

STEAK @ MEE(H)R

6.-22. September 2024, ab 17.30

VORSPEISEN / APPETIZERS

Beef Tatar vom Almrind 18

mit Avocado, knuspriger Kapernblüte,
Wurzelbrot und Butter

*Beef tartare from alpine beef
with avocado, crispy caper blossom,
rustic bread and butter*



TIPP / TIP

Dazu passt... / combine with...

Black Tiger Garnelen 3 Stk. 7
Black Tiger prawns 3 pcs

Gegrillter Teriyaki Octopus 18

auf Pilzcreme, Erbsenkresse, Wasabi Mayo

*Grilled teriyaki octopus
on mushroom cream, pea cress, wasabi mayo*

SUPPE / SOUP

Wolfgangseer Fischsuppe mit Fischpraline 8

Wolfgangsee fish soup with fish praline

CHEF'S CHOICE

Schafberg Steak Burger 21

Hirschsteak, Speck, Steak Fries,
Preiselbeeren

*Schafberg Steak Burger
Venison steak, bacon, steak fries, cranberries*

STEAKS

Rumpsteak vom Alpenrind

300g 29

400 g 36

Ribeye-Steak vom Alpenrind

300 g 29

400 g 36

Filetsteak vom Alpenrind

150 g 29

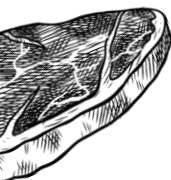
250 g 39



PIMP YOUR STEAK

Black Tiger Garnelen 3 Stk. 7

Black Tiger prawns 3 pcs



SPECIAL

IDEAL FÜR ZWEI / IDEAL FOR TWO

Ribeye-Steak für 2, Premium Cut „Tira de Ancho“, 600 g 74
Mit Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse

*Ribeye steak for 2 Premium Cut "Tira de Ancho", 600 g
With rosemary potatoes and fresh vegetables*

...UND MEE(H)R / ...AND THE SEA

Miesmuscheln 21
 in Tomaten-Weißwein-Sud,
 serviert mit Knoblauch Baguette

Mussels
in tomato and white wine sauce,
served with garlic baguette

Sizilianischer Meeresfisch-Eintopf 26
 mit Kräuterbutter und frischem Baguette

Sicilian sea fish stew with herb butter and fresh baguette

Spaghetti Vongole, Tomate, frische Kräuter 22
Spaghetti vongole, tomato, fresh herbs



SPECIAL

IDEAL FÜR ZWEI / IDEAL FOR TWO

Lachsforelle für 2, im Ganzen gebraten 59
 mit Petersilkartoffeln und Blattsalat

Whole Salmon trout for 2
with parsley potatoes and leaf salad

BEILAGEN / SIDE ORDERS

Speckbohnen 5
bacon beans

Trüffel-Gnocchi 6
truffle gnocchi

Steakhouse Pommes 5
steakhouse fries

3erlei Mais 5
3 types of corn

Pimientos de Padrón 7
 mit Meersalz
pimientos de Padrón with sea salt

Grüner oder gemischter Salat 5
green salad or mixed salad

Knuspriges Knoblauchbaguette 7
crispy garlic baguette

SAUCEN / SAUCES

Pfeffersauce 3
pepper sauce

BBQ Sauce 2

Ketchup, Mayonnaise 2

Kräuterbutter 2
Butter with herbs



TIPP

Fragen Sie nach unserer
 Weinempfehlung!



Café & Restaurant EQ
 In der Talstation der SchaffbergBahn
 Markt 35, 5360 St. Wolfgang im Salzkammergut
 +43 662 / 8884 9720
eq-restaurant.at