The Saint

OPEN GRILL

VORSPEISEN
STARTERS

RINDERKRAFTBRÜHE | Frittaten | Schnittlauch 9
BEEF BROTH | sliced pancake | chive

BÜFFELMOZARELLA | Tomate | Balsamico | Basilikum 24
Buffalo mozzarella | tomato | balsamic | basil

BEEF TARTAR | Ei im Glas | Bauernbrot-Chips | Trüffelmayonnaise 26
BEEF TARTAR | egg in glas | farmer´s bread chips | truffel mayonnaise

HAUPTGANG
MAIN COURSE

PASTA DI GRAGNANO
MEZZI RIGATONI AL POMODORO DI SAN MARZANO [vegetarisch/vegetarian] 24

PASTA DI GRAGNANO
RIGATONI ALL`ARRABBIATA [vegetarisch/vegetarian] 24

PASTA DI GRAGNANO
RIGATONI ALLA CARBONARA 29

PASTA DI GRAGNANO
TAGLIATELLE ALL´ UOVO CON RAGÙ DI ANGUS ALLA BOLOGNESE 32

FLEISCH
MEAT

KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL VOM KALB | Pommes Frites 36
TRADITIONAL VIENNESE VEAL ESCALOPE | pommes frites

FISCH
FISH

WOLFSBARSCH FILET | Grüner Spargel 46
SEA BASS FILLET | green asparagus

VOM HOLZKOHLE GRILL
FROM THE CHARCOAL GRILL

PAZNAUNER ENTRECÔTE *REGIONAL ENTRECÔTE*	350g	48
PRIME RINDERFILET AUS *FILET OF AUS PRIME BEEF*	200g	55
PRIME RINDERFILET AUS *FILET OF AUS PRIME BEEF*	300g	68

DRY AGED PORTERHOUSE STEAK *1kg ab 2 Personen* [*Wartezeit ca. 35 min*] p.P. 90
DRY AGED PORTERHOUSE STEAK 1kg min 2 people [*waiting period approx. 35 min.*]

BEILAGEN
SIDES

Trüffelpommes *Truffle fries*	14	Steak-Kartoffeln *Steak potatoes*	8	Grillgemüse *Grilled vegetables*	8
Pommes Frites *French fries*	7	Pfeffer BBQ Pepper BBQ	5	Sauce Bernaise *Sauce Bernaise*	5
Trüffel Mayonaisse Truffle mayonnaise	3	Kräuterbutter *Herb butter*	3		

DESSERT

APFELSTRUDEL | Vanillecreme | Sahne 11
APPEL STRUDEL | vanilla cream | whipped cream

KAISERSCHMARRN
Zwetschgenröster | Apfelkompott *ab 2 Personen* [*Wartezeit ca. 25 min*] p.P. 19
STEWED PLUMS | apple ragout min 2 people [*waiting period approx. 25 min*]

BEI MÖGLICHEN ALLERGIEN BERÄT SIE UNSER SERVICETEAM GERNE VORAB
PLEASE CONTACT OUR SERVICE TEAM REGARDING ALLERGIES IN ADVANCE

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Steuern.
All prices are in Euro and incl. tax.