

800°  
**GRILL**

**FINEST STEAKS & DRINKS**

HOTEL MARIETTA  
OBERTAUERN

## **EIGENTLICH IST ES GANZ EINFACH**

Die Leidenschaft für ein hervorragendes Essen, gepaart mit der Passion für ein saftiges Stück Fleisch und ein richtig heisser Grillofen – so entstand unser Name – Grill800.

## **WARUM 800°?**

Unser aus den USA importierter Infrarotgrill der Marke „Southbend“ erzeugt in kürzester Zeit eine enorme Hitze von mehr als 800° C. Dadurch entwickelt sich beidseitig innerhalb von Sekunden eine sehr schmackhafte, krosse und nahezu karamellierte Kruste, unter welcher das Fleisch dennoch unglaublich saftig bleibt.

## **UNSER FLEISCH – EXZELLENZ VON DER WEIDE BIS AUF DEN TELLER**

Das perfekte Steak beinhaltet neben der Zubereitungsart stets die Summe vieler Faktoren, wie beste Rinder, artgerechte Haltung, gentechnikfreie Fütterung, sowie strengste Qualitätskontrollen. Nur wenn diese wichtigen Voraussetzungen erfüllt sind, finden die ausgesuchten Stücke mit bester Marmorierung und speziellen Zuschnitten (Cuts) den Weg in unsere hochstehende Küche.

## **ZUM WOHL SEIN · PROST · CHEERS SALUTE · SANTÉ · SALUD · NASTROVJE**

Aber nicht nur feinste kulinarische Höhepunkte, sondern auch edelste Tropfen der besten Winzer und Weinkellereien werden bei uns kredenzt. Sei es für einen Apéritif, einen gehaltvollen Digestif oder einfach einen entspannenden Verweilen in unserer gemütlichen Lounge. Unser Barbereich lädt ein, um den Tag aus- und den Abend einklingen zu lassen, frei von jeglicher Verpflichtung.





800°  
**GRILL**  
FINEST STEAKS  
& DRINKS



Preise in Euro inkl. Steuer.  
Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.  
Über Zusatz- und Inhaltsstoffe informieren wir Sie gerne!

# APPETIZERS

## TARTAR

Handgeschnitten  
À la minute zubereitet  
Als Entrée oder Hauptspeise

**RINDER-TARTAR** (A, M) **14 | 19**

Klassisch – traditionell  
mit Cognac, Sardellen, Kapern,  
Schalotten, Ei

**AVOCADO-TOMATEN-TARTAR  
MIT FETA** (vegetarisch) **9 | 14**

Mediterran – leichte Frische  
mit Kräuter, Zitronensaft, Oliven



## SUPPEN

**TOMATENSUPPE** **6**

Mit Basilikumpesto

**KAROTTEN-INGWERSUPPE** (G) **7**

**BEEF TEA** (A, C, L) **9**

Consommé doublé mit  
Steinpilzravioli, Gemüsestreifen

\* Mit einem Schuss Absolut Vodka **11**

## ENTRÉES

**BEEF CHOICE** (A, C, D, G, L, M) **16**

Carpaccio, Tartar-Cone, Beef Tea

**BURRATA** (G) **14**

Ein Rendez-Vous mit  
Kirschtomaten, Ruccola,  
Olivenöl

**THUNFISCHCARPACCIO** **15**

Mit Samsamöl

## SALATE

Als Vorspeise oder Hauptgang

### WINTERSALAT

Verschiedene saisonale Salate  
wahlweise mit unserem  
hausgemachten Italian-Dressing (O)  
oder French-Dressing (C, G, M)

\* Pur **6 | 8**

\* Köstlich ergänzt mit  
gegrillten und marinierten  
Rinderfiletstreifen **14 | 17**

\* Mit gegrillten, zarten  
Hühnerbruststreifen **11 | 13**

**CAESAR SALAD** (A, C, D, G, M)

Cipriani Dressing, Croutons

\* Pur **8 | 10**

\* Mit gegrillten  
Hühnerbruststreifen **12 | 14**

800°  
**GRILL**  
FINEST STEAKS  
& DRINKS





## GARSTUFEN

### RARE

Außen stark geröstet. Kerntemperatur knapp unter 50°. Das Fleisch ist noch roh, die Fleischsäfte dunkelrot

### MEDIUM RARE

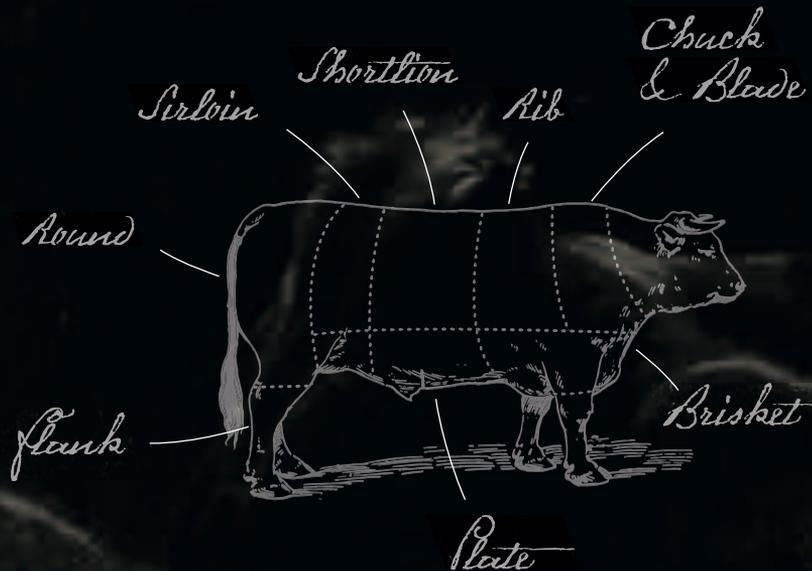
Unter der karamelisierten Kruste umschließt ein rosa Mantel den noch rohen Kern. Fleischsaft ist hellrot. Kerntemperatur bei 55°

### MEDIUM

Das Steak hat eine braune, stark geröstete Kruste und ist im Zentrum rosa. Kerntemperatur zwischen 55° und 60°

### WELL DONE

Das Steak ist bis zum Kern durchgebraten und wenig saftig. Kerntemperatur über 70°. (Bei dieser Garstufe übernehmen wir keine Verantwortung!)



## IRISH DRY AGED

Inselglück – Fleisch von grasgefütterten Rindern aus Irland. Die schier unendlichen Wiesen und das milde Klima Irlands sind wie geschaffen für die natürliche Aufzucht von Rindern. Das freie und selbstbestimmte Umherziehen mit der Herde und die natürliche Ernährung aus Gräsern und Kräutern verhelfen ihrem Fleisch zu einzigartigem Geschmack und Textur.

Dry Aged: Im Kühlraum lagern ausgesuchte Rinderrücken bei 2° und einer Luftfeuchtigkeit von 75 – 80 % und starker Umluft ca. 3 Wochen. Dabei wird das Fleisch vom Knochen und seinem natürlichen Fettmantel geschützt.

### TENDERLOIN

Das Filet aus der zarten Lende. Für Liebhaber feinsten Fleischgenusses

Ladys Cut, 200 g **31**  
Gentlemens Cut, 300 g **46**

**RIB EYE BONELESS** 300 g **35**

Ausgelöstes Hochrippensteak, mit dem klassischen Fettauage

**T-BONE STEAK** je 100 g **10**

Etwas ganz besonderes, das Roastbeef am Knochen mit Filetanteil

**TOMAHAWK STEAK** je 100 g **9**

Am langen Kochen auf heißem Stein. Das Kotelett der Superlative aus der Hohen Rippe geschnitten. Alleine oder zu zweit – immer ein lukullischer Hochgenuss



## U.S. BEEF NEBRASKA

Legendär – gilt weltweit als eine der besten Fleischsorten.

Das Non Hormone Trated Cattle (NHTC) Programm der U.S. Regierung gewährleistet Topqualität und bürgt für die strenge Einhaltung der traditionellen Rinderzuchtmethoden. Sie erhalten echtes Greater Omaha Angus Beef von ausgewählten Farmen in Nebraska. Das Fleisch der über 150 Tage mit Mais gefütterten Tiere erhält so seine besondere Marmorierung und den Geschmack des Wilden Westens.

### NEW YORK STRIPLOIN

Das Rumpsteak aus dem Roastbeef mit dem klassischen Fettrand und zarter Marmorierung

Ladys Cut, 200 g **24**  
Gentlemens Cut, 300 g **36**

**RIB EYE** 300 g **35**

Boneless Hochrippensteak, saftig, dick mit dem klassischen Fettauage



## AUSTRALISCHES WAGYU

Eine wahre Kostbarkeit – weltweit eine begehrte Ware bei Spitzenköchen. Die Rinderrasse Wagyu (Wa=Japanisch, Gyu=Rind) nach Kobe-Art, wird in Australien nördlich Sydneys in den Blue Mountains ganz natürlich gezüchtet. Mindestens 450 Tage spezielle Getreidemast lassen das Fleisch zum Besten der Welt werden. Die Dauer und Art der Fütterung spiegelt sich direkt im Fettmarmorierungsgrad und dem Geschmack wieder und ist daher enorm wichtig für die Qualität des Fleisches. Das Fett von Wagyu-Beef enthält eine hohe Anzahl ungesättigter Fettsäuren und ist daher sehr weich. Es wird in den Marmorierungsstufen (MS) 1 bis 9+ angeboten. Die Marmorierung MS 5 – 6 eignet sich am besten für ein perfektes Steak.

### WAGYU STRIPLAIN 300 g

78

MS 5 – 6

Das Steak aus dem Roastbeef mit besonders weichem Wagyu-Fett marmoriert. „Medium“ oder „Medium rare“ und der Geschmack und die Konsistenz werden Sie überwältigen.



## DONALD RUSSELL

In Schottland, in der Grafschaft Aberdeen-shire grasen zwischen oft Jahrhunderte alten Dry Stone Walls Schafe und Lämmer unter besten Voraussetzungen: Das im rauen ozeanischen Klima sprießende Gras, sowie die uralte Schafzuchttradition der Schotten bilden hier die natürliche Grundlage einer kaum zu übertreffenden Lammfleischqualität. Eine schottische Besonderheit: Die Tiere werden wegen ihres Fleisches und nicht wegen ihres wolligen Fells gehalten. Die fachkundigen Einkäufer unseres langjährigen Partners Donald Russell selektieren schon auf der Wiese die besten Tiere. In Verbindung mit einer professionellen Fleischreife am Knochen, erreicht Donald Russell ein Qualitätsniveau, welches ihm den begehrten Titel: „By appointment of the Queen supplier of Meat and Poultry“ eingebracht hat.

### LAMMKRONE 300 g

32

Am Knochen trocken gereift



## IBERICO SCHWEINEFLEISCH

Die Kochwelt blickt nach Spanien. Dort kocht derzeit die Avantgarde der modernen, europäischen Küche. Aber die Spanier sind auch Traditionalisten. Die Bauern dort nutzen schon seit Jahrhunderten die Eichenwälder für eine natürliche Aufzucht und Eichelmast ihrer robusten Schweine. Eine im übrigen Europa weitgehend vergessene Mastart.

Ursprünglich wurde das schwarze Schwein, das »Cerdo Ibérico«, als Lieferant des luftgetrockneten »Jamon Ibérico« weltberühmt. Inzwischen entdeckten die Köche Europas, dass auch das frische Fleisch dieser freilaufenden Rasse eine einzigartige Qualität aufweist.

**KOTELETT  
VOM IBERICO SCHWEIN** 300 g **29**  
Durchzogen mit feinsten Fettadern, entfaltet sich ein aussergewöhnlich zartes und saftiges Geschmackbouquet

## SURF 'N TURF **7**

Ihr ausgewähltes Steak ergänzt mit einer Riesengarnele on Top

## AUF VORBESTELLUNG

(1 TAG)

**WILD WEST PORTERHOUSE** je 100g **11**  
Nebraska, U.S.A.

**CHATEAUBRIAND** je 100g **13**  
Irish John Stone, dry aged

## BURGER

Mit 180g pure Beef, French Fries und Burger relish

**AMERICAN CLASSIC** (A, C, G) **15**  
Bacon, karamellisierte Zwiebeln, Cheddar

**MEXICAN** (A, C, G) **16**  
Guacamole, Tomate, Jalapeños

**GRILL 800°** (A, C, G, N) **14**  
Schwarzbrot, Frischkäse, Tomate, Meerrettich

**VEGGIE** (A, C, G, M) **13**  
Gemüsebratling, Sourcrème, Ruccola



## SIDES

Pro gewünschter Beilage **4**

Ofenkartoffel <sup>(G)</sup>  
French Fries  
Süßkartoffel Fries  
Rahmwirsing <sup>(G)</sup>  
Süßkartoffelpüree <sup>(G)</sup>  
Maiskolben <sup>(G)</sup>  
Grillgemüse  
grüne Bohnen mit Speck

## SAUCEN & BUTTER

pro Potion **2**  
Wählen Sie ihre gewünschte  
Sauce und Butter

Chimichurri <sup>(G, L, O)</sup>  
Rotweinjus <sup>(G, L, O)</sup>  
Mango Chutney <sup>(G, L, O)</sup>  
Pfefferrahmsauce <sup>(G, L, O)</sup>  
BBQ Sauce <sup>(M)</sup>  
frischer Meerrettich  
grobkörniger Senf  
Sour Cream <sup>(G)</sup>  
Kräuterbutter  
Chilibutter  
Knoblauchbutter





## DESSERTS

<b>MILLE-FEUILLE</b> (A, C, G) Mit Himbeeren	<b>8</b>
<b>SCHOKOSOUFFLÉ</b> MIT FLÜSSIGEM KERN (A, C, F, G)	<b>9</b>
<b>CRÈME BRULÉE</b> (C, G)	<b>9</b>
<b>EINE SELEKTION VON SORBETS</b> Holunder, Limette, Glühwein, Mandarine pro Kugel	<b>3</b>
<b>ROHMILCH-KÄSEVARIATIONEN</b> (G, O) 14 Feigensenf, Trüffelhonig, Brot	



*Hotel  
Marietta  
Grill800°*

*to Radstadt  
& Salzburg*

*Ski-bridge 5*

*to Mauernsdorf  
& Villach*



**Im Hotel Marietta**  
5562 Obertauern, Ringstraße 8, Austria  
T +43 6456 7262-0, [info@marietta.at](mailto:info@marietta.at)  
[www.marietta.at](http://www.marietta.at)

Öffnungszeiten: täglich 12 bis 22 Uhr  
Wir bitten um Tischreservierung.  
Lounge & Bar bis 1 Uhr geöffnet. Eingang im Hotel Marietta.