

Suppen und Vorspeisen

Hausgemachte RINDSSUPPE <i>wahlweise mit Frittaten oder Leberknödel</i>	€ 6,00
TOM KHA GAI SUPPE <i>auch VEGAN</i> <i>mit Huhn, geflammtem Thunfisch, Champignons und Tomaten-Miso-Mayo</i>	€ 8,50
BEEF TARTAR vom österreichischen Bio-Ochsen <i>mit wachswweichem Bio-Eidotter, Rucola, Parmesan, gesalzener Butter und hausgemachtem Erdäpfelbrot</i>	€ 18,50

Bulls' Corner Salate

Gemischte BLATTSALATE mit Caesar-, Balsamico- oder Himbeerdressing <i>Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Kresse, Knusperfladenbrot und knusprig gebackene HÜHNERBRUST aus Österreich</i>	€ 18,50
<i>Black Tiger GARNELEN</i>	€ 20,00
<i>Halloumi Fries VEGANISCH</i>	€ 17,00
Gemischter BEILAGENSALAT	€ 6,50

Hawaiianische Poke Bowl

Jasminreis, Eissalat, Wasabicreme, Wakame, Karotten, Ingwer, Avocado und <i>roh mariniertes THUNFISCH</i>	€ 21,00
<i>gebratene Black Tiger GARNELEN</i>	€ 21,00
<i>österreichisches Teriyaki RINDFLEISCH</i>	€ 20,50
<i>planted Curry CHICKEN VEGAN</i>	€ 17,50

Bulls' Corner Specials

BULLEN BURGER <i>Brioche Bun, österreichisches Bio-Rindfleisch, Bacon, double Cheddar, BBQ-Pfeffer, rote Zwiebelringe, Salat, Tomate und Smoked Mayo</i>	€ 16,50
CRISPY CHICKEN BURGER <i>Fladenbrot, Crispy Chicken aus Österreich, Mango-Mayo, Tomate und Eisbergsalat</i>	€ 15,50
MEXICAN VEGGIE-WRAP <i>VEGAN</i> <i>Tortilla, Chili sin Carne, Eisbergsalat, Tomaten, Jalapeños und Avocado</i>	€ 15,00
OCHSEN-BEIRIED BURGER <i>Fladenbrot, rosa gebratenes Ochsen-Beiried, Senf-Mayo, Rucola, Tomaten und Onion Rings</i>	€ 17,50
AMERICAN CLUB SANDWICH <i>American Toast, österreichische Bio-Ochsenbeiried und Hühnerfilet, Bacon, Salat, Tomate, Gurke und Club Mayo</i>	€ 16,50
mit Beilagen zur Wahl:	
<i>Pommes Allumettes mit Ketchup</i>	€ 4,00
<i>Chili Pommes mit Tomaten-Salsa</i>	€ 5,00
<i>Süßkartoffel Pommes mit Afro Spice CAJUN und Joghurt Dip</i>	€ 6,00
<i>Parmesan-Trüffel-Pommes mit Sour Cream</i>	€ 7,00
<i>Caesar Salad mit Croûtons</i>	€ 4,50

Hauptspeisen

SPARGEL-DATTEL MASALA <i>VEGAN</i> <i>mit Reismudeln und Spicy Sesam Granola</i>	€ 16,00
Hausgemachte TAGLIATELLE aglio e olio <i>mit gebratenen Black Tiger Riesengarnelen, Rucola und Grana Padano</i>	€ 22,00
ASIATISCHER WOK <i>auch VEGAN</i> <i>mit österreichischer Bio-Ochsenbeiried und Hühnerfilet, Tempura-Garnelen, Gemüse, Teriyaki Sauce und Jasminreis</i>	€ 22,00
½ österreichisches BACKHENDL in Butterschmalz gebacken <i>mit Erdäpfel-Vogerlsalat, Radieschen, Kernöl und Preiselbeeren</i>	€ 20,00
WIENER SCHNITZEL in Butterschmalz souffliert <i>mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren</i>	
<i>vom SCHWEINERÜCKEN „absolut steirisch“</i>	€ 19,00
<i>vom österreichischen KALBSKAISERTEIL</i>	€ 24,00

Bulls' Corner Saisonempfehlungen mittags (11:30-14:00 Uhr) und abends (17:30-21:00 Uhr)

SPARGELCREMESUPPE <i>mit Tomaten-Basilikum-Crostini und Prosciutto Crudo</i>	€ 7,50
SPARGEL PANNA COTTA <i>mit gebackener Softshell Krabbe und Rhabarbergelee</i>	€ 14,00

SCHROBENHAUSENER SOLOSPARGEL <i>VEGETARISCH</i> <i>mit gebratener BEIRIEDSCHNITTE vom Ochsen</i>	€ 22,00
<i>mit gebratenem Filet vom LOUP DE MER (D)</i>	€ 31,00
<i>dazu Sauce Hollandaise und heurigen Kartoffeln</i>	€ 28,00
Gebratenes MAISHENDL SUPREME <i>auf cremigem Risotto von grünem und weißem Spargel, dazu Parmesan-Chips</i>	€ 26,00
TOMAHAWK STEAK vom Angusrind (für 2 Personen) <i>mit Grillgemüse, Café de paris Butter und Smashed Potatoes</i>	€ 78,00
TOPFEN-GRIEB-KNÖDEL <i>auf Rhabarberkompott und Erdbeereis</i>	€ 14,00

Desserts

Hausgemachter APFELSTRUDEL <i>mit Vanillesauce oder Vanilleeis</i>	€ 9,00
TAHITI-VANILLE-CHEESECAKEMOUSSE <i>mit Joghurt-Holunderblüteneis</i>	€ 10,00
BEEREN-KAFFEEMOUSSE CRUMBLE	€ 10,00
Afro-EISKAFFEE <i>mit Vanilleeis und Schlagobers</i>	€ 8,00