

ZUM
OXN

VORSPEISEN

raviolo.....	17
ochsenschlepp + zunge + pilze + parmesan + panko	
beef tatar.....	16
perlzwiebel + senfsaat + passionsfrucht + pepperoni	
hausgemachter hummus <i>vegetarisch</i>	13
als hauptspeise	19
pilzragout + rote zwiebel + ei + minze	
tapas <i>ab 2 personen</i>	pro person 10
tapas + beef tatar <i>ab 2 personen</i>	pro person 15
rinder consommé.....	7
hausgemachter kaspressknödel	

WÜRDEN WIR AN IHRER STELLE SITZEN...

chateaubriand vom jungrind
4x DE | filet mittelstück | 550g
sauce bernaïse + trüffel-parmesan-pommes + pimentos de padron
für 2 personen 109

SPEZIALITÄTEN VOM LAVASTEINGRILL
mit Produkten der Metzgerei Ablinger

rumpsteak 250g/350g.....	26/37
dry-aged + 4xAT x schmelzzwiebel + fermentierter kampot-pfeffer	
filet steak 230g.....	35
wet-aged, 4xDE x schmelzzwiebel + fermentierter kampot-pfeffer	
flank steak 250g.....	31
wet-aged, 4xUSA x schmelzzwiebel + fermentierter kampot-pfeffer	
showboard.....	pro person 37
ab 3 personen/je 250g, rumpsteak + filet + flank + marktgemüse	
BBQ beef-ribs.....	23
coleslaw + aioli + eingelegtes gemüse + frühlingsszwiebel	
smashed double cheeseburger.....	14
120g beef + bacon + salat + zwiebel + essiggurke + mango + BBQ	
veggi cheeseburger.....	15
120g beyond meat + salat + zwiebel + essiggurke + mango + BBQ	

DAZU EMPFEHLEN WIR // EXTRAS

pommes x salat x marktgemüse x coleslaw
je 5

parmesan-pommes mit trüffel-mayo
pimentos de padron mit aioli + mollica frita
je 8

saucen

pfeffer-cognac-rahm x pilz-rahm je 7

BBQ x aioli x mango-mayo x piri piri je 3

APPETITANREGENDE // XAVER'S EMPFEHLUNGEN

xaver's spritzer 0.25
prosecco + wermut + weißtee + holunder + zitrone
8

gintOXic
gin + tonic + holunder + zitrone
11

schönramer bayrisch pale ale 0.33
5

hausgemachte limonaden 0.25
minze x rosmarin x thymian
4.5

HAUPTSPEISEN

hausgemachte pasta <i>vegetarisch</i>	19
+rinderfiletspitzen	29
bärlauch + burrata + tomate + parmesan	
altwiener backfleisch.....	24
rumpsteak paniert + estragon-senf + kren + gurken-rahm-salat	
rosa gebratenes lamm.....	28
kartoffelgratin + pilze + wildkräuter	
lachsforellenfilet.....	26
fregola di sarda + tomate + grüner spargel + bouillabaisse	
ZUM ABSCHLUSS	
warmer nusskuchen	10
madagaskar-vanille	
crème brûlée	10
tonkabohne + passionsfrucht-sorbet + sesam	
schokomousse im glas.....	7
nuss-crumble + beeren	
hausgemachtes eis.....	4
schokolade x sauerrahm, pro nocke	
hausgemachtes sorbet <i>vegan</i>	4
schwarze johannisbeere x passionsfrucht, pro nocke	
+prosecco	4
+vodka	7

KAFFEE-HAUSRÖSTUNG
„DER PARADOXE“

espresso/doppio/affogato al caffè
3/4/5

unsere servicemitarbeiter:innen informieren sie gerne über mögliche allergene in unseren speisen.
alle preise verstehen sich in euro € inklusive mehrwertsteuer.



english menu