



*Livingstone*

**PLANTER'S**  
CLUB

# Livingstone

## VORSPEISEN

GEMÜSETEMPURA A-D-F-L-M-N-O DASHI   RETTICH-SALAT	15	GYOZA A-F-L-M-N WAGYŪ   APFEL   FERMENTIERTE ORANGE	15
BURRATINA E-G-L-M-O GEGRILLTER PFIRSICH   WALNUSS	16	KALTSCHALE TOMATE   GURKE   BASILIKUM	9
MIESMUSCHELN A-D-F-G-H-L-M-N CHILI   ROTE MISO   LIMETTENSUD	14	PASTRAMI E-L-M KAMILLEN-HONIG   HASELNUSS ROGGEN	16
RINDERFILET-SPIESS A-F-L-M-N MANGO   CURRY   SCHWARZER KNOBLAUCH	14	JAKOBSMUSCHELN D-G-H-L-M ZUCKERMAIS   CHILI   ZITRONE	21

## HAUPTSPEISEN

WALDPILZRISOTTO G-L-M-O AUCH VEGAN MÖGLICH	20	FISCH VOM MARKT D-G-L-M-O	35
LAMM RUMPSTEAK G-L-M-N-O MELANZANI   SALSA VERDE   GRANATAPFEL	28	LACHSFORELLE A-D-L-M-N ZITRUS-DASHI   BROKKOLI   EDAMAME BUCHENHOLZ	29

## LIVINGSTONE CLASSICS

KOKOS-SUPPE L-M-O THUNFISCH   SHISO	10	KAVIAR A-C-D-G-L-M PLANTER'S CLUB SELECTION 10 G   BLINIS + 0,11 PERRIER-JOUËT GRAND BRUT	30 +12
BEEF TATAR A-C-G-L-M RIND   TRÜFFEL   KNOBLAUCH 100 G	18	MASSAMAN-CURRY E-F-G-H-L-M-N-P HUHN   REIS   KNUSPRIGE SCHALOTTEN AUCH VEGAN MÖGLICH	22
TEMPURA-GARNELEN A-B-C-D-F-G-L-M-N SPICY MAYO   ZITRONE	16	PLANTER'S CLUB WAGYŪ BURGER A-C-G-L-M-N WAGYŪ   ÖFFERL BUN   TOMATE   STEAK FRIES + TRÜFFEL   4 + SPECK   2 + BERGKÄSE VON JUMI   3 G + BIO-SPIEGELEI   3 C + AVOCADO   3 AUCH VEGETARISCH MÖGLICH	21



GEDECK PRO PERSON | 4

# Livingstone

## STEAKS A-C-G

BIO DRY-AGED RIB-EYE   AUT 300 G	45	WAGYŪ BEIRIED A5   JPN 200 G	125
BIO DRY-AGED CLUB   AUT AB 700 G	11/100 G	BIO BIG CUTS AB 850 G	15/100 G
BIO DRY-AGED T-BONE   AUT AB 700 G	12/100 G	BIO DRY-AGED PORTERHOUSE   AUT AB 700 G	13/100 G
RINDERFILET   AUT 180 G 300 G	38 54	WAGYŪ FILET A5   JPN 100 G 200 G	120 240
GREATER OMAHA FILET   USA 180 G 350 G	49 94	WAGYŪ DUETT 100 G A5 WAGYŪ FILET   JPN 100 G A5 WAGYŪ BEIRIED   JPN	180
CHATEAUBRIAND   AUT 600 G	114	STEAK TASTING 100 G RINDERFILET   AUT 100 G OMAHA FILET   USA 100 G WAGYŪ BEIRIED   JPN 100 G WAGYŪ FILET STATT BEIRIED   +55	115

## SIDES

TRÜFFELPÜREE G BIO-KARTOFFELN   TRÜFFEL	8	CAESAR SALAT A-C-D-G-O ROMANA   PARMESAN   FOCCACCIA	6
TRÜFFELPOMMES A BIO-KARTOFFELN   TRÜFFELMAYO A-C-F-N	8	SUPERFOOD-SOMMER SALAT L-M-N FENCHEL   ORANGE   ZIEGENKÄSE	7
BLATTSPINAT OLIVENÖL   KNOBLAUCH	6	ZUCCHINI FRITTI A-C-G TOMATEN-RELISH   PARMESAN	8
GRILLGEMÜSE G-L-M	8	PIMENTOS DE PADRÓN LIVINGSTONE GEWÜRZSALZ   MOJO ROJO	9

## SAUCEN

LIVINGSTONE GEWÜRZKETCHUP A-F-L-M-O	1.5	PFEFFER G-L-M-O	2.5
BARBECUE A-F-L-M-O	1.5	SAUCE BÉARNAISE C-G-M-O	2.5
SPICY MAYO A-C-F-N	1.5	WHISKY G-L-M-O	2.5
CAFÉ DE PARIS BUTTER G-L-M-O	2.5	CHIMICHURRI O	2.5
1 SAUCE PRO STEAK INKLUSIVE			

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO UND  
INKLUSIVE DER GESETZLICHEN  
MEHRWERTSTEUER

# Livingstone

## APERO

THAI RASPBERRY MULE  
THAI GIN | HIMBEERE | LIMETTE  
GINGER-BEER

SBAGLIATO  
CAMPARI | ANTICA FORMULA | PROSECCO

PLANTATION PINEAPPLE NEGRONI  
CAMPARI | ANTICA FORMULA  
PLANTATION PINEAPPLE

LE TRIBUTE GIN & TONIC

PERRIER-JOUËT  
GRAND BRUT,  
BLASON ROSE

## BIER

### VOM FASS

OTTAKRINGER PILS  
0.2 3  
0.3 4

FLASCHEN

BREW AGE ALPHATIER

0.3 6<sup>20</sup>

BRASSERIE D'ACHOUFFE  
HOUBLON CHOUFFE TRIPLE IPA

0.3 8<sup>50</sup>

INNSTADT-BRÄU WEIZEN

0.5 5

## WEISS

GELBER MUSKATELLER  
ERWIN SABATHI | AUT

GRÜNER VELTLINER  
OBERE STEIGEN | HUBER | AUT

SAUVIGNON BLANC  
JERMANN | ITA

RIESLING  
FABER KÖCHL | AUT

ZIERFANDLER  
AUMANN | AUT

GRÜNER VELTLINER RESERVE  
„LIVINGSTONE RESERVE“ | NÖSSING | AUT

## ROT

BLAUFRÄNKISCH  
ERNST TRIEBAUMER | AUT

KÖCHL VERZEICHNIS 507  
HEITERKEIT UND LEICHTES BLUT |  
FABER-KÖCHL | AUT

ROSSO E NERO  
PÖCKL | AUT

FOGGATHAL NO. 23  
FRITSCH | AUT

MALBEC  
RESERVA | TERRAZAS DEL LOS ANDES | CHL

SHIRAZ  
„GNARLY DUDES“ | TWO HANDS | AUS

CABERNET SAUVIGNON  
„VINTNER'S RESERVE“  
JACKSON FAMILY WINES | USA

## ROSÉ

MIRAVAL  
CHÂTEAU MIRAVAL | FR

## NATURAL WINES

MONTONA MALVASIA ISTRIA  
ROXANICH | CRO

IRDEN  
TONI SÖLLNER | AUT

ORANge  
GUT OBERSTOCKSTALL | AUT

PINOT NOIR  
„BAMBULE“ | BECK | AUT

## ALKOHOLFREI/ WASSER

VÖSLAUER  
PRICKELND/STILL 0.75

COCA-COLA/COCA-COLA ZERO

LE TRIBUTE OLIVENLIMONADE

## HAUSGEMACHT

GINGERALE

ZITRONENLIMONADE

MARACUJA EISTEE



## CHAMPAGNE

PERRIER-JOUËT

## PERRIER-JOUËT SPECIALS

OLD CUBAN  
HAVANA CLUB 7y | ZUCKER | LIMETTE  
MINZE | ANGOSTURA BITTERS  
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT

17

TROPICAL CHAMPAGNE  
HAVANA CLUB 3y | MANGO | MARACUJA  
ZITRONE | PERRIER-JOUËT GRAND BRUT

17

FRENCH 75  
PLYMOUTH GIN | ZITRONE | ZUCKER  
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT

8

12

12

6

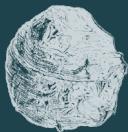
4

5

5

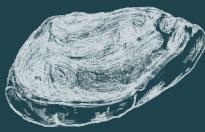
5

17



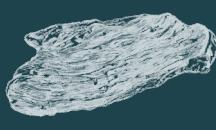
## Filet

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.

## 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.

## ALLERGENE:

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



# Livingstone

## MENÜ

### THUNFISCH CEVICHE

AVOCADO | LIMETTE | KORIANDER

A-D-L-M-N

SAUVIGNON BLANC | JERMANN | ITA

### KNUSPRIGER ENTENSALAT

MARINIERTER WASSERMELONE

BRUNNENKRESSE | CASHEW | GRANATAPFEL

A-E-F-L-M-N-O

ZIERFANDLER | AUMANN | AUT

---

### KABELJAUFILET

GEGRILLTE PAPRIKA | CHORIZO

D-G-L-M

RIESLING | FABER KÖCHL | AUT

---

### STEIRISCHES RINDERFILET

TRÜFFEL | BIO-KARTOFFEL | WHISKEY

A-G

PINOT NOIR „BAMBULE!“ | JUDITH BECK | AUT

---

### CRÈME BRÛLÉE

PASSIONSFREUCHT | HONIG

C-G-L

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | FR

ODER

### KÄSE VON JUMI

G-L-M

RIESLING AUSLESE „SÜSSE BIENE“

SALOMON UNDHOF | AUT

3 GÄNGE | 49

GETRÄNKEBEGLEITUNG (1 GLAS PRO GANG) | + 29

5 GÄNGE | 65

GETRÄNKEBEGLEITUNG (1 GLAS PRO GANG) | + 42