

# Janecks

## Starter

<b>Schinkensoljanka</b> <i>nach Ukrainischer Art, mit Dill und Brot</i>	€	9
<b>Spargelcremesuppe</b> <i>mit Croutons</i>	€	9
<b>kleiner gemischter Salat</b> <i>Blattsalate der Saison mit Tomate, Gurke und Paprika</i>	€	9
- <i>mit unserer hausgebeizten Lachsforelle</i>	€	15
- <i>mit in Knoblauchbutter und Chilis gebratenen Tigergarnelen (3 Stck.)</i>	€	18
<b>Tagliatelle Leone</b> <i>Tagliatelle mit Pesto, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan, vegetarisch, vegan möglich</i>	€	13
<b>Carpaccio</b> <i>handgeschnittene Scheiben vom Rinderfilet, Parmesan, Rucola, Olivenöl</i>	€	15

## Burger

<b>The Duke</b> <i>Dry Aged Beef (ca. 180g), US Cheddar, knuspriger Bacon, rote Zwiebel, Salat, Bourbon - BBQ – Sauce im Briochebun</i>	€	19
<b>Pulsnitz Double Cheese</b> <i>Dry Aged Beef (ca. 180g) US Cheddar, Blauschimmel, Birnensenf und Salat im Briochebun</i>	€	19
<b>Merguez Burger</b> <i>Dry Aged Beef nach Merguez Art (ca. 180g) Ziegenfrischkäse, Pecorino, Ayvar, Sambal Olek (leicht scharf) und Rucola im Briochebun</i>	€	19

*alle Burger werden mit einer kleinen Portion Belgischen Fries rot weiss serviert*

## Fisch

<b>BBQed Salmon</b> <i>Lachsfilet aus zertifizierter Bio - Zucht, Lachs von der Planchplatte, Rosmarinkartoffeln und marktfrisches Gemüse</i>	€	25
<b>Zander</b> <i>Zanderfilet mehliert, in Butter gebraten, Limetten - Dill – Kartoffelstampf, marktfrisches Gemüse</i>	€	29

# Janecks

## Steaks

<i>Roastbeef – Rumpsteak, ca. 250g</i> <i>Weidehaltung - Uruguay</i>	€	26
<i>Ribeye – Entrecote, ca. 350g</i> <i>Weidehaltung - Uruguay</i>	€	31
<i>Filet, ca. 200g</i> <i>Weidehaltung - Uruguay</i>	€	33
<i>als Surf and Turf (drei in Butter gebratene Tigergarnelen mit frischem Chili)</i> <i>Zzgl.</i>	€	9

zu allen Steaks servieren wir Rosmarinkartoffeln und marktfrisches Gemüse oder Belgische Fries rot weiss

## Fleischgerichte

<i>Wiener Schnitzel vom Kalb</i> <i>Aus der Oberschale, mit Preiselbeeren, lauwarmer Kartoffel – Gurken – Speck Salat</i>	€	24
<i>Kiewer Kotelette</i> <i>Maispoulardenbrust supreme, paniert, mit Butter und Dill gefüllt, lauwarmer Kartoffel – Gurken – Speck Salat</i>	€	21
<i>Porco Iberico, ca. 250g</i> <i>Nackensteak vom Iberico Schwein, Kartoffel – Bacon Stampf, geschmorte Zwiebeln an einer kräftigen Rosmarinsauce</i>	€	23
<i>Osso Buco ala Gremolata</i> <i>Kalsbeinscheibe in Gemüse geschmort, gebratene Parmesan - Polentascheiben, Gremolata</i>	€	25
<i>Ungarischer Gulasch</i> <i>vom Rind, Sauerteigcrumble, Schmand, Schnittlauch, Kartoffel – Bacon Stampf , mit geröstetem Bauernbrot</i>	€	23
	€	18



**Dessert:**

<b>Affogato al caffè</b> <i>Eine Kugel Häagen Dasz Vanille Eis, ertrunken in gezuckertem Espresso</i>	€	6
<b>Steirer Eis</b> <i>Eine Kugel Häagen Dasz Vanille Eis verfeinert mit Steirischem Kürbiskernöl</i>	€	6
<b>Tarte Normande</b> <i>Apfelkuchen nach französischem Rezept mit einer Kugel Häagen Dasz Vanille Eis</i>	€	8
<b>Warmes Schokoküchlein</b> <i>Innen flüssig, serviert mit einer Kugel Häagen Dasz Salted Caramel Eis</i>	€	8

*Sehr geehrte Gäste,  
Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen.*

*Wenn Sie eine Unverträglichkeit gegen bestimmte Lebensmittel haben, so fragen Sie uns bitte nach der  
Allergenkarte.*

*Gerne beraten wir Sie dann ausführlich zu den enthaltenen Allergenen.*

*Ihre Gastgeber Ela und Florian*