

≡ GOURMETKARTE ≡

ab 17:00



ENTREES

- BEEF TATAR „CLASSIQUE“** 140 GRAMM € 17.50
Feines BIO-Rind von Lungaugold | Salzig-Saures | rote Zwiebeln | Butter | Toast
organic beef tartare from lungaugold, salty-sour vegetables, red onions, butter & toast (A, C, D, O)
- SWIMMING GAMBAS** € 19.50
5 Stück Bio-Garnelen | Chili-Knoblauch-Olivenöl | Tomaten-Basilikum-Bruschetta
5 pieces organic prawns, chili-garlic-olive-oil & tomato-basil-bruschetta (A, B, D, H, R)
- CRISPY KOKOS-FISCH-STICKS** € 16.00
Kabeljau | Kokospanade | Kräutersalsa | Joghurt-Knoblauch-Dip | Chili
cod sticks, crispy coco coat, herbal sauce, yogurt-garlic-dip & chili (A, C, D, G)
- ROCKET TAPAS** € 14.50
Roggenbrot mit Guacamole | roh mariniertes grüner Spargel | Joghurt mit geschmorten Tomaten
hausgemachter Hummus | frittiertes Koriander | Zuckererbsenschoten | Ingwer-Chips
tapas, rye bread with guacamole, raw marinated green asparagus, yogurt with stewed tomatoes,
hummus, fried coriander, sweet peas pods & ginger chips (A, C, F, G, N)
- MELONEN-SALAT** € 14.50
Daikon-Rettich | Schafs-Frischkäse | gegrillter Avocado
salad of melons with daikon radish, cream cheese & grilled avocado (G, M)
- SOMMERLICHER SPARGELSALAT**
Erdbeeren | grüner Spargel | Minze | Olivenöl | Balsamico
strawberries, asparagus, mint, olive oil & aceto
- MIT GEGRILTEM BIO-CAMEMBERT** vom Mallhof with grilled organic camembert (G) € 13.50
ODER GEBEIZTER BIO LACHSFORELLE or pickled organic salmon trout (D, M) € 17.50
- MOZZARELLA DI BUFALA** € 12.50
Tomate | Basilikum | Balsamico
mozzarella, tomatoes, basil & aceto (E, G, O, P)

HAUPTSPEISEN

BURGER

- ROCKET GOURMAND BURGER** € 16.50
Handgemachtes Kartoffel-Bun | 100% saftiges BIO Beef von Lungaugold | medium gebraten | Salat
würziger Käse | Tomaten | Speck | Curry-Mayo | Portweinzwiebeln | Pommes
rocket burger with organic beef from lungaugold, medium, salad, cheese, tomatoes, bacon,
currymayo, onions & french fries (A, C, E, G, M, P)
- PULLED PORK BURGER** € 16.50
Hausgemachtes Zupffleisch vom Strohschwein | reife Mango | Red Cole Slaw | Koriander | Pommes
pulled pork burger, ripe mango, red cole slaw, corander & french fries (A, C, E, G, M, P)
- BAD ASS BURGER** € 15.50
Handgemachtes Kartoffel-Bun | 100% saftiges BIO Beef von Lungaugold | medium gebraten
würziger Käse | Speck | Essiggurke | crispy Zwiebeln | Honig-Pfeffer-Mayo | Ketchup | Pommes
burger with organic beef from lungaugold, medium, cheese, bacon, pickle, onions, honey-pepper-
mayo, ketchup & french fries (A, C, E, G, M, P)
- THE HERITAGE EDAS CHEESEBURGER** € 15.50
Brioche-Bun | 100% saftiges BIO Beef von Lungaugold | medium gebraten | Cheddar-Cheese
Essiggurken | Ketchup | fein gehackte rote Zwiebeln | Pommes
cheeseburger with organic beef from lungaugold, medium, pickle, ketchup, red onions & french fries (A, C,
E, G, M, P)
- *AUFPREIS TRÜFFEL POMMES** / surcharge truffle fries € 2.50

DAS BESTE VOM ÖSTERREICHISCHEN RIND

- RIB EYE STEAK VOM ATTEROX** – 300 GRAMM € 46.00
BIO FILET STEAK VON LUNGAUGOLD – 200 GRAMM € 42.00
Auf Spargel | Pekannüsse | Kapern | Röstzwiebelbutter | hausgemachte Kartoffelchips
Joghurt-Kräuter-Dip
on asparagus, pecans, hijack, roasted-onions-butter, served with potato chips & herbal yogurt dip
- STEAK OF THE DAY**
Unsere Küchencrew kreiert täglich ein neues Steak-Gericht mit Spezialitäten,
die es momentan am Markt zu kaufen gibt.
Gerne informieren wir Sie persönlich über die genauen Details. Preis auf Anfrage
steak of the day, we love to give you a daily special steak-recommendation price on request

SIDE ORDERS:

- SOMMERTRÜFFEL** / summer truffles € 4.50
JUS € 2.50
CAFÉ DE PARIS BUTTER € 1.50

≡ GOURMETKARTE ≡

ab 17:00



FLEISCH / FISCH

- ROCKET BEEF SALAT** € 21.50
Blattsalate | Rinderfiletstreifen | Marinade aus Sesamöl | Austernsauce | Sojasauce | Fischsauce
Balsamico Essig | brauner Zucker | grüner Spargel | Tomate | Gurke
organic beef cutted in stripes, salad, marinade of sesame oil, oysters-sauce, sojasauce, fishsauce,
aceto, brown sugar, green asparagus, tomatoes & cucumber (C, D, F, H, N, O)
- WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB** € 19.50
knusprig goldig | Petersil-Kartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone
"schnitzel" of veal with parsley potatoes, cranberries & lemon (A, C, G, P)
- ROCKET RIBS „ON THE BONE“** € 15.50
Vom Schwein | ultraweich & richtig viel drauf | Knoblauchbrot
BBQ-Dip | Honig-Pfeffer-Mayo
rips of pork with garlic bread, honey-pepper-mayo & bbq dip (A, C, E, G, L, M, O)
- GELBES THAI CURRY**
... MIT MAISHÜHNERBRUST € 18.50
... MIT 5 STÜCK BIO-GARNELEN € 22.50
Kokos | Zitronengras | Ingwer | Jasminreis
yellow thai curry with chicken breast or 5 pieces of organic prawns, coco, lemongras, ginger & yasmin
rice (B, E, G, N, R)
- TAGESFISCH VOM GRILL (FILET)** € 23.50
Mit saisonalen Beilagen - gerne informiert Sie unser Service-Personal
grilled catch of the day with seasonal sides – our staff informs you (A, C, D, E, F, G, L, N, P, R)

PASTA

- TAGLIOLINI „ANDROZ DELICATEZ“** € 22.50
mit Zitronen-Kapern-Sauce und gegrillter Bio Kalbshuft | Tomaten
pasta tagliolini with lemon-hijack-sauce, grilled bio veal & tomatoes (A, C, G)
- ZUCCHINI-TAGLIOLINI „VEGAN“** € 16.50
Linsen-Obers-Sauce | Zucchini | Tomaten
tagliolini, lenses-whipped-cream, zucchini & tomatoes (A, H, N, P)
- KÄRNTNER KASNUDEL „HANDGEGRANDELT“** € 11.50
2 Stück | handgemacht | braune Butter | viel Schnittlauch | grüner Salat
2 pieces of traditional handmade ravioli filled with potatoes & curd, brown butter, chives & salad
Jedes weitere Stück / each further piece € 4.20 (A, C, G)

SWEETS

- DUETT VON DER SCHOKOLADE** € 12.50
flüssiger Kuchen | intensives Mousse | marinierte Himbeeren
duet of chocolate, liquid cake, intensive mousse & marinated raspberry (A, C, G)
- CHEESECAKE HAUSGEMACHT** € 10.50
Dinkelkeksboden | Passionsfruchtgelee | Blaubeeren mit Himbeer-Marinade und
Zitronen-Verbenen-Sorbet
homemade cheesecake, spelt cookie ground, jelly of passion fruit, blueberries,
raspberry marinade & lemon-verbena-sorbet (A, C, G)
- CRÈME BRÛLÉE „ANDROZ“** € 8.50
selbstgemacht | Fruchteis | Beerenfrüchte
classic crème brûlée, fruit ice & marinated berries (A, G)
- SOL CAPPUCCINO** € 4.60
Espresso | 1 Kugel Vanilleeis
sol cappuccino, espresso & 1 ball vanilla icecream (A, G)

GEDECK € 2.50/person
cover per person

A – GLUTEN gluten | B – KREBSTIERE shellfish | C – EIER VON GEFLÜGEL eggs | D – FISCH fish | E – ERDNÜSSE peanuts |
F – SOJABOHNEN soybeans | G – MILCH VON SÄUGETIEREN milk | H – SCHALENFRÜCHTE peel fruits | L – SELLERIE celery |
M – SENF mustard | N – SESAMSAMEN sesame seeds | O – SCHWEFELOXIT & SULFITE sulfur oxide & sulfites | P – LUPINEN
lupins | R – WEICHTIERE fish & snails, etc

Stand Juni 2021

*Preise älterer Versionen dieser Speisekarte verlieren ihre Gültigkeit.