

# STEAK & MEE(H)R

6.-22. September 2024, ab 17.30

## VORSPEISEN / APPETIZERS

Beef Tatar vom Almrind 18  
mit Avocado, knuspriger Kapernblüte,  
Wurzelbrot und Butter

*Beef tartare from alpine beef  
with avocado, crispy caper blossom,  
rustic bread and butter*



### TIPP / TIP

*Dazu passt... / combine with...*

Black Tiger Garnelen 3 Stk. 7  
*Black Tiger prawns 3 pcs*

Gegrillter Teriyaki Octopus 18  
auf Pilzcreme, Erbsenkresse, Wasabi Mayo

*Grilled teriyaki octopus  
on mushroom cream, pea cress, wasabi mayo*

## SUPPE / SOUP

Wolfgangseer Fischsuppe mit Fischpraline 8  
*Wolfgangsee fish soup with fish praline*

## CHEF'S CHOICE

Schafberg Steak Burger 21  
Hirschsteak, Speck, Steak Fries,  
Preiselbeeren  
*Schafberg Steak Burger  
Venison steak, bacon, steak fries, cranberries*

## STEAKS

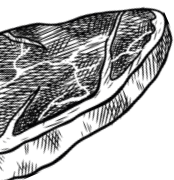
Rumpsteak vom Alpenrind  
300g 29  
400 g 36

Ribeye-Steak vom Alpenrind +  
300 g 29  
400 g 36

Filetsteak vom Alpenrind  
150 g 29  
250 g 39

## PIMP YOUR STEAK

Black Tiger Garnelen 3 Stk. 7  
*Black Tiger prawns 3 pcs*



SPECIAL

## IDEAL FÜR ZWEI / IDEAL FOR TWO

Ribeye-Steak für 2, Premium Cut „Tira de Ancho“, 600 g 74  
Mit Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse

*Ribeye steak for 2 Premium Cut "Tira de Ancho", 600 g  
With rosemary potatoes and fresh vegetables*

## ...UND MEE(H)R / ...AND THE SEA

Miesmuscheln 21  
 in Tomaten-Weißwein-Sud,  
 serviert mit Knoblauch Baguette  
*Mussels*  
*in tomato and white wine sauce,*  
*served with garlic baguette*

Sizilianischer Meeresfisch-Eintopf 26  
 mit Kräuterbutter und frischem Baguette  
*Sicilian sea fish stew with herb butter and fresh baguette*

Spaghetti Vongole, Tomate, frische Kräuter 22  
*Spaghetti vongole, tomato, fresh herbs*



SPECIAL

### IDEAL FÜR ZWEI / IDEAL FOR TWO

Lachsforelle für 2, im Ganzen gebraten 59  
 mit Petersilkartoffeln und Blattsalat  
*Whole Salmon trout for 2*  
*with parsley potatoes and leaf salad*

### BEILAGEN / SIDE ORDERS

Speckbohnen 5  
*bacon beans*

Trüffel-Gnocchi 6  
*truffle gnocchi*

Steakhouse Pommes 5  
*steakhouse fries*

3erlei Mais 5  
*3 types of corn*

Pimientos de Padrón  
 mit Meersalz 7  
*pimientos de Padrón with sea salt*

Grüner oder gemischter Salat 5  
*Green salad or mixed salad*

### SAUCEN / SAUCES

Pfeffersauce 3  
*pepper sauce*

BBQ Sauce 2

Ketchup, Mayonnaise 2

Kräuterbutter 2  
*Butter with herbs*



### TIPP

Fragen Sie nach unserer  
 Weinempfehlung!



**Café & Restaurant EQ**  
 In der Talstation der SchaffbergBahn  
 Markt 35, 5360 St. Wolfgang im Salzkammergut  
 +43 662 / 8884 9720  
[eq-restaurant.at](http://eq-restaurant.at)