



GRILL:

Saftiges Fleisch, umhüllt von einer leicht krossen Kruste. Der erste Biss ... zarte Röstaromen und unverfälschter Geschmack kitzeln den Gaumen und lassen das Herz jedes Fleischliebhabers höher schlagen ... Willkommen im Grill 800°.

800°:

Anarchisch, heiß und direkt! Bei einer maximalen Gartemperatur von achthundert Grad perfektionieren wir unser Grillgut und servieren Ihnen ... ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

FINEST STEAKS:

Die Summe aller Teile gibt das perfekte Ganze! Was bei uns auf den Grill kommt, muss die höchsten Kriterien in punkto artgerechte Haltung und Qualität erfüllen. Deshalb suchen wir unsere Lieferanten und Erzeuger weltweit persönlich aus ... ohne Kompromisse.

DRINKS:

Die ideale Begleitung! Erlesene Weine und Spirituosen, abgestimmt auf unsere Spezialitäten ergeben zusammen ein harmonisches Ensemble. Lassen Sie sich von unserem freundlichen und engagierten Service entführen ... auf den Gipfel der Genüsse.

KALTE VORSPEISE

Rindercarpaccio Senf Kräuter	15
Burrata (G) Pesto Ruccola Kirschtomaten	14
Thunfischcarpaccio Seesam Zitrone	15

SALAT - ALS VORSPEISE ODER HAUPTGANG

Wintersalat mit Nussdressing oder Parmesan-Basilikum Dressing
Saisonalere Salate | Gemüse

◇ Pur	8 10
◇ mit gegrillten Rinderfiletstreifen	15 18
◇ mit gegrillten Hühnerbruststreifen	13 16

Caesar Salat mit Cipriani Dressing (A, C, D, G, M)

◇ Pur	8 10
◇ mit gegrillten Hühnerbruststreifen	13 16
◇ mit gegrillten Hummer	15 18

SUPPE

Tomatensuppe mit Basilikumpesto	8
Beef Cappuccino mit Rind Amarettini	9
◇ mit einem Schuß Cognac	11

KÖSTLICHKEIT

Rinderknusper Sauerkraut Preiselbeeren Jus	9
Lachsknusper Gemüse Kokos Kresse	8

TARTAR - ALS VORSPEISE ODER HAUPTGANG

Rinder Tartar (A, M) Cognac Sardellen Kapern Schalotten Eigelb	14 19
Avocado Tartar Kräuter Zitronensaft Feta Oliven Tomaten	9 14

SCHOTTISCHES LAMM

Sprießendes Gras, sowie die uralte Schafzuchttradition der Schotten bilden die Grundlage einer kaum zu übertreffenden Lammfleischqualität. Donald Russell selektiert schon auf der Wiese die besten Tiere und erreichte durch sein hohes Qualitätsniveau den Titel "By Appointment of the Queen Supplier of Meat and Poultry".



LAMMKRONE	300g	34
Am Knochen gereift		

SPANISCHES IBÉRICO

Zuerst wurde das schwarze Schwein, das "Cerdo Ibérico" als Lieferant des luftgetrockneten "Jamon Ibérico" weltberümt. Inzwischen hat sich diese Rasse, welche durch eine natürliche Aufzucht und Eichelmast einen einzigartigen Geschmack entwickelt, in der europäischen Küche verbreitet.



IBÉRICO SPARE RIBS	300g	26
--------------------	------	----

BURGER

180g Hausgemachter Rindfleisch-Patty serviert mit Steak Fries

American Classic Burger (A, C, G)	15
Bacon Cheddar Knusprige Schalotten	

Blue Cheese Burger	17
Blauschimmelkäse Pilze Knusprige Schalotten	

African Grill800° Burger	17
Bacon Banane Salsa Hausgemachte African Hot Sauce	

Vegetarian Burger	15
Gemüsebratlinge Sourcreme Ruccola Pesto Burrata	



FISCH & VEGETARISCH

Essbares Meer	36
Lachs Hummer Garnelen	

Meatless	32
Steinpilze Blumenkohl Perlzwiebel Kartoffel	



AUF VORBESTELLUNG (1 TAG)

Nebraska Beef – Greater Omaha	je 100g	13
Wild West Porterhouse (von 800g bis 1200g)		

Irish Dry Aged Beef – John Stone	je 100g	15
Chateaubriand (von 300g bis 400g)		

Mittelmeer Wildfang	je 100g	9
Wolfsbarsch (von 400g bis 500g)		



IRISH DRY AGED BEEF

Mildes Klima und satte Weiden geschaffen für eine natürliche Aufzucht der Rinder. John Stone sucht nach der Schlachtung die besten Fleischkarkassen aus, die gereigt bis zu drei Wochen in Temperatur und Luftfeuchtigkeit kontrollierten Räumen zum Trocknen am Knochen abgehängt werden.



TENDERLOIN - „Das Filet aus der zarten Lende“ ③

◇ Ladies Cut	200g	31
◇ Gentlemens Cut	300g	46

RIB-EYE BONELESS ① „Mit dem klassischen Fettagge“	350g	45
--	------	----

T-BONE STEAK (500g - 700g) ⑤ „Das Roastbeef am Knochen mit Filetanteil“	je 100g	12
--	---------	----

TOMAHAWK STEAK (1100g-1400g) ⑤ „Mit langem Knochen auf heißen Stein serviert“	je 100g	10
--	---------	----

NEBRASKA BEEF

Legendär – gilt weltweit als eines der besten Fleischsorten. Das „Non-hormone treated cattle Programm“ der USA gewährleistet Topqualität und bürgt für die strenge Einhaltung der traditionellen Rinderzuchtmethoden.



NEW YORK STRIPLOIN - „Das Rumpsteak mit Fettrand“ ④

◇ Ladies Cut	200g	24
◇ Gentlemens Cut	300g	36

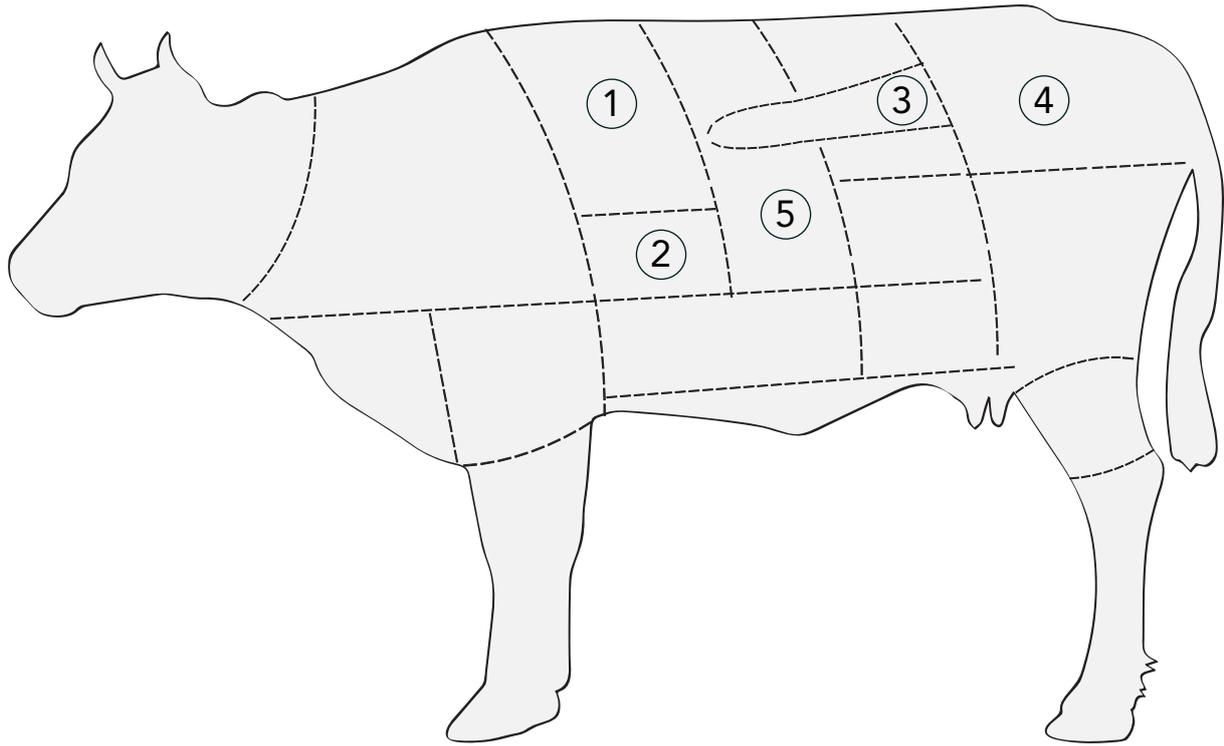
RIB-EYE BONELESS ① „Mit dem klassischen Fettagge“	350g	39
--	------	----

AUSTRALISCHES WAGYU BEEF

Die Rinderrasse Wagyu (Wa=Japanisch, Gyu=Rind) wird in Australien nördlich Sydneys in den Blue Mountains ganz natürlich gezüchtet. Jack's Creek Wagyu Beef Zartheit, Biss und Saftigkeit zum ultimativen Gourmetfleisch.



WAGYU STRIPLOIN ④ MS 5 – 6	250g	75
-------------------------------	------	----



①

RIB

②

SHORT RIB

③

TENDER LOIN

④

RUMP

⑤

SHORT LOIN

KERNTemperatur | GARSTUFEN | BESCHREIBUNG



49 °C - 52 °C

RARE

Innen roh & blutig



52 °C - 55 °C

MEDIUM - RARE

Blutig & nach außen rosa



55 °C - 58 °C

MEDIUM

Durchgehend rosa



60 °C - 65 °C

MEDIUM - WELL

Leichten rosa Kern



Über 65 °C

WELL - DONE

Durchgebraten

BEILAGEN

PRO GEWÜNSCHTER BEILAGE

4

Ofensüßkartoffel

Ofenkartoffel (G)

Steak Fries

Süßkartoffel Fries

Grillgemüse

Wirsinggemüse



SAUCEN

PRO PORTION

2

Salsa di Pepperoni

Chimichurri

Pfefferrahmsauce

Hausgemachte BBQ Sauce



DESSERTS

Grill800° Signature Dessert

10

Vanilla Trüffel | Holundersuppe | gebackenes Fondant

Schokosoufflé mit flüssigem Kern

9

Crème Brulee aus weißer Schokolade

6

Tages-Sorbet pro Kugel

3

Rohmilch – Käsevariationen

14



KÜCHENCHEF GRILL 800° - WESLEY MATTHYSEN

„Perfect practice makes perfection“ oder einfach gesagt „Übung macht den Meister“. So lautet das Motto unseres Küchenchefs Wesley Matthysen. Und er zählt garantiert jetzt schon zu den Meistern seines Faches.

„PERFECT PRACTICE MAKES PERFECTION“

- Wesley Matthysen



Nach seinen Stationen in Südafrika, England und Deutschland, in renommierten Häusern, sind wir schon ein bisschen stolz, dass er den Weg zu uns nach Obertauern gefunden hat.

Der gebürtige Südafrikaner lernte die Kochkunst von der Pike auf und weiß was er tut. Regionale Küche kombiniert er gekonnt mit internationalen Eindrücken. Mehrfache Auszeichnungen, seine außergewöhnlichen Kreationen und Experimentierfreude belegen das eindrucksvoll.

Neben der Kochlehre absolvierte er zudem eine Ausbildung zum Metzger. Deshalb ist jedes Stück Fleisch auf unserem Grill ein echter „Matthysen Cut“.

Lassen Sie sich von seiner kulinarischen Kreativität überraschen und verzaubern.



VIELEN DANK
THANK YOU

SOLLTEN SIE FRAGEN ODER WÜNSCHE HABEN, ZÖGERN SIE BITTE
NICHT UNS ZU INFORMIEREN.

FOR ANY SPECIAL REQUESTS PLEASE DON'T HESITATE
TO LET US KNOW.