



BEEFMAN'S  
RESTAURANT

Menu



**Herzlich  
willkommen!**

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!

#### **Preisinformation**

Alle angegebenen Preise sind in Euro und enthalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer (MwSt.).

#### **Allergene & Inhaltsstoffe**

Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) kennzeichnen wir in unserer Speisekarte folgende Allergene:

**A** – Glutenhaltiges Getreide | **B** – Krebstiere | **C** – Eier | **D** – Fisch | **E** – Erdnüsse | **F** – Soja  
**G** – Milch (Laktose) | **H** – Schalenfrüchte | **I** – Sellerie | **J** – Senf | **K** – Sesam | **L** – Sulfite  
**M** – Lupinen | **N** – Weichtiere

Hinweis: Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von Allergenen enthalten sein. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über eventuelle Unverträglichkeiten oder Allergien!

# Vorspeisen

*Unsere handgemachten Frühlingsrollen werden frisch zubereitet, goldbraun knusprig frittiert und mit einem passenden Dip serviert.*

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>Frühlingsrollen, 4 Stück</b> (A, F)  | <b>8,90</b>  |
| gefüllt mit zartem Rindfleisch für einen herzhaften Genuss                    |              |
| <b>Frühlingsrollen, 5 Stück</b> (A, F)  | <b>8,90</b>  |
| eine köstliche vegetarische Variante mit knackigem Gemüse und feinen Gewürzen |              |
| <b>Burratta</b> (A, C, G)   | <b>13,50</b> |
| Cherrytomaten, Rucola, Balsamico, Basilikum                                   |              |

# Salate

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>Kleiner Salat</b>                              | <b>4,90</b>  |
| <b>Großer Salat</b>                               | <b>6,50</b>  |
| <b>Fitness-Salat</b> (G)                          | <b>14,90</b> |
| Salatvariation mit gegrillten Hühnerfiletstreifen |              |
| <b>Backhendlsalat</b> (A, C)                      | <b>15,90</b> |
| Salatvariation mit gebackenen Hühnerfiletstreifen |              |

# Suppen

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>Rindersuppe</b> (A, C, G, I)              | <b>5,90</b> |
| mit Frittaten                                |             |
| <b>Hausgemachte Knoblauchsuppe</b> (A, G, I) | <b>6,90</b> |
| mit Croutons                                 |             |
| <b>Hausgemachte Tomatencremesuppe</b> (G, I) | <b>6,90</b> |
| mit Sahnehaube                               |             |

# Pasta

Wir servieren **handgemachte Nudeln vom Genussdealer aus St. Johann**,  
mit höchster Sorgfalt und besten Zutaten hergestellt

- Trüffel-Ravioli** (A, C, G) **23,90**  
gefüllt mit schwarzem Trüffel, verfeinert mit aromatischer  
Trüffelbutter, mit Rahmsauce
- Linguine** (A, B, G) **21,90**  
serviert mit vier Riesengarnelen White Tiger und Rahmsauce
- Gnocchi** (A, C, G) **13,90**  
Lockere Gnocchi in cremigem Basilikum Pesto, verfeinert mit  
Parmesan und getrockneten Kirschtomaten  
**mit Rinderfilet** <sup>(G)</sup> + € 9,00

# Bowls mit Reis

- Falafel-Bowl** (A, F, G, K) **13,90**  
Falafel, Cherry-Tomaten, Gurken, Champignons, Spezialsauce,  
Sojasauce
- Chicken-Bowl** (A, F, G, K) **14,90**  
Hühnerfilet, Cherry Tomaten, Avocado, Sesam, Mais,  
Granatapfelkerne, Granatapfelglasur, Sprossen, Spezialsauce,  
Sojasauce
- Beef-Bowl** (A, F, G, K) **18,90**  
Filetstreifen vom Schreckbauer, Cherry Tomaten, rote Bohnen,  
Salat, Granatapfelkerne, Sesam, Spezialsauce, Sojasauce,  
Granatapfelglasur
- Garnelen-Bowl** (A, B, F, G, K) **18,90**  
Garnelen, Cherry Tomaten, Avocado, Sesam, Granatapfelkerne,  
Mais, Sprossen, Spezialsauce, Knoblauch, Sojasauce,  
Granatapfelglasur



*Echte Helden essen  
Medium.*

BEEFMAN'S

RESTAURANT

# Fleisch mit Herkunft & Charakter

*Wir beziehen unser Rindfleisch ausschließlich vom Schreckbauer aus Bischofshofen – regional, nachhaltig und mit viel Sorgfalt produziert. Kurze Wege, transparente Haltung und echte Leidenschaft für Qualität – das schmeckt man mit jedem Bissen.*



# Burger

Faschiertes vom Rind **aus Bischofshofen vom Schreckbauer**. Standardmäßig servieren wir unsere Burger medium. Andere Garstufen bereiten wir gerne auf Wunsch zu.

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>Beefman's Spezialburger mit Pommes</b> (A, C, G)  | <b>26,90</b> |
| Filetsteak, Spiegelei, Kartoffelrösti, karamellierte Zwiebeln, Cocktailsauce, American Sauce           |              |
| <b>Surf &amp; Turf mit Rosmarinkartoffel</b> (A, B, C, G)  | <b>29,90</b> |
| Filetsteak trifft auf gegrillte Garnelen, Cocktailsauce, frischen Salat, Trüffelmayo, Rucola, Parmesan |              |
| <b>Cripsy Chicken Girl mit Pommes</b> (A, C, G)  | <b>19,90</b> |
| Crispy Chicken, Avocado, Tomaten, Sour Cream, Zwiebeln, Rucola, Parmesan                               |              |
| <b>Cheeseburger</b> (A, C, G)  | <b>9,90</b>  |
| 170g Rindfleisch, Salat, Cheddar, American Sauce, Essiggurken, Haussauce                               |              |
| <b>Chickenburger</b> (A, C, G)   | <b>10,90</b> |
| Hühnerfilet, Salat, Cheddar, Sour Cream, Haussauce   |              |

*Kleiner Tipp!*

**ALLE UNSERE BURGER GIBT ES AUCH ZUM MITNEHMEN BZW. ABHOLEN!**

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>Spice Burger</b> (A, C, G)   | <b>12,90</b> |
| 170g Rindfleisch, Salat, Cheddar, Jalapeños, Chili-Sauce, Haussauce, Zwiebelringe                                   |              |
| <b>Smokehouse Burger</b> (A, C, G)  | <b>13,90</b> |
| 170g Rindfleisch, Salat, Cheddar, BBQ-Sauce, Haussauce, Rinderspeck, Röstzwiebeln                                   |              |
| <b>Hangover Burger</b> (A, C, G)  | <b>14,90</b> |
| 170g Rindfleisch, Salat, Cheddar, Haussauce, Zwiebelringe, Mozzarella-Sticks, Preiselbeeren, karamellierte Zwiebeln |              |
| <b>Triple Burger</b> (A, C, G)  | <b>15,90</b> |
| 300g Rindfleisch, Salat, double Cheddar, Haussauce, karamellierte Zwiebeln  |              |
| <b>Mediterraner Burger</b> (A, C, G)  | <b>12,90</b> |
| Veggie Patty (aus Erbsen und Kartoffeln), Salat, Mozzarella-Sticks, Cherrytomaten, Cheddar, Sour Cream, Haussauce   |              |
| <b>Extra Cheddarsauce</b>   | <b>3,50</b>  |

**BEEFMAN'S**  
RESTAURANT

# Steaks & Grill

Zu allen Steaks wahlweise **Pfeffersoße** oder **Kräuterbutter**.

## Filetsteak

Unser Filet Steak überzeugt mit seiner außergewöhnlichen Zartheit und saftigen Textur. Erhältlich als **Man's Cut (300g)** oder **Lady's Cut (180g)**, serviert mit einer Beilage nach Wahl.

**Man's Cut 300g** <sup>(G)</sup> **54,90**

**Lady's Cut 200g** <sup>(G)</sup> **37,90**

**Tomahawk Steak** <sup>(G)</sup> **10,90**

Ein Steak für echte Fleischliebhaber! **Ca. 1 kg schwer**, ideal für **2-3 Personen**, serviert mit zwei Beilagen nach Wahl und Pfeffersoße oder Kräuterbutter. **pro 100g**

**Beiried** <sup>(G)</sup> **33,90**

Unser Beiried-Steak (250g) überzeugt mit seinem intensiven, aromatischen Fleischgeschmack und zarten Biss. Serviert mit einer Beilage nach Wahl.

**Grillteller Chef Selection!** <sup>(G, I)</sup> **35,90**

Ein kraftvoller Mix vom Grill: Zartes Rinderfiletsteak, saftiges Hühnerfilet und 2 aromatische Lammkronen. Serviert mit Grillgemüse und Pommes.

**Lammkarre mit Knochen** <sup>(G, I)</sup> **35,90**

Hochwertiges Lammkarree mit feiner Fettauflage, auf dem Grill zubereitet. Intensives Aroma, zarter Biss - ein Klassiker für echte Fleischliebhaber. Serviert mit Grillgemüse und Kartoffeln.

*Wir beziehen ausschließlich Fleisch vom Schreckbauer aus Bischofshofen. Höchstes Augenmerk wird dabei auf die Qualität gelegt, weshalb es teilweise sein kann, dass nicht immer alle Steaks verfügbar sind. Danke für Ihr Verständnis!*

# Beilagen

**Pommes** <sup>(A)</sup> **4,50**

**Süßkartoffel-Pommes** <sup>(A)</sup> **6,50**

**Rosmarinkartoffeln** <sup>(G)</sup> **6,50**

**Grillgemüse** <sup>(I)</sup> **6,20**

**Reis** **4,50**

**Weißbrot** <sup>(A, G, C)</sup> **3,50**

# Wie heiß willst du's?

Unsere Empfehlung: Medium - Aber du hast die Wahl.



## Rare - blutig & wild

**Innen fast roh – 48-52 °C**

Für echte Cowboys, die ihr Steak noch wiehern hören wollen.

## Medium Rare - zart & mutig

**Innen fast roh – 48-52 °C**

Der Favorit am Lagerfeuer – außen kross, innen Liebe.

## Medium - Goldene Mitte

**Rosa, aber sicher – 58-60 °C**

Für Genießer mit Stil  
(und ein bisschen Kontrolle).

## Medium Well - Fast durch

**Leicht rosa Rest – 62-65 °C**

Für alle, die's ernst meinen – aber nicht ganz trocken.

## Well done - zart & mutig

**Durch & durch – ab 67 °C**

Kein Rosa, kein Risiko. Nur Hitze und Konsequenz.



# Specials

- Trüffel Pommes** (G, C) **10,90**  
verfeinert mit Trüffelöl, Parmesan und Rucola
- Cheddar Pommes mit Jalapeños** (G) **7,90**  
mit cremiger Cheddarsauce, getoppt mit pikanten Jalapeños, Sriracha-Sauce, einer Prise Chiliflocken
- Zwiebelringe 8 Stk.** (A, C) **8,90**  
serviert mit cremiger Sour Cream
- Mozzarellasticks 8 Stk.** (A, G, C) **8,90**  
serviert mit cremiger Sour Cream
- Wagyu-Käsekrainer** (A, C, G, J) **14,90**  
Käsekrainer gefüllt mit Wagyu-Rind, Cheddarsauce und Jalapeños  
Serviert mit Pommes.
- Chili Beef Nachos** (A, G) **13,90**  
belegt mit Rinderhack, Cheddarsauce, Mais, roten Bohnen, Jalapeños

# Kleine Gäste

- Kinderschnitzel mit Beilage** (A, C, G) **8,90**  
Knusprig paniertes Hühnerschnitzel, goldbraun gebraten, serviert mit einer Beilage nach Wahl.
- Grillwürstel mit Beilage** (A, C, G) **7,90**  
Saftige Grillwürstel, perfekt gegrillt und serviert mit einer Beilage nach Wahl.
- Chicken Nuggets (4 Stück)** (A, C, G) **7,90**  
Knusprige Chicken Nuggets – dazu eine Beilage nach Wahl.

# Dessert

- Eispalatschinken** (A, C, G) **8,90**  
Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis und Schokosauce.
- Mohr im Hemd** (A, C, G) **8,90**  
Schokokuchen mit warmer Schokosauce, serviert mit Vanilleeis und Schlag
- Timarisu** (C, G, A) **8,90**  
Cremiges Dessert mit Mascarpone, Espresso und Kakao.

# Kaffee

Espresso		3,10
Verlängerter		4,20
Cappuccino		4,60
Latte Macchiato		5,10
Doppelter Espresso		4,50
Heiße Schokolade		4,10
Heiße Schokolade mit Sahne		4,60

# Getränke

Coca Cola, Fanta, Mezzo Mix, Sprite, Almdudler	0,33l	4,40
Eistee (Fuzetea) Zitrone, Pfirsich		3,90
Pago Säfte (Johannisbeere, Erdbeere, Apfel, Orange)		
mit Wasser	0,5l	4,50
mit Wasser	0,3l	3,60
mit Soda	0,5l	4,90
mit Soda	0,3l	3,90
pur	0,2l	3,90
Kinley Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Pink Berry	0,25l	4,20
Mineralwasser	0,33l	3,80
(Römerquelle, still/prickelnd)	0,75l	6,90
Soda Zitrone	0,3l	3,50
	0,5l	4,30
Karaffe Leitungswasser	1,0l	3,00
Karaffe Sodawasser	1,0l	6,00
Karaffe Soda Zitrone	1,0l	8,10

<b>Holundersaft</b>		
mit Wasser	0,5l	4,50
mit Wasser	0,3l	3,50
mit Soda	0,5l	4,90
mit Soda	0,3l	3,90
<b>Gösser Bier vom Fass</b>	0,3l	4,10
	0,5l	5,30
<b>Gösser Radler Flasche</b>	0,5l	5,30
<b>Gösser Bier alkoholfrei Flasche</b>	0,5l	5,50
<b>Weihenstephan Weißbier</b>	0,5l	5,50
<b>Weihenstephan Weißbier dunkel</b>	0,5l	5,50
<b>Weihenstephan Weißbier alkoholfrei</b>	0,5l	5,30
<b>Kellerbier</b>	0,33l	4,80
<b>Spritzer sauer</b>		4,10
<b>Spritzer süß</b>		4,30
<b>Sommerspritzer</b>	0,25l	3,60
<b>Sommerspritzer</b>	0,5l	7,00
<b>Hugo mit Prosecco</b>		6,30
<b>Aperol mit Prosecco</b>		6,50
<b>Glas Prosecco</b>	0,11l	5,50
<b>Flasche Le Contesse Prosecco</b>	0,7l	28,90
<b>Finlandia Gin Man</b>		9,50
<b>Finlandia Lady Berry</b>		9,50
<b>Tanqueray Gin</b>	4cl	7,80
<b>Tanqueray Gin 0,0%</b>	4cl	7,80
<b>Johnnie Walker Black Label</b>	4cl	8,80
<b>Lagavulin 16 Years</b>	4cl	16,60
<b>Bacardi</b>	4cl	7,80
<b>Ron Zacappa</b>	4cl	15,60
<b>Baileys</b>	2cl	4,10
<b>Vogelbeerschnaps</b>	2cl	4,90
<b>Haselnussschnaps</b>	2cl	4,40



Wein zum Rind ist  
keine Empfehlung.  
Das ist ein Gesetz.

BEEFMAN'S  
RESTAURANT

# Weinkarte

## WEISSWEIN

---

### **2023 Grüner Veltliner „Steinfeder“**

Weingut Lehensteiner, Wachau, Niederösterreich

Ein leichter, frischer und fruchtiger Wein aus Weißenkirchen, erinnert an den Duft knackiger grüner Äpfel.

**0,75l € 34,- | 1/8l € 5,40**

### **2023 Sommernachtstraum (Halbtrocken)**

Weingut Tom Dockner, Traisental, Niederösterreich - offen

Cuvée aus Grünem Veltliner und Riesling. Vielschichtige Fruchtaromen: Marille, reifer Apfel und gelber Pfirsich. Exotisch, weich, finessenreich – charmant und verspielt zugleich.

**0,75l € 33,- | 1/8l € 5,40**

### **2023 Sauvignon Blanc „Flora“**

Weingut H. Sabathi, Südsteiermark. Steiermark

Vegetabile Noten nach grünem Paprika, Gras und Johannisbeerblüten. Am Gaumen setzt sich der Aromabogen in fruchtigen Noten von Weingartenpfirsich, Stachelbeere und Passionsfrucht.

**0,75l € 37,- | 1/8l € 5,90**

### **2023 Chardonnay**

Weingut Philip Grassl, Carnuntum, Niederösterreich

Reife gelbe Früchte, Nüsse und feines Biskuit – begleitet von exotischen Zitrusnoten im Hintergrund. Ein weicher, geschmeidiger Speisenbegleiter, wenn Rotwein mal nicht die erste Wahl ist.

**0,75l € 37,-**

### **2023 Riesling „Stoaraun“**

Weingut Frischauf, Weinviertel, Niederösterreich

Einladender Duft nach reifem Steinobst. Vielschichtig und saftig mit mineralischer Frische.

**0,75l € 34,-**

## ROSÉWEIN

---

### 2023 Rose in the Bloom

Weingut Reeh, Neusiedlersee, Burgenland

Blafränkisch und Cabernet Sauvignon – nicht nur ein perfekter Sommerwein, sondern ein vielseitiger Begleiter durchs ganze Jahr. Rotbeerig, vielschichtig, finessenreich und mit beeindruckender Komplexität am Gaumen.

**0,75l € 34,-**

## ROTWEIN

---

### 2023 Zweigelt

Weingut Markowitsch, Carnuntum, Niederösterreich

Kirschrot mit dunklem Kern. In der Nase intensive Aromen von Weichsel und dunklen Beeren – typisch Zweigelt, aber mit Charakter.

**0,75l € 31,- | 1/8l € 5,20**

### 2021 Blaufränkisch „Butcher“

Weingut Schwarz, Neusiedlersee, Burgenland

Kräftige rote Beerenfrucht, dazu ein saftiger Körper und eine feine kräuterwürzige Note. Der Abgang überrascht mit einem Hauch Kirsche – harmonisch und elegant.

**0,75l € 36,- | 1/8l € 5,90**

### 2021 Haus & Hof Merlot

Weingut Reeh, Neusiedlersee, Burgenland

In der Nase fruchtige Himbeeren, am Gaumen samtige Tannine. Passt hervorragend zu klassischen Pasta-Gerichten oder Hühnerfleisch.

**0,75l € 34,- | 1/8l € 5,80**

### 2022 Cabernet Sauvignon Reserve

Weingut Alexander Egermann, Neusiedlersee, Burgenland

tensive Aromen von schwarzer Johannisbeere, Brombeere, Weichselkompott und Ribisel, begleitet von Noten nach Paprika, Minze, Tabak, Kaffee, Schwarztee und einem Hauch Rindenmulch. Am Gaumen dicht, strukturiert und feinkörnig – mit elegant samtigem Tannin.

**0,75l € 48,-**

### 2020 Opera Cuvée

Weingut Kerschbaum, Mittelburgenland, Burgenland

Harmonische Cuvée aus 60% Blaufränkisch und 40% Merlot. Der Blaufränkisch gibt den Ton an, der Merlot rundet diesen ab. Sehr harmonisch, gut integrierte Tannine und würzige Noten. Einladend mit charmanten dunklen Beerennoten und mittellangem Abgang.

**0,75l € 46,-**

# BEEFMANN'S

R E S T A U R A N T

## Öffnungszeiten

täglich von 11:30 bis 22:00 Uhr  
Küche bis 21:00 Uhr  
Mittwoch Ruhetag

## Telefon

+43 664 / 995 35 388