

---

# PLANTER'S

---

CLUB

---

GETRÄNKE

# — GETRÄNKE —

## APERERO

**THAI RASPBERRY MULE | 12**

THAI GIN | HIMBEERE  
LIMETTE | GINGER BEER

**OLD CUBAN | 17**

HAVANA CLUB ANEJO 7 | ZUCKER  
LIMETTE | MINZE | PERRIER JOUËT BRUT

**PLANTATION PINEAPPLE NEGRONI | 15**

**LE TRIBUTE GIN & TONIC | 15**

**PERRIER JOUËT**

GRAND BRUT | 12  
BLASON ROSÉ | 15

## WEISS

**GELBER MUSKATELLER | 5**

ERWIN SABATHI | AUT

**GRÜNER VELTLINER | 6**

„RIED SAAZEN“ FABER-KÖCHL | AUT

**SAUVIGNON BLANC | 7<sup>50</sup>**

JERMANN | ITA

**CHARDONNAY | 11**

DOG POINT | NZL

**IRDEN | 9<sup>50</sup>**

TONI SÖLLNER | AUT

**GRÜNER VELTLINER RESERVE | 5**

„LIVINGSTONE RESERVE“ | NÖSSING | AUT

## ROSÉ

**MIRAVAL | 7**

CHÂTEAU MIRAVAL | FR

## ROT

**BLAUFRÄNKISCH | 7<sup>50</sup>**

ERNST TRIEBAUMER | AUT

**PINOT NOIR | 7**

FABER-KÖCHL | AUT

**EICHKOGELE | 9<sup>50</sup>**

KOLLWENTZ | AUT

**HARTERBERG | 11**

LEOPOLD AUMANN | AUT

**SHIRAZ | 10**

„GNARLY DUDES“ | TWO HANDS | AUS

**CABERNET SAUVIGNON | 11**

„VINTNER'S RESERVE“  
JACKSON FAMILY WINES | USA

**ALBIS | 15**

HARAS DE PIRQUE | CHL

# PLANTER'S

CLUB



Seit über 25 Jahren ist das  
Planter's Club Restaurant 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.

AUSGEZEICHNET MIT ZWEI GAULT&MILLAU HAUBEN.



---

## VORSPEISEN

---

**TEMPURA-GARNELEN | 16**  
YUZU MAYO | ZITRONE

**BURRATINA | 16**  
TOMATE | TEMPURA-ZUCCHINIBLÜTE  
BASILIKUM

**JAKOBSMUSCHELN | 21**  
BÄRLAUCH | HASELNUSS  
GRANNY SMITH

**GEBEIZTE MAKRELE | 18**  
ROTE RÜBE | PAPRIKA | CHORIZO

**BEEF TATAR**  
RIND | TRÜFFEL | KNOBLAUCH  
100 G | 18  
150 G | 26

**ROASTBEEF | 16**  
ZWIEBELVARIATION | SAUERTEIGBROT  
SCHNITTLAUCH

**GEGRILLTER LAUCH | 14**  
PARMASCHINKEN | TOMATE | SCHWARZE

**GYOZA | 15**  
WAGYŪ | GÄNSELEBER | APFEL

**CALAMARISALAT | 15**  
CHORIZO | KICHERERBSEN | LIMETTE |  
OLIVEN

**HUMMER-BISQUE | 12**  
KÖNIGSKRABBE | KORIANDER

**RINDERFILET-SPIESS | 14**  
ANANAS | CURRY |  
SCHWARZER KNOBLAUCH

**TOPINAMBURCREMESUPPE | 9**  
TRÜFFEL

---

## MENÜ

3 GÄNGE	49	WEIN	+ 25
5 GÄNGE	79		+ 40

---

---

## HAUPTSPEISEN

---

**RISOTTO PRIMAVERA | 19**  
ZUCCHINI | ERBSE | JUMI KÄSE

**DUROC FILET | 19**  
FREGOLA SARDA | FRÜHLINGSGEMÜSE

**LACHSFORELLE | 29**  
ZITRUS-DASHI | BROKKOLI | EDAMAME  
BUCHENHOLZ

**SEETEUFEL-CURRY | 32**  
GARNELE | TIKKA MASALA | REIS  
KNUSPRIGE SCHALOTTEN

**PLANTER'S CLUB WAGYŪ BURGER | 21**  
WAGYŪ | ÖFFERL BUN | TOMATE | STEAK-  
FRIES

**FISCH VOM MARKT | 30**  
EINE BEILAGE NACH WAHL

**LAMM RUMPSTEAK | 28**  
ARTISCHOCKE | SALSА VERDE

+ TRÜFFEL | 4  
+ SPECK | 2  
+ BERGKÄSE VON JUMI | 3  
+ BIO-SPIEGELEI | 3  
+ AVOCADO | 3

**KALBSFILET | 29**  
KARFIOL | SCHNITTLAUCH  
BRUNNENKRESSE



## STEAKS

### BIO

**DRY-AGED RIB-EYE | AUT**  
300 G | 45

**DRY-AGED CLUB | AUT**  
AB 700 G  
100 G | 11

**DRY-AGED T-BONE | AUT**  
AB 700 G  
100 G | 12

**DRY-AGED PORTERHOUSE | AUT**  
AB 700 G  
100 G | 13

**BOA FARM FLANK STEAK | AUT**  
200 G | 33

**BOA FARM BIG CUTS | AUT**  
AB 850 G  
100 G | 15

**WAGYŪ BEIRIED A5 | JPN**  
200 G | 125

**CHATEAUBRIAND | AUT**  
600 G | 108

**RINDERFILET | AUT**  
180 G | 38  
300 G | 54

**GREATER OMAHA FILET | USA**  
200 G | 49  
400 G | 94

**WAGYŪ FILET A5 | JPN**  
100 G | 120  
200 G | 240

**STEAK DUETT | 44**  
100 G RINDERFILET | AUT  
100 G OMAHA FILET | USA

**STEAK TASTING | 105**  
100 G RINDERFILET | AUT  
100 G OMAHA FILET | USA  
100 G WAGYŪ BEIRIED | JPN  
100 G WAGYŪ FILET STATT BEIRIED | +55

## SAUCEN

PLANTER'S GEWÜRZKETCHUP

SAUCE BÉARNAISE  
CAFÉ DE PARIS BUTTER

WHISKY

PFEFFER

BARBECUE

SPICY MAYO

KNOBLAUCH -MISO

CHIMICHURRI

1 SAUCE PRO STEAK INKLUSIVE,  
JEDE WEITERE | 3

### ALKOHOLFREI/WASSER

VÖSLAUER PRICKELND/STILL 0,75 | 6

COCA-COLA/COCA-COLA ZERO | 4

LE TRIBUTE OLIVENLIMONADE | 5

### HAUSGEMACHT

GINGER ALE | 5

ZITRONENLIMONADE | 5

MARACUJA EISTEE | 5

## SIDES

**TRÜFFELPÜREE | 8**  
BIO-KARTOFFELN | TRÜFFEL

**TRÜFFELPOMMES | 8**  
BIO-KARTOFFELN | TRÜFFELMAYO

**CAESAR SALAT | 6**  
ROMANA | PARMESAN | FOCCACIA

**BIO-FRÜHKARTOFFELN | 6**  
MINZE | SOMMERBUTTER

**BLATTSPINAT | 6**  
OLIVENÖL | KNOBLAUCH

**FRÜHLINGSSALAT | 7**  
FENCHEL | ORANGE | ZIEGENKÄSE

**BROKKOLI | 8**  
SÜSSE HOISIN-SAUCE | PIKANTER QUI-  
NOA

**ZUCCHINI FRITTI | 8**  
TOMATEN-RELISH | PARMESAN

**PIMIENTOS DE PADRON | 9**  
PLANTER'S GEWÜRZSALZ

## PASST IMMER

**KAVIAR | 30**  
PLANTER'S CLUB SELECTION  
10 G | BLINIS  
+ 0,11 PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | 12

**3 BIO GARNELEN | 21**

**GÄNSELEBER | 22**

## „STEAK AWAY“ FÜRS GRILLEN ZU HAUSE!

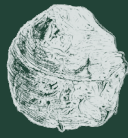
GERNE KÖNNEN SIE UNSERE CUTS AUCH MITNEHMEN  
ODER NACH HAUSE LIEFERN LASSEN.

FÜR ALLERGENE HIER SCANNEN



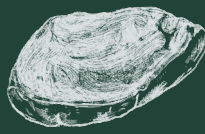
GEDECK PRO PERSON | 4





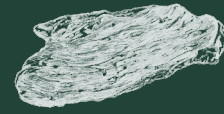
### Filet

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



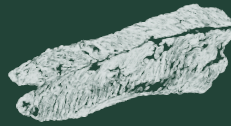
### Flanksteak

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 > – 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.

## Wagyū

Wagyū heißt übersetzt schlicht und einfach „japanisches Rind“ und ist keine eigene Rasse, sondern die Bezeichnung mehrerer Rinderrassen japanischen Ursprungs. Seit einigen Jahren gibt es Wagyū-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.





## DESSERTKARTE



---

## DESSERT

---

**ZITRONENSORBET | 8**

+ LE TRIBUTE GIN  
ODER

+ ABSOLUT ELYX VODKA

**SCHOKOPRALINEN | 7**

**GRÜNER APFEL | 9**

MILCH | SAUERAMPFER | MOLKE

**SCHOKOTARTE | 12**

MISO | BUCHENHOLZ | NOUGAT

**WACHAUER MARILLEN MOSAIK | 12**

KOKOS | PASSIONSFRUCHT | SHORTBREAD

**HIMBEER ZITRONEN MOUSSE | 10**

NUSS | TONKABOHNE | GRIECHISCHES JOGHURT

**KÄSE VON JUMI | 14**

3 SORTEN

---

## KAFFEE

---

**KLEINER ESPRESSO | 3**

**GROSSER ESPRESSO | 5**

**CAPPUCCINO | 5**

---

## COCKTAILS

---

**ESPRESSO MARTINI | 13**

VODKA | KAFFEELIKÖR | ESPRESSO  
GALLIANO VANILLA

**RETURN OF THE PINEAPPLE | 14**

PLANTATION PINEAPPLE  
ABSINTH | LIMETTE | ANANAS

**CREMA SOUR | 12**

RAMAZZOTTI CREMA | ZITRONE  
ZUCKER