



SOL
BEACH



D I N N E R



Small, faint, illegible text or markings at the bottom right corner of the page.

SOL
BEACH
Velden

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 · RINDSFILET · ZITRONEN-SENF-MAYO · PARMESANFLOCKEN
carpaccio from beef 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

HUMMUS & CRISPY FLOWERS BY ANDROZ

KNUSPRIGER SPICY KARFIOL · HAUSGEMACHTER HUMMUS · SUPERFRESHE SESAM-ZITRONEN-KRÄUTER MARINADE · PITA BROT
crispy spicy cauliflower, homemade hummus, super-fresh marinade of sesame-lemon-herbs, pita bread
(A E F H L N P)
19.00

GEDECK PRO PERSON

cover charge per person
4.00

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

Bianca Terra

ES GEHT UM EINE INTENSIVE VERBINDUNG ZWISCHEN MENSCH UND NATUR, BESONDERS IM HINBLICK AUF CHIANINE-RINDER. DIESE RINDER WERDEN IN KLEINEN, TRADITIONELLEN LANDWIRTSCHAFTEN AUFGEZOGEN UND VON MENSCHEN BETREUT, DIE SICH MIT LEIDENSCHAFT UM SIE KÜMMERN UND DAS ÖKOLOGISCHE GLEICHGEWICHT DES BIANCA-TERRA-ÖKOSYSTEMS PFLEGEN. DIESES STARKE ENGAGEMENT TREIBT DAS TEAM AN UND ERMÖGLICHT ES, EHRGEIZIGE ZIELE ZU ERREICHEN. UM DIES ZU REALISIEREN, IST DIE UNTERSTÜTZUNG DER GEMEINSCHAFT SOWIE EIN OFFENER DIALOG ÜBER FLEISCH, ERNÄHRUNG, VIEHZUCHT UND WOHLBEFINDEN VON GROSSER BEDEUTUNG. NATÜRLICH ODER NICHTS! KEINE ANTIBIOTIKA, NUR DAS BESTE VOM BESTEN FÜR UNSERE RINDER. MIT EINER SOLIDEN ERNÄHRUNG UND VIEL LIEBE VOM BAUERNHOF SORGEN SIE DAFÜR, DASS DIE CHIANINES SO GESUND WIE MÖGLICH AUFWACHSEN.

03

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 RIB EYE STEAK

Unser Rib Eye Steak wird sorgfältig zubereitet, am Tisch tranchiert und mit feinstem Meersalz und brauner Wagyu-Nussbutter serviert. Das Rib Eye Steak, auch bekannt als Entrecôte, stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes und ist durch seine Fettmarmorierung charakterisiert. Diese feinen Fettadern verleihen dem Steak seinen einzigartigen Geschmack und außergewöhnliche Zartheit. Beim Grillen schmilzt das Fett und macht das Fleisch saftig und reich an Geschmack.

Unsere Zubereitungsmethode hebt den natürlichen Geschmack des Rib Eye Steaks hervor. Mit feinem Meersalz und brauner Wagyu-Nussbutter serviert, erleben Sie den intensiven, vollmundigen Geschmack und die zarte Textur dieses besonderen Cuts.

Our Rib Eye Steak is carefully prepared, carved at the table, and served with the finest sea salt and browned Wagyu nut butter. The Rib Eye Steak, also known as Entrecôte, comes from the front section of the cow's back and is characterized by its marbling. These fine fat veins give the steak its unique flavor and exceptional tenderness. When grilled, the fat melts, making the meat juicy and rich in taste.

Our preparation method highlights the natural flavor of the Rib Eye Steak. Served with fine sea salt and browned Wagyu nut butter, you will experience the intense, full-bodied taste and tender texture of this special cut.

01 WAGYU HOF

THE ROCK STAR Rib Eye Steak (BMS 6-8) € 29/100g
Das Wagyu Rib Eye Steak ist der königliche Klassiker unter den Steaks, bekannt für seine erstklassige Qualität und zarte Struktur.

02 CHIANINA

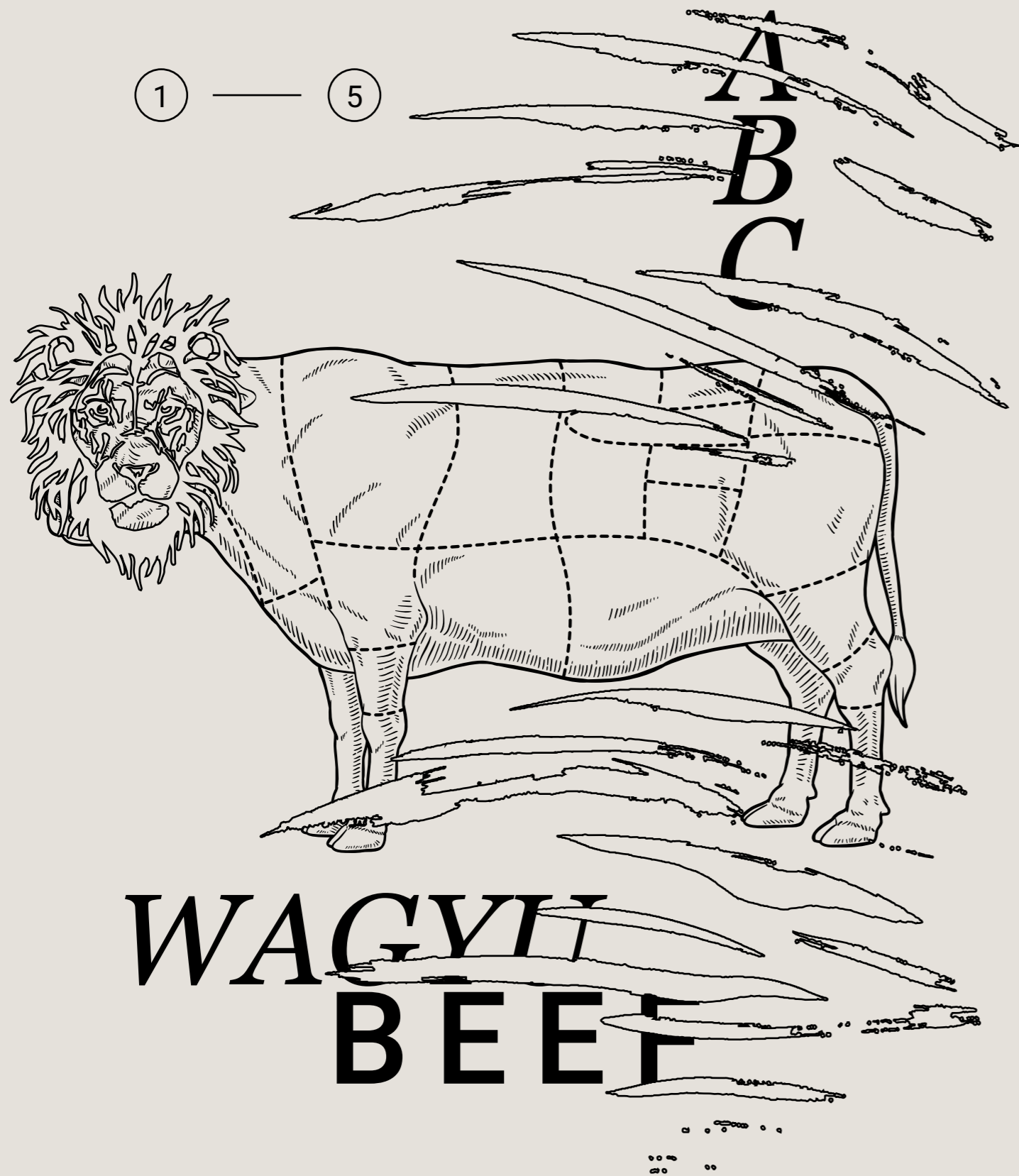
COSTATA DI MANZO € 19/100g
Ein fein marmoriertes Entrecôte mit herrlichen Fetteinlagerungen - am Knochen gereift. Ein ultimatives Geschmackserlebnis ist garantiert.

03 JAPAN WAGYU

THE ULTIMATE STEAK Prime Rib Eye (BMS 9-12) € 35/100g
Für den wahren Kenner der Steaks. High End intermuskuläres Fett verbunden mit höchster Qualität bei Aufzucht und Futtermitteln. Take this piece of meat and you will go to heaven.

BEILAGEN Je/each 5.00

KARTOFFELPÜREE „DOUBLE BEURRE“ • GRÜNER GEGRILLTER SPARGEL x ERDNUSS • POMMES FRITES • GRÜNE PFEFFERSAUCE • JUS • GETOASTETES JOSEPH BROT • ANDROZ BUTTER OF THE GODS • MARINIERTER ROMANA SALATHERZEN
mashed potatoes „double beurre“, grilled green asparagus x peanut, french fries, green pepper sauce, jus, toasted joseph bread, androz butter of the gods, marinated romaine lettuce



HIER EIN KURZER ÜBERBLICK ÜBER DAS BREITE SPEKTRUM DES QUALITÄTSLEVELS 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 und Glanz, Festigkeit, Fleisch- und Faserdichte und letztlich die 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% und höher aber unter 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

GORGEOUS MAINS

STRIP LOIN „PRETTY GREEN“ VOM BLACK ANGUS PRIME BEEF 240 GRAMM

ZARTESTES FLEISCH MIT ECHTEM CHARAKTER -
ÄHNLICH DEM BEIRIED · WENIG FETT · PERFEKTER
GESCHMACK · GRÜNE PFEFFERSAUCE · POMMES
FRITES · WILDER BROKKOLI

*strip loin of black angus prime beef 240g, real tender
piece of beef, low fat, perfect flavor, green pepper
sauce, french fries, wild broccoli*
(E G L)

48.00

SURF & TURF ON TOP: +22.00

HALBER LANGUSTENSCHWANZ /
half a tail of crawfish
(B G)

ANDROZ STYLED SALAD MIT PONZU KALB

SALATMISCHUNG MIT RUCOLA · AVOCADO · MANGO ·
CHERRY TOMATEN · JUNGZWIEBEL · PARMESAN ·
ZITRONE · SCHALOTTE · TRANCHEN VOM KALB
FLANKSTEAK · IN PONZU MARINADE GEREIFT
*mix of salad with arugula, slices of organic veal
marinated in ponzu, avocado, mango, cherry tomatoes,
spring onions, shallots, parmesan & lemon* (A E H L N)

34.00

WIENER SCHNITZEL HAUCHDÜNN VOM KALBSRÜCKEN

MINI-PETERSILIENKARTOFFELN · GRANT'N
*vienna „schnitzel“ of veal, parsley potatoes &
cranberries* (A C E L)

36.00

JUMPING SHRIMPS ON FIRE

SAFTIGE MANGROVEN RIESENGARNELEN ·
HAUSGEMACHTE · LIMETTEN-CHILI-CORUBA RUM
SAUCE · THAI SPARGEL · YASMIN DUFTREIS
*giant prawns, homemade lime-chili-coruba-rum-
sauce, thai-asparagus & yasminerice* (A B E)

36.00

PASTA DES TAGES

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

LINGUINE GARNELE „SOL PLEASURE“

4 STK. GARNELEN · DOUBLE UMAMI BISQUE ·
ZITRONE · CHILI

4 pcs prawns, double umami bisque, lemon, chili
(A B D L R)

36.00

ON TOP: + 22.00

HALBER LANGUSTENSCHWANZ
half a tail of crawfish (B G)

ROTES KOKOSNUSS CURRY

BROKKOLI · SOJABOHNEN · 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 28.00

vegetarian

MIT KNUSPRIGEM TAGESFISCH 36.00

with crispy catch of the day

MIT SUPREME LANDHUHN BRUST 36.00

with supreme chickenbreast

YELLOW EXOTIC CURRY

3 STK. JAKOBSMUSCHEL GEBRATEN · GELBES CURRY
WIE DAMALS · VERBRANNT ANANAS · ROSINEN ·
GRÜNER SPARGEL · YASMIN DUFTREIS

*3 pcs of fried scallops, yellow curry like in the old days,
charred pineapple, raisins, asparagus, 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-LACHSFORELLE 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 salmon-trout by „wini süsßenba-
cher“, fresh herbs, rainbow - sea salt, lime & roasted
potatoes* (A D E)

36.00

TOO
TOR
LIT
FIRE

SINFUL CLOSERS

FLÜSSIGER BITTER-SCHOKOLADENKUCHEN

SAUERRAHMEIS · HIMBEERTRÄNE ·
DAUER 20 MINUTEN

*liquid dark chocolate cake, sour cream ice cream &
raspberry - duration 20 min (A C G)*

14.50

FILO-HONEY-CRUSH

KNUSPRIGER FILO-TEIG · HONIG · PISTAZIE ·
HIMBEEREN · GRIECHISCHES YOGHURT

*crispy filo dough, honey, pistachio, raspberries & greek
yogurt (A G H)*

12.50

NY CHEESECAKE

KARAMELLISIERTER CHEESECAKE ·
ZIMT KNUSPER · BASILIKUMEIS

*ny cheesecake, cinnamoncrunch & basil ice cream
(A E G)*

12.50

BOUNTEE SOUFLEE

KOKOSSOUFLEE · MILCHSCHOKOLADE ·
KOKOS CRISP

coconut soufflé, milk chocolate, coconut crisp

DAUER 20 MIN / *duration 20 min*

(A C E G H)

14.50

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 PEEL FRUITS. 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



WORTH SO
A SIN.



