



Take Away Speisekarte

Montag bis Samstag 11:30 Uhr - 19:00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihre telefonische Vorbestellung unter +43 662 433332 4512

Mittagsmenü

11:30 - 14:00 Uhr

€ 15,20

Donnerstag

Apfel-Thalheimbier Suppe
mit Schwarzbrotcroûtons
oder

Gemischter Salat

Gefüllte Mini-Paprika
mit Tomatenragout und Kartoffelpüree
oder

Cremiges Pilzrisotto
mit frittiertem Rucola und Taleggio

Lebkuchenmousse
mit Bitterorangen

Suppen & Vorspeisen

Hausgemachte Rindssuppe <i>wahlweise mit Frittaten oder Leberknödel (A, C, G, L)</i>	€ 5,00
Tom Kha Gai auch VEGAN <i>mit Huhn, Champignons, knuspriger Riesengarnele und Mango Chutney (A, B, F, N)</i>	€ 7,00
Muskatkürbissuppe auch VEGETARISCH <i>mit Steirischem Vitello und Vanillekürbis (A, G, L, O)</i>	€ 7,50
Beef Tatar vom Ochsen <i>mit wachswweichem Eidotter, Rucola, Parmesan, gesalzener Butter und Wurzelbrot (A, C, G, M, O)</i>	€ 15,00

Bulls' Corner Salat

Gemischte Blattsalate mit Caesar (A, G, M, D, O), Balsamico Dressing (A, C, O) oder Honig-Senfdressing <i>Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Knusperfladenbrot, Karotten, Kresse und</i>	
<i>knusprig gebackener Hühnerbrust (A, C, G)</i>	€ 16,00
<i>Black Tiger Riesengarnelen (A, B, C, G)</i>	€ 18,00
<i>mariniertem Burrata (G) VEGETARISCH</i>	€ 16,00
Gemischter Beilagen Salat (M, O)	€ 6,00

Hawaiianische Poke Bowl (A, D, F, N, O)

Jasminreis, Eissalat, Wasabicreme, Wakame,
Karotten, Ingwer, Avocado und

<i>Tofu</i>	€ 15,00
<i>Huhn</i>	€ 16,00
<i>roh mariniertem, frischem Lachs</i>	€ 18,00
<i>Black Tiger Riesengarnelen</i>	€ 18,00

Bulls' Corner Classics

BULLEN BURGER € 14,00

*Brioche Bun, Bio Rindfleisch, BBQ Pfeffer, Salat, Smoked Mayo,
Tomaten, double Cheddar, Bacon und roten Zwiebelringen (A, C, G, O)*

CRISPY CHICKEN BURGER € 13,00

*Fladenbrot, gebackenes Hühnerfilet, Eisbergsalat,
Mango-Chili Mayo und Tomaten (A, C, O)*

AMERICAN CLUB SANDWICH € 14,00

*Hühnerfilet, Ochsenbeiried, Bacon, Club Mayo,
Tomaten, Gurken, Salat (A, C, M)*

BULLS' CORNER VEGGIE BURGER € 14,00

*Fladenbrot, Avocado Fries, zweierlei Kraut, Sesam,
Wasabicreme, Salat und Tomaten (A, F, G, N)*

WILD DEER BURGER € 18,00

*Authal Wildfleisch, Brioche Bun, Rotkraut-Preiselbeer Salat,
Wacholdermayo und Österkron (A, C, G)*

wahlweise mit:

Pommes Allumettes *mit Ketchup* € 3,00

Caesar Salad *mit Croûtons* € 4,00

Chilli Pommes *und Tomatensalsa* € 4,00

Süßkartoffel Pommes *mit Afro Spice CAJUN und Joghurt Dip (G)* € 5,00

Trüffel Pommes Allumettes *mit Sour Cream (C, G, M)* € 7,00

Hauptspeisen

Asiatischer Wok auch VEGAN <i>mit Ochsenbeiried, Hühnerfilet, Gemüse, Teriyaki Sauce, Tempura-Garnelen und Jasmin Reis (A, B, F, N)</i>	€ 19,00
½ Backhendl in Butterschmalz gebacken <i>mit Erdäpfel-Vogelsalat, Radieschen, Kernöl und Preiselbeeren (A, C, G, M, O)</i>	€ 17,00
Wiener Schnitzel in Butterschmalz souffliert (A, C, G, M, O) <i>mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren</i>	
<i>vom Schweinerücken</i>	€ 16,00
<i>vom Kalbskaiserteil</i>	€ 23,00
Cremiges Kürbisrisotto VEGETARISCH <i>mit gebratenem Salatherz und pikanten Kürbiskernen (G, L, O)</i>	€ 18,00
Gegrillte Ochsenbeiried <i>auf Portweinjus, Ofenkartoffeln und Grillgemüse (A, C, G, O)</i>	€ 24,00
Gebrautes Saiblingsfilet <i>aus unserer Fischerei Ausseerland, auf Kartoffel-Kürbismousseline und geschmortem Herbstgemüse (D, G, L, O)</i>	€ 22,00
Ragout vom Authal Hirsch <i>in dunkler Wildsauce, mit Blaukraut und Serviettenknödel (A, C, F, G, H, L, O)</i>	€ 19,00

Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel <i>mit Vanillesauce (A, C, G)</i>	€ 8,00
Warme Schokoladentarte (A, C, F, H) <i>mit Honigfeigen</i>	€ 7,50
Tagesdessert	€ 5,50

