

ALWAYS IN  
**Season**  
ALWAYS IN STYLE

SCHATZ

vorspeisen (kalt)

**tataki vom Rind**

*Yuzu-Ponzu, Eierschwammerl, Brunnenkresse, Kren*

€ 17,00

**beef tatar**

*Sommertrüffel, eingelegte Eierschwammerl, Wachtelei*

€ 19,00

**ceviche**

*Wolfsbarsch, Spargel, Passionsfrucht, Aji Amarillo, Koriander*

€ 15,00

vorspeisen (warm)

**spargel**

*Erdäpfelschaum, Ei, Löwenzahn*

€ 15,00

**pho**

*Rinderfilet, Spargel, Reisnudeln, Sprossen*

€ 9,00

**shell yeah**

|                |         | raw     | gratinated |
|----------------|---------|---------|------------|
| <b>Austern</b> | 3 Stk.  | € 9,60  | € 10,50    |
| <b>Austern</b> | 6 Stk.  | € 19,00 | € 20,00    |
| <b>Austern</b> | 12 Stk. | € 37,00 | € 39,00    |

*\*Bei uns landet das Gedeck automatisch am Tisch,  
nicht aber auf der Rechnung – Guten Appetit.*

**never not geil**

|                                                       |         |
|-------------------------------------------------------|---------|
| <b>Jahrgangssardinen</b>                              | € 12,50 |
| <i>Schnittlauchbrot</i>                               |         |
| <b>Backhuhn Korean Style</b>                          | € 21,00 |
| <i>Gurken-Salat mit Bärlauch,<br/>Chili und Sesam</i> |         |



# ALWAYS IN Season ALWAYS IN STYLE

# SCHATZ

salattliebe

## sommersalat

*Burrata, Paradeiservielfalt, Oliven, Basilikum*

Beilage € 9,50 Hauptspeise € 15,00

## grünzeug

*Eierschwammmerl, Kräuter, grüne Tomaten, pochiertes Ei, Avocado*

Beilage € 9,50 Hauptspeise € 15,00

## caesar salat

*Kapern, Ei, Parmegiano, Croutons*

Beilage € 9,50 Hauptspeise € 15,00

## spicy thai salat

*Koriander, Erdnuss, Spinat, wilder Brokkoli, Chili*

Beilage € 9,50 Hauptspeise € 15,00

## sunshine salat

*Salatherz, Mango, Avocado, Zitrone, Sesam*

Beilage € 9,50 Hauptspeise € 15,00

## salat pimp

**Ginger Rumpsteak-Cubes**

€ 7,50

**Rinderfiletspitzen**

€ 7,50

**Pulpo**

2 Stk.

€ 6,50

**Riesengarnelen**

1 Stk.

€ 6,50

**Ziegenkäse karamellisiert**

1 Stk.

€ 6,50

Genuss  
**Muss!**



# steaks

ALWAYS IN STYLE

# SCHATZ

100 g

filet

€ 18,00

rumpsteak wet aged

€ 12,00

rumpsteak dry aged

€ 15,00

rib eye wet aged

€ 12,00

rib eye dry aged

€ 15,00

t-bone dry aged

€ 14,00

flank

€ 10,00

doping

Trüffelbutter

€ 4,00

Pfeffersauce

€ 4,00

Riesengarnelen

€ 6,50

Pulpo

€ 6,50

Ziegenkäse

karamellisiert

€ 6,50



**Frag Rudi  
nach den  
Cuts of the Day!**

sides

trüffelfritten

€ 10,00

*Trüffelmayo, Sommertrüffel*

spargel grün vom Lehner

€ 9,50

*Salzzitrone, Sesam, Erdbeere*

spitzkraut

€ 6,50

*Speck, Panko, Amalfi-Zitronen Aioli*

Aubergine

€ 10,00

*Baba Ganoush, Granatapfel*

grillgemüse

€ 5,00

braterdäpfel

€ 3,00

blattsalat

€ 5,50

Tagesbeilage

€ 10,00



Gib uns 5 Sterne auf **Google**,  
und du bekommst im Herzen  
ein unsichtbares **VIP**-Bändchen!

[www.das-schatz.at](http://www.das-schatz.at)



ALWAYS IN  
**Season**  
ALWAYS IN STYLE

SCHATZ

**chef's choice degustation**

800 g

*Inklusive 4 Beilagen nach Wahl  
4 verschiedene Rindfleischcuts*

€ 150,<sup>00</sup>

**rumpsteak degustation**

500 g

*Inklusive 3 Beilagen nach Wahl  
Rumpsteak wet aged  
Rumpsteak dry aged  
Rumpsteak vom Japanischen Wagyu A5*

€ 140,<sup>00</sup>

**mille-feuille**

*Erdbeere, Hollunder, Limette*

€ 12,<sup>00</sup>

**affogato**

*Espresso, Bio Vanilleeis*

€ 6,<sup>50</sup>

**sgroppino**

*Passionsfrucht, Pfirsich, Kokos*

€ 7,<sup>90</sup>

dessert

