

Livingstone

APERÓ

CAMPARI SPRITZ 7⁵⁰
PROSECCO | CAMPARI | SODA

APEROL SPRITZ 7
PROSECCO | APEROL | SODA

BRÜNDLMAYER SEKT 0,1
BRUT RESERVE 11
ROSÉ RESERVE 12

PERRIER-JOUËT 0,1
GRAND BRUT 15
BLASON ROSÉ 18

BIER

VOM FASS

OTTAKRINGER PILS 0,2 3
0,3 4

FLASCHEN

OTTAKRINGER ZWICKL 0,5 5⁵⁰

INNSTADT-BRÄU WEIZEN 0,5 5

NULL KOMMA JOSEF 0,3 4

WEISS

GELBER MUSKATELLER 7
ERWIN SABATHI | AUT

GRÜNER VELTLINER 7
OBERE STEIGEN | HUBER | AUT

SAUVIGNON BLANC 9
„STRADEN“ | NEUMEISTER | AUT

RIESLING 7
TERRASSEN | BRÜNDLMAYER | AUT

CHARDONNAY 9
„PRIVATE SELECTION“
ROBERT MONDAVI | USA

GRÜNER VELTLINER 7⁵⁰
TOPF | RIED WECHSELBERG
KAMPTAL DAC | AUT

ROT

BLAUFRÄNKISCH 6⁵⁰
„JOHANNES HÖHE“ | PRIELER | AUT

ZWEIGELT 8
GLATZER | CARNUNTUM | AUT

MERLOT 6⁵⁰
CALITERRA | CHL

PRIVADA 12
NORTON | ARG

SHIRAZ CABERNET 8⁵⁰
SALOMON ESTATE | AUS

CABERNET SAUVIGNON 9
„PRIVATE SELECTION“
ROBERT MONDAVI | USA

ROSÉ

FRÄULEIN ROSÉ VON DÖBLING 6⁵⁰
MAYER AM PFARRPLATZ

MIRAVAL 10⁵⁰
CÔTES DE PROVENCE

ALKOHOLFREI/ WASSER

VÖSLAUER 6
PRICKELND | STILL 0,75

COCA-COLA | COCA-COLA ZERO 4

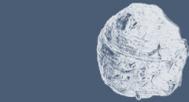
LE TRIBUTE OLIVENLIMONADE 5

HAUSGEMACHT

GINGER ALE 5

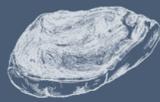
ZITRONENLIMONADE 5

MARACUJA EISTEE 5



Filet

Cut > aus der Mitte des Rückens
Besonderheit > geringer Fettanteil
Charakteristik > sehr zart,
feinfaserig, mager
Empfohlene Garstufe > rare – medium



Beiried

Cut > aus der äußeren Lende
Besonderheit > Fettrand
Charakteristik > fester, aber deutlich
geschmacksintensiver als Filet
Empfohlene Garstufe > medium rare



Flanksteak

Cut > aus dem länglichen Bauchmuskel
Besonderheit > ovale Form, langfaserig
Charakteristik > intensiver Geschmack
Empfohlene Garstufe > rare – medium



Rib-eye

Cut > aus der Hochrippe (Rostbraten)
Besonderheit > Fettauge
Charakteristik > durchzogen,
saftig, aromatisch
Empfohlene Garstufe > medium rare



Hanging Tender

Cut > X-förmiger Stützmuskel
des Zwerchfells (Nierenzapfen)
Besonderheit > Premium Cut,
nur einmal pro Tier
Charakteristik > aromatisch, durchzogen
Empfohlene Garstufe >
medium rare – medium



T-Bone

Cut > aus der kurzen Lende
Besonderheit > zwei Fleischteile – Filet
und Beiried – in einem Steak vereint
Charakteristik > Filet sehr zart,
feinfaserig, mager, Beiried fester
und geschmacksintensiver
Empfohlene Garstufe > medium rare

Aberdeen Angus

Diese meist einfarbig schwarzen, hornlosen Rinder wurden um ca. 1870 in Schottland gezüchtet. Sie sind robust, ausgesprochen gutmütig und anpassungsfähig. Besonders in den USA ist das Fleisch äußerst beliebt, Angus-Rinder werden aber auch in zahlreichen Ländern Europas gezüchtet. Typisch für diese Rasse ist das feinfaserige, gut marmorierte Fleisch sowie die gelbe Farbe des Fettes.

Greater Omaha

Diese US-Prime-Beef-Delikatesse wird seit 1920 von Greater Omaha Packers vertrieben. Die Angus- und Hereford-Rinder ernähren sich ca. 15 Monate lang von den Gräsern und Kräutern der endlosen, saftigen Steppen Nebraskas. Dabei entwickelt sich ihr besonderes Fleischaroma. Danach werden sie im Freigehege zusätzlich mit einer Mais-Getreide-Mischung gefüttert, wodurch eine ausgeprägte Marmorierung mit feinem Fettanteil entsteht.

Galloway

Auch das Galloway-Rind stammt ursprünglich aus Schottland. Sein besonderes Merkmal ist sein doppelschichtiges Fell mit langem, gewelltem Deckhaar und feinem, dichtem Unterhaar. Galloways sind in Großbritannien sehr verbreitet. Sie sind anspruchslos in Futter und Haltung, widerstandsfähig und verfügen über ein ruhiges Temperament. Ihr Fleisch ist von hoher Qualität, zart und gut marmoriert.

Wagyü

Wagyü heißt übersetzt schlicht und einfach „japanisches Rind“ und ist keine eigene Rasse, sondern die Bezeichnung mehrerer Rinderrassen japanischen Ursprungs. Seit einigen Jahren gibt es Wagyü-Zuchten auch außerhalb Japans, vor allem in Amerika, aber auch in Deutschland und Österreich. Das Fleisch zeichnet sich durch eine besonders mürbe Struktur, eine sehr ausgeprägte, gleichmäßige Marmorierung und seinen typisch nussigen Geschmack aus.

ALLERGENE:

A-GLUTEN | B-KREBSTIER | C-EIER | D-FISCH | E-ERDNÜSSE | F-SOJABOHNNEN | G-MILCH
H-SCHALENFRÜCHTE | L-SELLERIE | M-SENF | N-SESAMSAMEN | O-SULFIT | P-LUPIN | R-WEICHTIER

Livingstone

Livingstone

PLANTER'S
CLUB

Livingstone

VORSPEISEN

RINDSCARPACCIO A,C,G,L,M,O PORCINI AIOLI TRÜFFEL SOJA	22	TOMATENSUPPE A,G,L,M,O PAPRIKA PARMESAN ESPUMA	9
LACHSTATAR A,D,L,M,N,O TOMATEN-PONZU CHILI-CRUSH BANANENCHIPS	19	GEBRATENER OKTOPUS A,B,D,G,L,M,O,R SAKE NDUJA ZITRONE	23
CEASAR SALAT A,C,D,G,L,M,O SARDELLEN FOCACCIA + 3 STÜCK BLACK TIGER GARNELEN	8 +11	WAGYŰ-KROKETTEN A,C,F,G,M,N,O INGWER MADEIRA ZWIEBEL	18

HAUPTSPEISEN

RISOTTO NERO D,G,L,M,O,R TINTENFISCH FISCHFOND SALZZITRONE	22	THUNFISCHSTEAK A,D,L,M,N,O SESAM PAPRIKACRÈME ERBSENSCHOTEN	41
FASAN A,G,L,M,O WACHOLDER APFEL COUSCOUS	29	WOLFSBARSCH A,D,G,L,M,O,R MUSCHELN CHORIZO-BUTTER	30

LIVINGSTONE CLASSICS

KOKOS-SUPPE B,D,F,G,L,M,R GARNELE SHISO EDAMAME	10	LIVINGSTONE CHEESEBURGER A,C,G,M,N WAGYŰ BRIOCHE BUN KÄSE	25
BEEF TATAR A,C,G,L,M RINDERFILET GEBEIZTES EI BROTCCHIP	24	TAGLIATELLE A,C,G,L,M,O SALBEI BRAUNE BUTTER BUCHEN-PILZE	19
TEMPURA-GARNELEN A,B,C,F,L,M,N SPICY MAYO ZITRONE ASIA-SALAT	18		

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO UND
INKLUSIVE DER GESETZLICHEN
MEHRWERTSTEUER

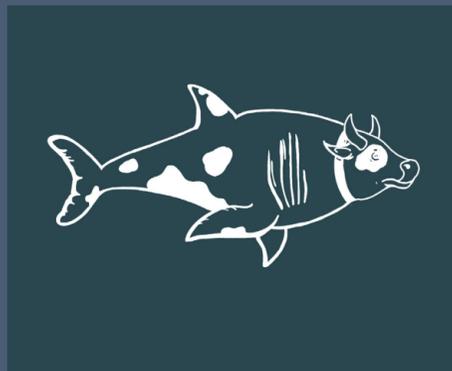
GEDECK PRO PERSON | 4

Livingstone

„DR. LIVINGSTONE,
I PRESUME?“

Sir David Livingstone.
Ein Vordenker.
Ein Entdecker.
Ein ewig Hungriger.
Eigenschaften, die uns einen.

Seit über 25 Jahren ist das
Restaurant Livingstone die erste
Adresse, wenn es um Steaks geht.
Erlesenste Fleischsorten von
unübertroffener Qualität.
Die Lieferanten handverlesen.
Die Cuts anspruchsvoll.
Die Zubereitung perfektioniert.
Unabhängig von modernen
Strömungen.



„STEAK AWAY“
FÜRS GRILLEN
ZU HAUSE!

GERNE KÖNNEN SIE UNSERE CUTS AUCH MITNEHMEN
ODER NACH HAUSE LIEFERN LASSEN.

Livingstone

STEAKS

NEWYORK STRIP AUT G 300 G	35	BIO PORTERHOUSE/T-BONE AUT G AB 700 G	14/100 G
RINDERFILET AUT G 180 G 300 G	45 75	WAGYŰ FILET A5 JPN G 100 G 200 G	125 250
GREATER OMAHA FILET USA G 180 G 300 G	55 92	LIVINGSTONE STEAK TASTING G 100 G RINDERFILET AUT 100 G OMAHA FILET USA 100 G NEWYORK STRIP AUT	66
LIVINGSTONE CUTS OF THE WEEK AUT G AB 700 G	17/100 G	DE LUXE : +100 G WAGYŰ FILET	+125
		RIB EYE AUT G 300 G	51

SIDES

TRÜFFELPÜREE G BIO-ERDÄPFELN TRÜFFELSALSA	9	FISOLEN G SPECK SCHALOTTEN	9
TRÜFFELPOMMES A,C,G BIO-ERDÄPFELN PARMESAN TRÜFFELMAYO	9	ZUCCHINI FRITTI A,G,L,M,O TOMATEN-CHILI-RELISH	9
WOKGEMÜSE A,L,M,N PAPRIKA SHITAKE TERIYAKI	9	BLATTSPINAT KNOBLAUCH OLIVENÖL	9

HAUSGEMACHTE SAUCEN

BARBECUE A,F,L,M,O	3	SWEET HABANERO A,G,L,M,O	3
SPICY-/TRÜFFEL MAYO A,C,F,N/A,C	2 ⁵⁰	GERÖSTETE KNOBLAUCHBUTTER G	3
SAUCE BERNAISE C,G,O	3	ROTWEIN-SCHALOTTENSAUCE G,L,O	3 ⁵⁰
PFEFFER G,L,M,O	3	CHIMICHURRI	3

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO UND
INKLUSIVE DER GESETZLICHEN
MEHRWERTSTEUER