

## Suppen und Vorspeisen

Hausgemachte RINDSSUPPE <i>wahlweise mit Frittaten oder Kaspressknödel</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 wachweichem Bio-Eidotter, Rucola, Parmesan, gesalzener Butter und hausgemachtem Erdäpfelbrot</i>	€ 18,50

## Bulls' Corner Salate

Gemischte BLATTSALATE mit Caesar-, Balsamico- <b>oder</b> Kräuterdressing <i>Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Kresse, Knusperladenbrot und knusprig gebackene HÜHNERBRUST aus Österreich</i>	€ 18,50
<i>Black Tiger GARNELEN</i>	€ 20,00
<i>marinierte BURRATA VEGETARISCH</i>	€ 17,00
Gemischter BEILAGENSALAT	€ 6,50

## Hawaiianische Poke Bowl

Jasminreis, Eissalat, Wasabicreme, Wakame, Karotten, Ingwer, Avocado und <i>roh mariniertes, frischer THUNFISCH</i>	€ 21,00
<i>gebratene Black Tiger GARNELEN</i>	€ 21,00
<i>österreichisches Teriyaki RINDFLEISCH</i>	€ 20,50
<i>geräucherter TOFU 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, Tomate, Jalapeños und Avocado</i>	€ 15,00
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:	
Pommes Allumettes <i>mit Ketchup</i>	€ 4,00
Chili Pommes <i>mit Tomatensalsa</i>	€ 5,00
Süßkartoffel Pommes <i>mit Afro Spice CAJUN und Joghurt Dip</i>	€ 6,00
Trüffel Pommes Allumettes <i>mit Sour Cream</i>	€ 7,50
Caesar Salat <i>mit Croûtons</i>	€ 4,50

BBQ BEEF SHORT RIBS <i>auf Grillgemüse, Mini-Ofenkartoffeln und Sauerrahmdip</i>	€ 23,00
---	---------

## Hauptspeisen

<i>Veganer</i> INDISCHER BUTTERNUSS KÜRBIS <i>mit Kichererbsen, Okraschoten und Naan-Brot</i>	€ 15,00
Cremiges KÜRBISRISOTTO <i>VEGETARISCH</i> mit gebratenem Salatherz und Thymianschaum	€ 15,00
Hausgemachte TAGLIATELLE aglio e olio <i>mit gebratenen Black Tiger Riesengarnelen, Rucola und Grana Padano</i>	€ 20,00
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-Vogersalat, 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)

KÜRBISCREMESUPPE <i>auch VEGETARISCH</i> <i>mit Croûtons, Kernöl und geräucherter Flugentenbrust</i>	€ 7,50
Marinierte BURRATINA <i>auf lauwarmem Vanille-Kürbis und Bittersalaten</i> ***	€ 14,00
Im Ganzen gebratener SAIBLING aus der Fischerei Ausseerland <i>mit zerlassener Butter, geschmortem Rübengemüse und Salzkartoffeln</i>	€ 26,00
Geschmorte WILDSCHWEINKEULE <i>in Schwarzbier-Apfel-Sauce, mit weißer Polenta und Kürbiskrust</i>	€ 24,00
Rosa gebratener HIRSCHRÜCKEN <i>auf Preiselbeer-Jus, Topinambur-Creme und hausgemachten Trüffelnudeln</i>	€ 28,00
½ gebratene BAUERNENTE <i>auf Apfel-Rotkraut und Serviettenknödel</i> ***	€ 25,00
Lauwarmer SCHOKOFLAN <i>mit Nougatmousse und Himbeersorbet</i>	€ 14,00

## Desserts

Hausgemachter APFELSTRUDEL <i>mit Vanillesauce oder -eis</i>	€ 9,00
THALHEIM BIER-TIRAMISU <i>mit Mandarinenis</i>	€ 10,00
OREO CHEESECAKE <i>mit Pekannüssen und Mango-Limetten-Sorbet</i>	€ 10,00

