E H E N L A S S E N .



01

KLARE SUPPE VOM RIND
FRITTATEN · FRISCHER SCHNITTLAUCH
clear beef broth, sliced pancake & chives (A C L O)
9.50

GRIESSNOCKERL · FRISCHER SCHNITTLAUCH
clear beef broth, semolina dumpling & chives (A C L O)
9.50

HÜHNERKOKOSSUPPE „TOM KA GAI“
HÜHNERFILETSTREIFEN · AUSTERNPILZE · ZITRONEN-
GRAS · CHILIÖL · KORIANDERBLÄTTER
*white chicken-coconut soup „tom ka gai“ with chicken
breast strips, oyster mushrooms, lemongrass, chili oil
& coriander leaves*
(A E G L)
14.00

ROCK’N’ROLL SALAD
SOMMERSALATE · TOMATEN · PASSIONSFRUCHT ·
ROSA PFEFFER · CRISPY ZAUBERSPECK ·
HANF-CRUNCH - FÜR DEN SHOW EFFEKT!
*summer salads, tomatoes, passion fruit, pink pepper,
crispy bacon & hemp-crunch* (A E G)
18.50

BRUSCHETTA „BELLA & BUONA“
JOSEPH’S SAUERTEIGBROT · BUNTE TOMATEN ·
KNOBLAUCH · SCHNITTLAUCH · GRANA
bruschetta with tomatoes, garlic, chives & grana (A H)
16.50

CARPACCIO „INSPIRED BY ARRIGO“
RUCOLA · HANDGEKLOPFTES RINDSFILET ·
ZITRONEN-SENF-MAYO · PARMESANFLOCKEN
*tenderized beef fillet with arugula, lemon mustard
mayo & parmesan* (C G L M O)
22.50

LEGENDARY STARTERS

**KNUSPRIGE HANDGEMACHTE KAISERROLLEN
3 STÜCK**
GEMÜSEFÜLLE · HAUSGEMACHTE DIPS (MILDER
ERDNUSS-SAFRAN-DIP · SÜSS-SAURE KRÄUTER
SOJA SAUCE · SCHARFER CHILI-DIP)
*3 pieces of crispy handmade ”emperor spring rolls“
filled with vegetables & homemade dips (mild peanut-
saffron dip, sweet-sour herb-soy dip & hot chili dip)*
(A C D E G H L)
19.00

JE EXTRA STÜCK
every further piece
6.50

**„HANDGEKRENDELTE“ KÄRNTNER KASNUDEL
2 STÜCK**
GERÖSTET ODER KLASSISCH · KRÄUTER-BLATTSALAT
*2 pieces of handmade ravioli "carinthian style",
fried or boiled & herb-salad* (A C G)
19.00

JE EXTRA STÜCK
every further piece
9.50

GEDECK PRO PERSON
cover charge per person
5.00

IT'S WAGYU TIME

LET'S BEEF FRIENDS

01

Wagyu Hof

FLORIAN IRXENMAYR UND SEINE CREW, DIE MASTERMINDS HINTER WAGYUHOF ÖSTERREICH, HABEN 2011 DEN FLEISCHMARKT IN ÖSTERREICH AUFGEMISCHT - WEG VON LANGWEILIGEM STANDARD, HIN ZU SAFTIGEM, NACHHALTIGEM UND TIERLIEBENDEM FLEISCH. SIE HABEN SICH VON DER TRADITIONELLEN MILCHWIRTSCHAFT VERABSCHIEDET UND SICH AUF DIE SUCHE NACH ETWAS BESSEREM GEMACHT, UND VOILÀ - DER WAGYUHOF WAR GEBOREN! IHRE PRODUKTE SIND NICHT NUR UMWERFEND IM GESCHMACK, SONDERN AUCH ETHISCH EINWANDFREI - KEINE KÜNSTLICHEN ZUSÄTZE, KEINE FAULEN TRICKS, NUR ERSTKLASSIGES RINDFLEISCH AUS ÖSTERREICH. UND DAS BESTE? SIE KÜMMERN SICH NICHT NUR UM DAS ENDPRODUKT, SONDERN AUCH UM DAS WOHLERGEHEN IHRER TIERE, MIT GROSSZÜGIGEN FREILAUFBEREICHEN UND STRENGEN QUALITÄTSKONTROLLEN IN JEDEM SCHRITT DES PROZESSES.

02

Selected Japan Wagyu

UNSERE NICE TO MEAT JAPANESE WAGYU RINDER SIND ZU 100% REINRASSIGE JAPANESE BLACK CATTLE, DIE IN DEN GRÜNEN WEITEN DER GUNMA PRÄFEKTUR IM HERZEN JAPANS AUFWACHSEN. DURCH SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLTE FÜTTERUNG, DIE VERWENDUNG VON BESTEM WASSER UND DIE FREIHEIT, DIE FRISCHE LUFT ZU GENIESSEN, ENTWICKELN SIE EINEN UNVERGLEICHLICHEN GESCHMACK, DER DIE SINNE VERZAUBERT. DIESE RINDER STAMMEN AUS DER PRÄFEKTUR GUNMA IM NORDWESTEN VON TOKIO UND WERDEN VON EINER BAUERNVEREINIGUNG SELEKTIERT, UM UNSEREN LIEFERANTEN UND IMPORTEUR NICE TO MEAT ZU BELIEFERN. WIR SIND ÜBERZEUGT, DASS NACH DEM GENUSS UNSERES ORIGINALEN JAPANISCHEN WAGYU-RINDFLEISCHES IHRE VORSTELLUNG VON FLEISCHGESCHMACK EINE NEUE, EXQUISITERE DIMENSION ERREICHEN WIRD.

02

LET'S BEEF FRIENDS

OHHHH... MY BELOVED SPECIAL CUT

Da wir unser Fleisch von lokalen Produzenten beziehen, können wir nicht immer jeden Cut anbieten. Jedoch findet ihr anbei die Liste der Cuts, die wir im Sortiment führen. Jeder Cut wird sorgfältig zubereitet, am Tisch tranchiert und mit feinstem Meersalz und brauner Wagyu-Nussbutter serviert.

Since we source our meat from local producers, we may not always have every cut available. However, please find below the list of cuts we currently offer. Each cut is carefully prepared, carved at the table, and served with the finest sea salt and brown Wagyu nut butter.

01

WAGYU HOF

THE ROCK STAR

Rib Eye Steak (BMS 6-8) € 35/100g

Das Wagyu Rib Eye Steak ist der königliche Klassiker unter den Steaks, bekannt für seine erstklassige Qualität und zarte Struktur.

PERFORMANCE PLEASURE CUT (60min)

Porterhouse Steak (BMS 6-8) € 35/100g

Das Wagyu Porterhouse Steak vereint Beiried und Filet mit einem Rückenknochen, wodurch es einen einzigartigen Wagyu-Geschmack erhält, während der T-Knochen zusätzliches Aroma liefert.

FLAP IT

Bavette Steak (BMS 6-8) € 21/100g

Das Wagyu-Bavette (Flap-Steak) ist ein wenig bekannter, grobfaseriger Schnitt aus dem Bauchlappen des Wagyu-Rindes, der große Wertschätzung verdient, besonders bei Kennern höherer Kulinarik.

FROM BOTTOM TO TOP

Picanha Steak (BMS 6-8) € 28/100g

Das „Bottom Steak“ ist ein Symbol österreichischer Identität, einst ein Volksgericht in Zeiten der Not und bewundert von Kaiser Franz Joseph I.. Im englischsprachigen Raum als Bottom Round Steak bekannt.

02

JAPAN WAGYU

THE ULTIMATE STEAK

Prime Rib Eye (BMS 9-12) € 39/100g

Für den wahren Steak-Kenner. High End intermuskuläres Fett verbunden mit höchster Qualität bei Aufzucht und Futtermitteln. Take this piece of meat and you will go to heaven.

BEILAGEN

KARTOFFELPÜREE „DOUBLE BEURRE“ • GRÜNER GEGRILLTER SPARGEL X ERDNUSS • POMMES FRITES • PIMIENTOS DE PADRÓN

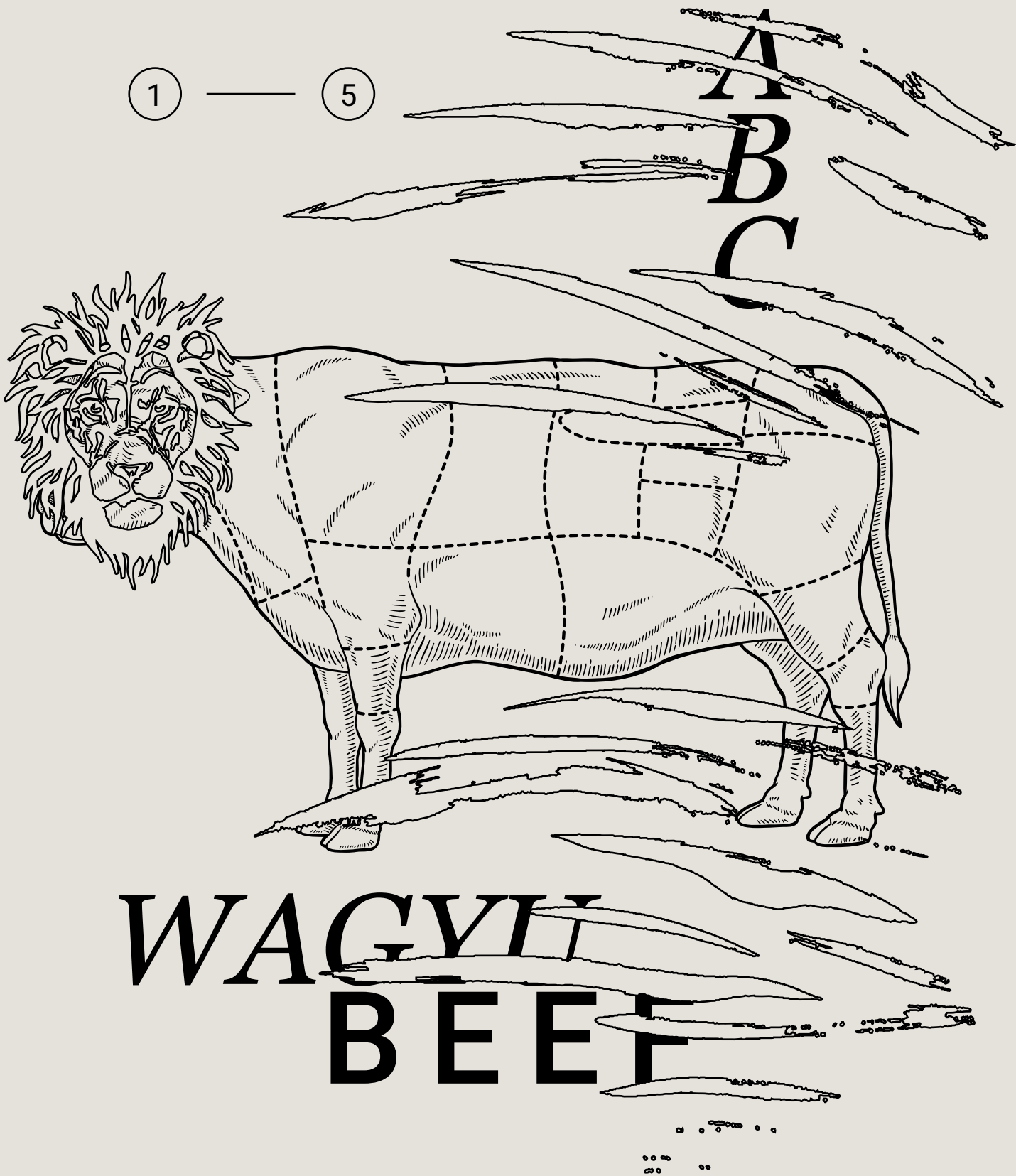
mashed potatoes „double beurre“, green grilled asparagus x peanut, french fries, pimientos de padrón

8.50

GRÜNE PFEFFERSAUCE • JUS • ANDROZ BUTTER OF THE GODS

green pepper sauce, jus, androz butter of the gods

5.00



QUALITY FIRST

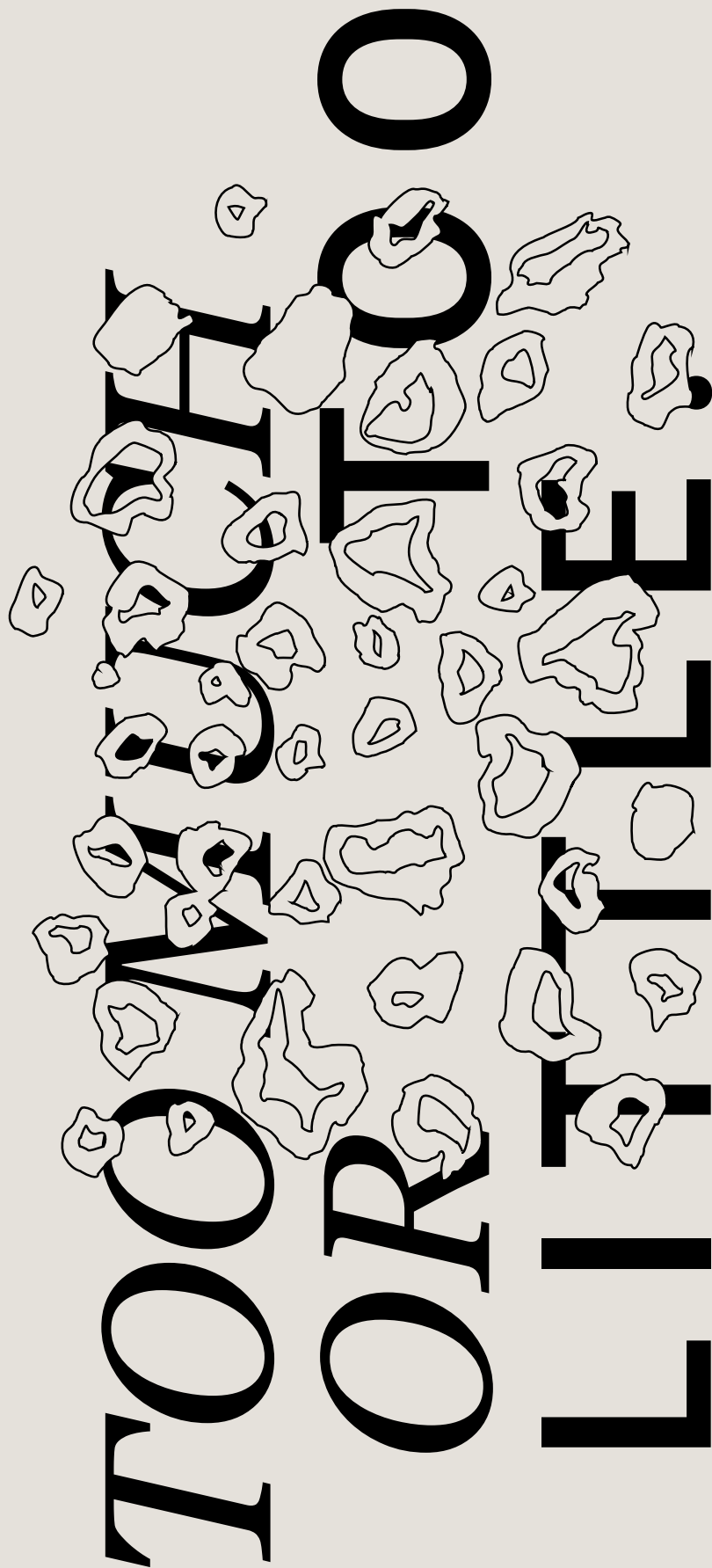
HIER EIN KURZER ÜBERBLICK ÜBER DAS BREITE SPEKTRUM DES QUALITÄTS-LEVELS VOM WAGYU BEEF.

Die Qualitäts-Klassifizierungen unterteilen sich in Schlachtgewicht, Knochenanteil und Fleischqualität. Die Produktions-Klassifizierungen sind A, B und C. Und die fünf Fleischqualitäten: 1, 2, 3, 4, 5 – bestehend aus Marmorierungsgrad, Farbe, Glanz, Schein Festigkeit, Fleisch- und Faserdichte und letztlich Farbe, Schein und Qualität des Fettes. Die Beziehung zwischen BMS, dem Beef Marbling Standard, sprich Marmorierungsgrad, ist wie nebenan aufgelistet.

KLASSE	FLEISCH-KARKASSEN RATIO
A	72% und höher
B	69% bis 72%
C	Unter 69%

FLEISCHQUALITÄT	B.M.S
5 Spitzenklasse	No. 8 - No. 12
4 Sehr gut	No. 5 - No. 7
3 Gut	No. 3 - No. 4
2 Mittel	No. 2
1 Unteres Maß	No. 1

FLEISCH KARKASSEN	FLEISCHQUALITÄT				
	1	2	3	4	5
A	A1	A2	A3	A4	A5
B	B1	B2	B3	B4	B5
C	C1	C2	C3	C4	c5



FILET „PRETTY GREEN“ VOM HEIMISCHEN SALON BEEF 220 GRAMM
ZARTESTES FLEISCH MIT ECHTEM CHARAKTER · 21 TAGE GEREIFT · WENIG FETT · PERFEKTER GESCHMACK · GRÜNE PFEFFERSAUCE · POMMES FRITES · WILDER BROKKOLI
fillet of austrian salon beef 220g, real tender piece of beef, 21-day aged, low fat, perfect flavor, green pepper sauce, french fries, wild broccoli
(E G L)
58.00

SURF & TURF ON TOP: +22.00
HALBER LANGUSTENSCHWANZ / *half a tail of crawfish*
(B G)

ANDROZ STYLED SALAD MIT MEAT OF THE DAY
SALATMISCHUNG MIT RUCOLA · AVOCADO · MANGO · CHERRY TOMATEN · JUNGZWIEBEL · PARMESAN · ZITRONE · SCHALOTTE · TRANCHEN VOM MEAT OF THE DAY · IN PONZU MARINADE GEREIFT
mix of salad with arugula, slices of the meat of the day marinated in ponzu, avocado, mango, cherry tomatoes, spring onions, schallots, parmesan & lemon
(A E H L N)
34.00

WIENER SCHNITZEL HAUCHDÜNN VOM KALBSRÜCKEN
MINI-PETERSILIENKARTOFFELN · GRANT'N
viennese „schnitzel“ of veal, parsley potatoes & cranberries
(A C E L)
36.00

SAFTIGE RIESENGARNELEN
GEBRATENE GARNELEN IN PIRI-PIRI-CHILI-KNOB-LAUCH- SAUCE • MIT LAUWARMEM PITA BROT
fried giant prawns with piri-piri-chili-garlic-sauce & pita bread
(A B C G)
32.00

ON TOP: + 22.00
HALBER LANGUSTENSCHWANZ
half a tail of crawfish
(B G)

GORGEOUS MAINS

PASTA DES TAGES
NACH MARKTANGEBOT & ON A BASIS OF THE DAILY INSPIRATION BY OUR CHEF CREW
pasta of the day

ROTES KOKOSNUSS CURRY
BROKKOLI · SOJABOHNNEN · GETROCKNETE ZWIEBELN · BASILIKUM · YASMIN DUFTREIS - AUF WUNSCH SCHARF
red coconut curry with fish of the day, broccoli, soybeans, dried onions, basil & yasminerice - hot & spicy on request
(A D E G L N)

VEGETARISCH <i>vegetarian</i>	28.00
MIT KNUSPRIGEM TAGESFISCH <i>with crispy catch of the day</i>	36.00
MIT SUPREME LANDHUHN BRUST <i>with supreme chickenbreast</i>	36.00

YELLOW EXOTIC CURRY
3 STK. JAKOBSMUSCHEL GEBRATEN · GELBES CURRY WIE DAMALS · VERBRANNT ANANAS · ROSINEN · YASMIN DUFTREIS
3 pcs of fried scallops, yellow curry like in the old days, charred pineapple, raisins, jasmine rice
(A D F L O R)
36.00

ON TOP: + 22.00
HALBER LANGUSTENSCHWANZ
half a tail of crawfish (B G)

ROSA BIO-SAIBLING VON „NATURFISCH WINI SÜSSENBACHER“
IM GANZEN GOLDGELB GEBRATEN · FRISCHE GARTENKRÄUTER · REGENBOGEN-MEERSALZ · LIMETTEN · BRATKARTOFFELN - FISCH BESTELLUN- GEN FÜR ZU HAUSE UNTER: +43 664 34 20 003
whole roasted bio Char by „wini süssenbacher“, fresh herbs, rainbow - sea salt, lime & roasted potatoes
(A D E)
36.00

SINFUL CLOSERS

FLÜSSIGER BITTER-SCHOKOLADENKUCHEN
BUTTERMILCHEIS · HIMBEERTRÄNE ·
DAUER 20 MINUTEN
*liquid dark chocolate cake, buttermilk ice cream &
raspberry - duration 20 min (A C G)*
14.50

NY CHEESECAKE
KARAMELLISIERTER CHEESECAKE ·
ZIMT KNUSPER · MARILLENEIS
*NY cheesecake, cinnamoncrunch & apricot ice cream
(A E G)*
12.50

CRÈME BRÛLÉE
VON DER VANILLESCHOTE · MARINIERTER ERDBEEREN ·
BEERENSORBET
*crème brûlée of vanilla, marinated strawberries &
berry sorbet (C G)*
12.50

SCHNEENOCKERL
LUFTIG LEICHT · VANILLESCHAUM · SALTY KARAMELL ·
BEEREN · MANDELSPLITTER
*foam of cream, vanilla topping, salty caramel,
berries & almonds
(C G)*
13.50

ZITRONENSORBET
VODKA · SPRUDEL
sorbet of lemon, vodka & fizzy water
13.50



INKLUSIVPREISE IN EURO • ALL PRICES IN EURO & INCLUDING VAT

A: GLUTEN GLUTEN. B: KREBSTIERE SHELLFISH. C: EIER VON GEFLÜGEL EGGS. D: FISCH FISH. E: ERDNÜSSE PEANUTS. F: SOJA-
BOHNEN SOYBEANS. G: MILCH VON SÄUGETIEREN MILK. H: SCHALENFRÜCHTE NUTS. L: SELLERIE CELERY. M: SENF MUSTARD.
N: SESAMSAMEN SESAME SEEDS. O: SCHWEFEL-OXID & SULFITE SULFUR OXIDE & SULFITES. P: LUPINEN LUPINS.
R: WEICHTIERE FISH & SNAILS, ETC



