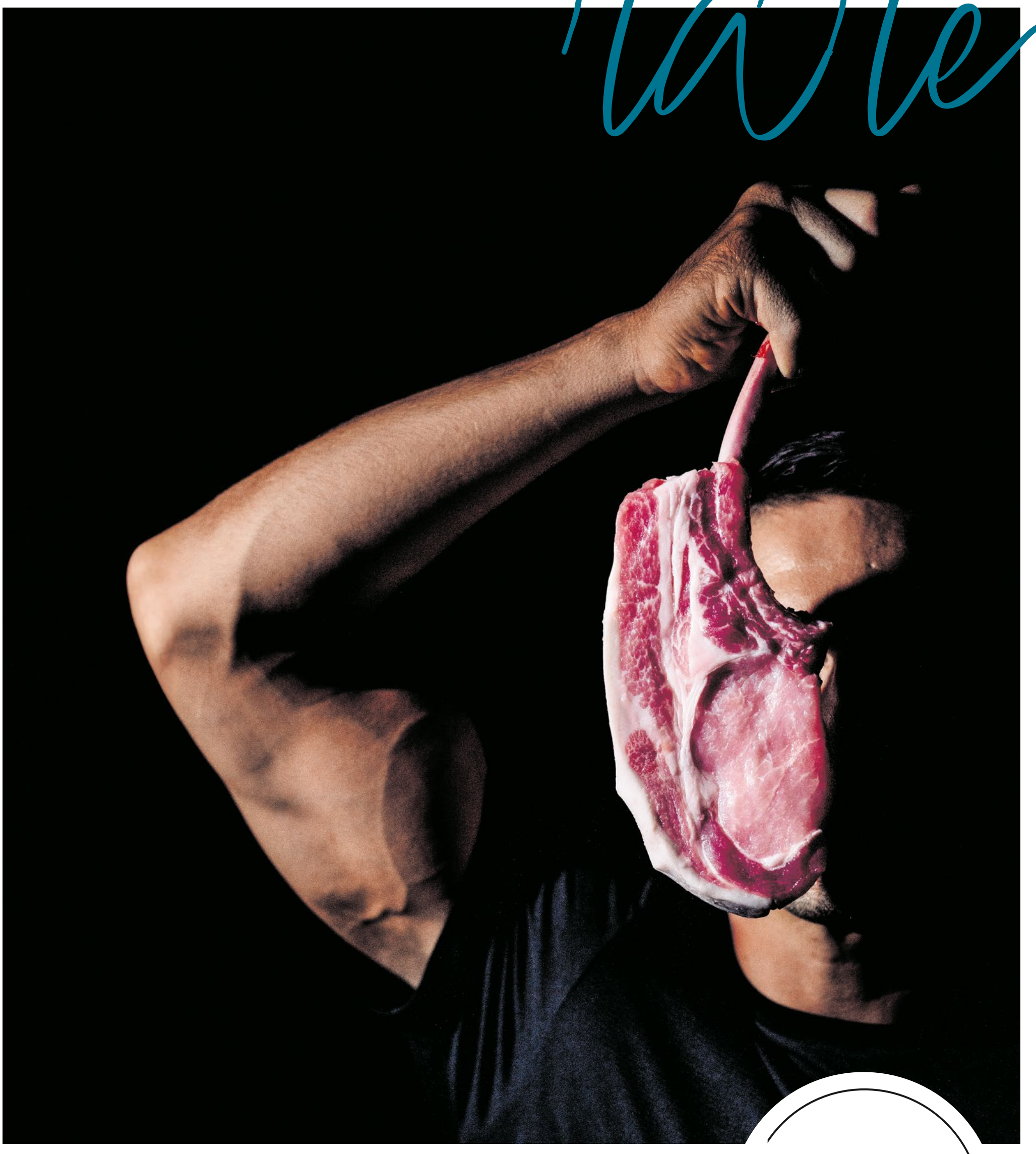
AUSGABE 01

medium rare



EIN NEUES KAPITEL

Die Gastronomielandschaft,
wie wir sie kennen,
ist tief gespalten! Unser Konzept
ist denkbar einfach, aber
revolutionär.

WIR SIND UNARTIG

Genuss neu definiert – Warum das Essen
bei MEAT.art mehr ist, als nur eine Mahlzeit.
Über Kooperation bis zum heimischen
Landwirt, von Genuss bis zur Provokation.
Wir sind MEAT.art

MEAT.art
A RESTAURANT EXPERIENCE

MEAT.art
VISION

Die Gastronomielandschaft, wie wir sie kennen, ist tief gespalten

Auf der einen Seite stehen die edlen, exklusiven gehobenen Restaurants, die mit feiner Eleganz und exorbitanten Preisen locken. Auf der anderen Seite befindet sich die Mittelschicht, die nach guten, aber erschwinglichen kulinarischen Erlebnissen sucht. Dazwischen klafft ein Abgrund, den wir bei MEAT.art entschlossen sind zu überbrücken.

Unser Konzept ist denkbar einfach, aber revolutionär: Wir bieten erstklassige Qualität zu fairen, erschwinglichen Preisen. Dort, wo andere Restaurants hohe Aufschläge berechnen – oft nur, um den Schein von Exklusivität aufrechtzuerhalten –, halten wir die Preise transparent und fair.

Warum wir das tun?
Weil wir glauben, dass Genuss kein Privileg sein sollte!
Natürlich stellt uns diese Herangehensweise vor Herausforderungen. Es erfordert Kreativität und Präzision, Spitzenprodukte anzubieten, ohne dabei die Preise zu sprengen. Aber genau darin liegt unser Ehrgeiz: Eine Küche zu schaffen, die ebenso geschmacklich wie preislich überzeugt. Die Nachteile überteuerter Gastronomie, die oft elitär und abgehoben wirkt, wollen wir durch unser bodenständiges Konzept ausgleichen.



Genuss neu definiert

Das Herzstück

Das MEAT.art-Team – oder wie wir es gerne nennen, „The MeatMinds“ – sind das Herzstück unseres Erfolges. Ohne das Engagement und die Leidenschaft unserer Mitarbeiter wäre MEAT.art nicht das, was es heute ist. Jeder Einzelne von ihnen bringt seine eigene Persönlichkeit, Ideen und Fähigkeiten in das Projekt ein und formt so den unverwechselbaren Charakter unseres Unternehmens.

Künstler*innen, zeigt uns eure Kunst – wir geben euch eine Bühne - oder eine Wand!

MEAT.art
ARTIST

Kunst ist eine universelle Sprache, die keine Worte braucht, um Emotionen, Gedanken und Perspektiven auszudrücken. Sie inspiriert, hinterfragt, überrascht und verbindet Menschen auf der ganzen Welt. In einer Zeit, in der die Welt sich rasant verändert, brauchen wir kreative Stimmen mehr denn je. Doch oft fehlt es Künstler*innen an einem Raum, um ihre Arbeiten einem breiteren Publikum zu präsentieren.

Wir bieten euch genau das: eine Bühne - oder eine Wand für eure Kunst.
Seid ihr auf der Suche nach einer Plattform, um eure Werke zu zeigen? Möchtet ihr neue Menschen erreichen, eure Kunstwerke ausstellen und Geschichten erzählen? Dann seid ihr hier genau richtig!

Was wir bieten:
Wir wollen euch nicht nur eine Plattform geben, sondern auch ein gemeinsames Projekt starten, das Kunst sichtbar macht. Ob Worte, Poesie, Comedy, Musik und Gesang, Malerei, Fotografie, Skulptur, Street Art, digitale Kunst oder Mischformen – wir laden euch ein, euch zu präsentieren. Egal, ob ihr am Anfang eurer Karriere steht oder bereits erfahrene Künstler*innen seid, bei uns findet ihr den Raum, den ihr braucht.

Wie könnt ihr teilnehmen?
Schickt uns einfach eine Nachricht an **interact@meat-art.at** mit einer kurzen Vorstellung eurer Arbeit und, wenn möglich, ein paar Bilder oder Videos eurer Werke. Wir möchten wissen, was euch inspiriert, was euch bewegt und welche Geschichten ihr mit eurer Kunst erzählen wollt.

Keine Angst vor Ablehnung
Hier gibt es keine elitäre Jury, die über Kunst urteilt. Wir glauben, dass jede kreative Stimme eine Bühne verdient.

Was haben wir noch vor?
Neben der Ausstellung eurer Werke wollen wir euch unterstützen, Kontakte zu knüpfen und euer Publikum zu vergrößern. Hierbei bieten wir:

- **Workshops und Netzwerkevents:** Trefft andere Künstler*innen, tauscht euch aus und lasst euch inspirieren.
- **Online-Galerien und soziale Medien:** Wir stellen eure Arbeiten in unseren sozialen Netzwerken und auf unserer Webseite vor, sodass Menschen aus aller Welt eure Werke entdecken können.
- **Lokale Ausstellungen und Events:** Wir planen regelmäßige Kunstveranstaltungen, bei denen wir eure Werke in physischen Räumen zeigen.

Warum wir das tun?
Kunst bereichert das Leben. Sie gibt uns neue Perspektiven, hilft uns, unsere eigene Realität zu hinterfragen und schafft emotionale Verbindungen. Doch viele Künstler*innen stehen oft vor dem Problem, ihre Werke nicht einem breiteren Publikum zugänglich machen zu können.
Hier setzen wir an: Kunst soll sichtbar, zugänglich und für alle erlebbar sein.

Starters

Spoonfuls of Art

Garlic and Herb Soup Sorgfältig gerösteter Knoblauch verleiht dieser Suppe ihren tiefen, unverwechselbaren Geschmack, während frische Kräuter für eine feine Note sorgen. (G,L) **4,9**

Beef Stew Zartes Rindfleisch, das stundenlang langsam geschmort wurde, bis es förmlich auf der Zunge zergeht, verbindet sich harmonisch mit kräftigen Aromen von Wurzelgemüse wie Karotten, Sellerie und Kartoffeln. In einer reichhaltigen, samtigen Sauce, die mit Rotwein und kräftiger Brühe verfeinert wird, entfaltet sich der tiefe Geschmack der frischen Kräuter und Gewürze. (A, L, G) **14,5**

Chili con Carne Saftiges Rinderhackfleisch, langsam geschmort mit frischen Tomaten, Bohnen und Paprika, verfeinert mit einer feurigen Mischung aus Chili, Kreuzkümmel und aromatischen Kräutern. Die herzhafte Schärfe wird in einer knusprig gebackenen Brotschüssel serviert, die nicht nur den rustikalen Charme unterstreicht, sondern auch am Ende genussvoll verzehrt werden kann. (A, L, G, C) **12,9**

First Act

Blooming Onion goldbraun frittierte Delikatesse. Eine prächtige, blühende Zwiebel, kunstvoll eingeschnitten, um sich wie eine Blüte zu entfalten gebettet. (A, G, L, C) **6,9**

Corn Ribs Unsere Corn Ribs sind eine erfrischende und kreative Interpretation eines Klassikers. Die Maiskolben werden in zarte Rippen geschnitten, mit feinen Gewürzen veredelt und perfekt gegrillt, bis sie außen knusprig und innen saftig zart sind. (G, L) **5,5**

Carpaccio Zarte Eleganz auf dem Teller. Hauchdünn geschnittene Scheiben vom Rinderfilet, die auf der Zunge zergehen, werden kunstvoll auf dem Teller angerichtet. Jedes Stück wird mit einem Hauch von nativem Olivenöl beträufelt und mit frisch geriebenem Parmesan bestreut. Dazu gesellen sich knackige Rucolablätter, die mit ihrem leicht nussigen Aroma perfekt mit dem zarten Fleisch harmonieren. Kapern und eine Prise Meersalz sorgen für den letzten geschmacklichen Schliff , während ein Spritzer Zitrone für Frische und Balance sorgt. (A, G) **16,5**

Chili Nachos Knusprige Nachos, großzügig belegt mit unserem würzigen Chili con Carne, goldbraun überbacken mit einer reichhaltigen Schicht geschmolzenem Käse. Scharfe Jalapeños sorgen für den extra Kick, während ein Klecks kühler Sauerrahm die Schärfe wunderbar ausbalanciert. Frische Kirschtomaten und ein Spritzer Limettensaft bringen eine fruchtige Frische, die das Gericht perfekt abrundet. (G, L) **9,9**

MEAT.art: Wir sind unARTig – Genuss neu definiert

Bei MEAT.art ist Essen weit mehr als nur eine Mahlzeit. Unser Ansatz geht über die bloße Nahrungsaufnahme hinaus – wir definieren Genuss neu, indem wir traditionelle Vorstellungen bewusst hinterfragen und das Essen zu einem Erlebnis machen. Das Motto „Wir sind unARTig" beschreibt genau diesen rebellischen Geist. Es geht darum, Konventionen zu brechen und den Gast auf eine kulinarische Reise mitzunehmen, die ihn überrascht und zum Nachdenken anregt.

Kooperationen mit lokalen Produzenten

Einen wesentlichen Teil dieser Philosophie bilden unsere engen Kooperationen mit heimischen Landwirten und Manufakturen. Durch die Zusammenarbeit mit Produzenten, die mit Leidenschaft und Handwerkskunst herausragende Produkte schaffen, können wir sicherstellen, dass nur die besten Zutaten auf den Teller kommen. Ob regionales Gemüse, Fleisch aus verantwortungsvoller Tierhaltung oder handgemachte Feinkost – bei MEAT.art wird die Herkunft der Produkte zelebriert.
Wir arbeiten direkt mit Menschen, die echte Hingabe für ihre Produkte haben. Dies schafft nicht nur Vertrauen und Transparenz, sondern stärkt auch die heimische Wirtschaft und fördert den bewussten Umgang mit Lebensmitteln. Unsere Gäste können so sicher sein, dass sie bei jeder Mahlzeit nicht nur ein Geschmackserlebnis genießen, sondern auch die Wertschätzung für lokale Erzeugnisse und nachhaltige Landwirtschaft erleben.

Provokation als Teil des Erlebnisses

Doch MEAT.art geht noch einen Schritt weiter: Wir möchten nicht nur mit exquisiten Zutaten begeistern, sondern auch provozieren. Warum? Weil wir glauben, dass Genuss und Provokation Hand in Hand gehen können. Wir spielen mit Erwartungen, indem wir Altbekanntes in einem völlig neuen Kontext präsentieren. Ob durch unkonventionelle Kreationen, die ungewöhnliche Kombination von Aromen oder die Art und Weise, wie Gerichte serviert werden – MEAT.art lädt dazu ein, die Komfortzone zu verlassen und sich auf ein Abenteuer einzulassen.
Essen wird bei uns zur Kunstform, die überrascht, hinterfragt und begeistert. Unsere Gäste sollen nicht nur satt, sondern auch inspiriert nach Hause gehen. Das ist unser Verständnis von Genuss: unARTig, einzigartig und neu definiert.

Foodzone

MEAT.art – HANDY WEG!

Schalte das Handy aus oder verliere die Verbindung zur Realität!

In der heutigen digitalen Welt, in der wir ständig mit unseren Smartphones verbunden sind, ist es leicht, das Wesentliche aus den Augen zu verlieren. Während eines gemeinsamen Essens kann das Handy jedoch schnell zur Ablenkung werden und die wertvolle Zeit mit Familie und Freunden entwerten. Bei „MEAT.art" glauben wir an die Kraft von echten Gesprächen und unvergesslichen Momenten. Hier sind einige Gründe, warum es sich lohnt, das Handy beim Essen beiseite zu legen.

Echte Verbindungen stärken

Essen ist mehr als nur Nahrungsaufnahme: Es ist ein soziales Ritual. Indem du dein Handy weglegst, schenkst du den Menschen an deinem Tisch deine volle Aufmerksamkeit. So entstehen tiefere Gespräche und stärkere Bindungen. Nutze die Gelegenheit, Geschichten zu teilen, zu lachen und Erinnerungen zu schaffen, die dir lange in Erinnerung bleiben werden. Lass uns zusammen eine Atmosphäre schaffen, in der die Verbindung zur Realität – und zueinander – wieder an erster Stelle steht.
Die **„Phantom-Vibration"** – ein weit verbreitetes Phänomen. Viele Menschen glauben, ihr Handy vibriert, auch wenn es nicht der Fall ist, was zeigt, wie sehr wir mit unseren Geräten verbunden sind.

Gesprächsstoff gefällig?

Weißt du nicht, worüber du beim Essen reden sollst? Keine Sorge, wir haben die Lösung! Bestelle unseren **Smartphonekäfig** samt unserem Spiel **WORT.art** und lege dein Handy beiseite. Genieße echte Gespräche und erlebe, wie bereichernd es ist, sich auf den Moment zu konzentrieren. Lass dich überraschen, wie viel Spaß und spannende Themen auf dich warten, wenn du den Blick von den Bildschirmen abwendest!

MEAT.art FOODSPACE

Wings of Art Perfekt gebackene Chicken Wings – wahlweise „naked" für den puren Genuss oder delikat mariniert in einer Medium-Sauce, die sanft Würze verleiht. Alternativ kannst du die Chicken Wings mit einer süß-rauchigen Honig-Barbecue-Sauce genießen. Ein Meisterwerk aus Knusprigkeit und Würze, individuell nach deinem Geschmack gestaltet. (A, G, L) **17,5**

Wingless Wonder Zarte, aus dem Filet geschnittene Boneless Wings – außen knusprig, innen butterweich. Wähle „naked" für puren Genuss oder verfeinert mit unserer sanft würzigen Medium-Sauce. Alternativ kannst du die Chicken Wings mit einer süß-rauchigen Honig-Barbecue-Sauce genießen. Ein meisterhaftes Spiel aus Texturen und Aromen, perfekt für wahre Genießer. (A, G, L) **15,9**

Salads

Caesar's Signature Knackige Romanasalatherzen, frisch und aromatisch, werden mit unserem cremigen Caesar-Dressing verfeinert und mit knusprigen Croûtons sowie feinem Parmesan bestreut. Dazu servieren wir zart gegrillte Hähnchenbrust, die dem Salat eine herzhafte Note verleiht. Ein Spritzer frischer Zitronensaft rundet die Aromen perfekt ab. Ein klassischer Salat, neu interpretiert und ideal für Liebhaber von leichtem, dennoch geschmackvollem Genuss! (A, C, G, M, L) **15,9**

Farm to Table Ein herzhafter Salat, der das Beste vom Land auf den Teller bringt: Zartes Roastbeef mit Schafskäse auf knackigem Feldsalat, verfeinert mit nussigem Kürbiskernöl und Apfelessig. Gebackene Kartoffelscheiben und frische Kirschtomaten sorgen für eine köstliche Kombination aus Knusprigkeit und Frische, während Gurkenscheiben eine leichte, erfrischende Note hinzufügen. Gekrönt wird der Salat von einem herzhaften gebackenen Ei, das dem Gericht das gewisse Etwas verleiht. (A, C, G, L, M) **21,5**

Tiger Shrimp Sensation Knusprig gebackene Tortilla-Schüssel, gefüllt mit einem frischen Blattsalat und saftig gegrillten Black Tiger Garnelen. Cremige Avocado und süße Kirschtomaten sorgen für eine perfekte Balance zwischen Textur und Geschmack. Geröstete Cashewkerne verleihen dem Salat einen knackigen Biss und eine nussige Note. Abgerundet wird dieses Gericht durch ein fruchtig-würziges Orange-Ingwer-Dressing, das mit seiner leichten Schärfe und Süße die Garnelen umhüllt. (A, G, B, M) **19,9**

Salad with a Crispy Twist Ein frischer Mix aus knackigem Blattsalat und saftigen Kirschtomaten, verfeinert mit cremigem Joghurtdressing. Zarte Hühnerbrust in knuspriger Cornflakespanade sorgt für eine unwiderstehliche Textur, während fein geriebener Emmentaler und knusprige Croutons für herzhafte Noten sorgen. Ergänzt durch ein hart gekochtes Ei, das dem Salat eine zusätzliche sättigende Komponente und feine Cremigkeit verleiht. Ein harmonischer Salat mit knackigen, cremigen und herzhaften Elementen, der rundum begeistert! (A, G, C, L, M) **16,9**

Alle Preise sind in Euro - inklusive gesetzlicher MwSt.

Star of the Table

Thyme Kissed Chicken Zartes Maishuhn, mit Thymian sous-vide gegart, und verfeinert mit einer fruchtig-würzigen Honig-Barbecue-Sauce, Birnennektar und Orange, die süß und herzhaft perfekt vereint. Serviert auf Apfelrotkraut, das eine leichte Süße und Würze mitbringt. Dazu eine knusprige Polentaschnitte, die das Gericht vollendet. (G, L, M, O) **19,5**

Thomahawk Perfekt gegrillt und beeindruckend durch seinen intensiven Geschmack und seine Zartheit. Serviert mit breiter Pappardelle, die in einer cremigen Sauce aus aromatischen Waldpilzen geschwenkt werden. Die erdige Note der Pilze und die seidige Pasta harmonieren hervorragend mit dem kräftigen Aroma des Schweins und runden das Gericht ab. Ein rustikales und zugleich elegantes Gericht für echte Genießer. (A, C, G, L, O) **24,9**

Beef Ribs die förmlich vom Knochen fallen, serviert auf einem cremigen Kartoffelstampf, der perfekt die herzhaften Aromen aufnimmt. Dazu eine reichhaltige Zweigelt-Zwiebel-Sauce, die mit ihrer feinen Säure und Tiefe den kräftigen Geschmack des Fleisches unterstreicht. Knusprige Röstzwiebeln verleihen dem Gericht einen rustikalen Crunch und runden das Geschmackserlebnis ab. (A, G, L, O) **25,5**

Honey BBQ Ribs Zartes Full Rack, deren einzelne Knochen aufgeschnitten und in einer süß-würzigen Honig-Barbecue-Sauce geschwenkt werden, bis sie perfekt glasiert und aromatisch sind. Dazu servieren wir eine knusprige Ofenkartoffel, begleitet von einer cremigen Sauerrahmsauce, die Frische und Kontrast bringt. (G, L, M, O) **21,5**

Classic Chicken Zart gebraten, saftig und perfekt gewürzt, serviert mit Steak Fries – dick geschnittene, goldbraun gebackene Kartoffelspalten, die außen knusprig und innen weich sind. Ein einfaches, aber köstliches Gericht, das durch seine Kombination aus saftigem Fleisch und knusprigen Kartoffeln besticht. Perfekt für alle, die es herzhaft und unkompliziert mögen! (G, L) **15,9**

Skewer - Filetspieß Das Beste aus drei Welten vereint: zartes Hühnerfilet, saftiges Schweinefilet und kräftiges Rinderfilet. Perfekt gegrillt und mit einer leichten Marinade veredelt, die die natürlichen Aromen des hochwertigen Fleisches unterstreicht. Dazu servieren wir eine bunte Auswahl an Ofengemüse, wie Kartoffeln, Zucchini, Paprika, Radieschen und roten Zwiebeln, die durch sanftes Rösten ihre Süße und Würze entfalten. Ein harmonisches Gericht, das Vielfalt und vollen Geschmack bietet! (G, L, M) **26,5**

The Art of Greens

Falafel Burger Ein mediterraner Genuss mit würzigem Falafel-Patty, das außen knusprig und innen saftig ist. Gekrönt wird dieser Burger mit cremigem Zaziki, das mit frischen Gurken und feinem Knoblauch zubereitet ist. Dazu zarte eingelegte Paprikastreifen, die eine süß-säuerliche Note beisteuern, und salziger, gebröselter Feta, der den Geschmack abrundet. Serviert in einem knusprig-weichen Sesambrötchen – eine perfekte Balance zwischen Herzhaftem und Frischem! (A, C, G, L, M, N, O) **18,5**

Edamame Ein erfrischender, gesunder Genuss: Knuspriges Edamame-Patty, kombiniert mit cremiger Avocado und feinen roten Zwiebelscheiben, auf einem Bett aus knackigem, frischem Salat. Abgerundet mit einer einzigartigen Joghurt-Soße, die süß-fruchtige Zitrusnoten mit einer dezenten Ingwerschärfe vereint. Serviert in einem goldbraun gerösteten Brötchen – perfekt für alle, die Leichtigkeit und Würze in einem Burger suchen. (A, C, G, L, M, N, O) **18,5**

Burger Atelier

Alle Burger werden mit Steak Fries serviert!

Trau dich ruhig nach den Klassikern zu fragen!

The Golden Bite Die pure Eleganz: Zartes, saftig gegrilltes Roastbeef in einem eleganten schwarzen Bun, veredelt mit feinem Blattgold. Cremiger Brie schmilzt sanft über dem Fleisch und sorgt für eine samtige Textur, die sich perfekt mit dem würzigen Rucola verbindet. Senfkaviar bringt einen raffinierten, leicht scharfen Akzent, während das süß-herzhafte Feigen-Chutney eine harmonische Fruchtnote hinzufügt. (A, C, G, M, N, O) **24,9**

Styrian Mountain Dieser besondere Burger vereint regionale Köstlichkeiten und kräftige Aromen: Saftiges Rindfleisch, perfekt gegrillt, belegt mit würzigem Steirerkas und serviert in einem rustikalen Kürbiskern-Bun. Kernöl-Mayonnaise sorgt für eine nussige Tiefe und harmoniert perfekt mit dem frischen Vogerlsalat. Knusprige Röstzwiebeln verleihen dem Burger einen herzhaften Crunch, während krosse Vulcano Schinkenchips eine feine, salzige Note hinzufügen. Ein authentischer Genuss aus der Steiermark. (A, C, G, M, N) **17,9**

Ranchburger Saftiges Rindfleisch, knusprig gebratener Speck, und ein perfekt gebratenes Spiegelei, das mit seinem cremigen Eigelb dem Burger eine besondere Note verleiht. Tomatenscheiben, knackige Gurke und Salat sorgen für Frische und Leichtigkeit, die die herzhaften Komponenten ausbalancieren. Ein bodenständiger, sättigender Burger, der mit jeder Zutat den Geschmack eines klassischen Farmerburgers verkörpert. (A, C, G, M, N, O) **16,9**

Barbecue Bliss Saftig gegrilltes Rindfleisch, belegt mit geschmolzenem Cheddar Cheese, der mit seiner intensiven Würze perfekt zur süß-rauchigen Honig-Barbecue-Sauce passt. Knusprig gebratener Speck verleiht dem Burger eine herzhafte Note, während frische Tomatenscheiben und knackige rote Zwiebeln für Frische und Biss sorgen. Jalapeños fügen einen würzigen Kick hinzu, der das Geschmackserlebnis abrundet und für eine feine Schärfe sorgt. Ein Burger, der süße, rauchige und pikante Aromen gekonnt vereint – ein Muss für Barbecue-Liebhaber! (A, C, G, L, M, N, O) **16,9**

Nacho Ordinary Saftiges Rindfleisch, belegt mit geschmolzenem Cheddar Cheese und einer herzhaften Portion Chili con Carne, die dem Burger eine würzig-pikante Note verleiht. Knusprige Nachos sorgen für den perfekten Crunch, während ein Klecks Sauerrahm die Schärfe angenehm ausbalanciert. Frischer Salat bringt Leichtigkeit und Frische in das Geschmackserlebnis. Ein aufregender Burger, der die besten Elemente von Tex-Mex aufgreift und für ein einzigartiges, würziges und knuspriges Vergnügen sorgt! (A, C, G, N) **17,9**

Buffalo Chicken Zartes, in Cornflakes knusprig paniertes Hühnerfleisch, getaucht in eine würzige Buffalo-Mediumsauce mit einer butterigen, leicht säuerlichen Note. Alternativ kannst du das Hähnchen auch „naked" ohne Sauce oder mit einer süß-rauchigen Honig-Barbecue-Sauce genießen. Frische Tomaten und knackiger Salat runden den Burger ab und sorgen für Frische und Balance zu den kräftigen Aromen. (A, C, G, L, M, N, O) **16,9**

Italian Harmony Zart gegrillte Hühnerbrust, saftig und perfekt gewürzt, serviert in einem aromatischen Sauerteig-Bun. Frischer, leicht nussiger Rucola bringt eine mediterrane Frische, während eine cremige Honig-Senf-Sauce für die perfekte Balance zwischen Süße und Würze sorgt. Fein gehobelter Parmesan verleiht dem Burger eine würzige, salzige Note, die hervorragend mit den anderen Zutaten harmoniert. (A, C, G, L, M, N, O) **19,9**

MEAT.art Sunday.special – wo Kunst, Kreativität und Genuss für die ganze Familie aufeinandertreffen!

MEAT.art JUNIORS

An Sonn- und Feiertagen essen bei uns alle Kinder bis zum 12. Lebensjahr kostenlos und erleben ein Abenteuer, das weit über den Teller hinausgeht. Inmitten der modernen Atmosphäre von MEAT.art können die Kleinen ihrer Fantasie freien Lauf lassen: Sie dürfen unsere Gallery Wall mit ihren eigenen Kunstwerken füllen, Farben ausprobieren und ihre Kreativität ausleben. Für die etwas wagemutigeren Baumeister gibt es unsere Turmbau-Challenge – wer schafft es, einen Turm zu bauen, der größer ist als er selbst? Während die Eltern entspannt unsere feinen Spezialitäten genießen, entdecken die Kinder eine Welt voller Spaß, in der Freundschaften geknüpft und gemeinsame Erinnerungen geschaffen werden. Bei MEAT.art geht es um mehr als nur gutes Essen – es geht um Zeit mit der Familie, Kunst und ein einzigartiges Erlebnis für Groß und Klein.

MEAT.art Kids



Kids Cheeseburger Der Klassiker in kinderfreundlicher Größe, mit saftigem Rindfleisch, Käse, der garantiert jedem kleinen Burger-Fan schmeckt. Serviert mit Fries, Ketchup und einer kleinen Süßigkeit. (A, C, G) **8,9**

Kids Fakin' Chicken Burger Eine leckere pflanzliche Alternative für unsere kleinen Genießer, die es fleischfrei mögen – knuspriges „Fake Chicken" in einem fluffigen Brötchen, Salat und Tomate. Serviert mit Fries, Ketchup und einer kleinen Süßigkeit. (A, C, G) **7,9**

Kids Chicken Burger Gegrillte steirische Hühnerbrust im fluffigen Burger Bun mit Tomate und Salat, serviert mit Fries, Ketchup und einer kleinen Süßigkeit. (A, C, G, L) **7,9**

Kids Chicken Nuggets 6 Stück, saftige Hühnernuggets serviert mit Fries, Ketchup und einer kleinen Süßigkeit. (A, C, G) **7,5**

Alle Preise sind in Euro - inklusiver gesetzlicher MwSt.

Steaks . Sides . Saucen

The Butcher's Art

Filetsteak - 200 Gramm beeindruckende Zartheit und ein tiefer, robuster Geschmack. (G, L) **27,9**

T-Bone - 500 Gramm dieses Stück Fleisch vereint das Beste aus zwei Welten: Ein saftiges Filet auf der einen Seite und ein zartes Roastbeef auf der anderen, getrennt durch den charakteristischen T-förmigen Knochen. (G, L) **38,9**

Rib Eye - 350 Gramm Optisch zeichnet sich das Rib-Eye durch das sichtbare „Auge" aus Fett in der Mitte des Steaks aus, das ihm auch seinen Namen gibt. Dieses Fett ist der Schlüssel zu seiner Geschmackstiefe, vollmundig, leicht nussiger Geschmack. (G, L) **24,9**

Surf & Turf - 200 Gramm Zartes, saftiges Rinderfilet garniert mit 5 gesteckten Black Tiger Garnelen, gebettet auf Röstzwiebel. (A, B, G, L) **32,5**

Garnish Gallery

Black Tiger Garnelen 5 Stück (B) **8,9**
Baked Potato (G, L) **3,9**
Gnocchi - geschwenkt in Salbeibutter (A, C, G) **6,9**
Ofengemüse (G, L) **4,9**
Steakfries (-) **4,5**
Waldpilz Parpadelle (A, C, G, L, O) **6,9**
Rotkraut (-) **4,5**
Halloumi mit Chimichurri (G) **5,5**
Kartoffelgratin (C, G, L) **4,9**
Barbecue Bohnen (L, M) **4,5**

Saucen 120 ml

Pfefferrahmsauce **3,9**
Steakhousesauce **3,2**
Zwiebel-Zweigelt-Sauce **3,9**
Honig-Barbecue-Sauce **3,6**
Blauschimmelkäsesauce **4,1**
Waldpilzsauce **3,9**
Aufgeschlagene Knoblauchbutter **3,5**

Steaks



Wine & Dine



Auch im 6er-Karton erhältlich

Exzellente Weine aus dem Weingut Amesch aus Gamlitz

Bei MEAT.art stehen nicht nur die Gerichte, sondern auch die Weinauswahl für höchsten Genuss. Deshalb arbeiten wir mit dem renommierten Weingut Amesch aus Gamlitz in der malerischen Südsteiermark zusammen. Das familiengeführte Weingut ist bekannt für seine herausragenden, handverlesenen Weine, die mit Leidenschaft und Sorgfalt produziert werden. Das einzigartige Klima und die mineralischen Böden in Gamlitz verleihen den Weinen ihre besondere Finesse und ihren Charakter. Besonders die fruchtigen, eleganten Weißweine, wie der Sauvignon Blanc und der Muskateller, spiegeln die Vielfalt und Qualität der Region wider.

Unsere enge Zusammenarbeit mit dem Weingut Amesch ermöglicht es uns, die perfekte Weinbegleitung für unsere Speisen anzubieten. Jeder Schluck erzählt eine Geschichte von Tradition, Handwerk und regionaler Verbundenheit – genau wie bei unserer Küche.

Vinothek der Farben

Noch mehr Weine findet ihr in unserer Weinkarte.

Chardonnay Muskateller
Sauvignon Blanc
Weißburgunder
Blauer Zweigelt
Blaufränkisch

Cuvee
Roséwein

Sparkling Tea Royal Blanc (ohne Alkohol)

MEAT.art WINE&DINE



Tauche ein in unser exklusives „Wine & Dine"-Angebot

Hier gehen Genuss und Ambiente Hand in Hand. Jeden Montag und Dienstag von 16:30 bis 21:00 Uhr verwöhnen wir dich mit einer köstlichen Kombination: Zwei saftige Steaks, perfekt gegrillt und zart, begleitet von einer erlesenen Flasche Wein. Egal, ob du einen romantischen Abend zu zweit oder ein entspanntes Dinner mit Freunden planst, unser Angebot bietet dir die ideale Gelegenheit, den Alltag hinter dir zu lassen und in eine Welt voller Geschmack und Qualität einzutauchen. **69**

Alle Preise sind in Euro - inklusive gesetzlicher MwSt.

MEAT.art
DRINKS



LIQUID MASTERPIECES

Strawberry meets Rosemary
Süße Erdbeeren treffen auf würzigen Rosmarin – eine fruchtig-frische Kombination, die Sommer im Glas verspricht.

Thyme for Pear & Melon Saftige Birne und süße Melone verschmelzen mit einem Hauch Thymian zu einer harmonischen, erfrischenden Limonade.

Minty Forest Waldfrüchte und Minze verbinden sich zu einer erfrischenden Limonade, die die Sinne belebt und den Geschmack der Natur einfängt.

Herbal Hollunder Zarte Holunderblüte, abgerundet mit frischen Kräutern – leicht, blumig und perfekt für Liebhaber dezenter Aromen.

Lavender Kissed Cherry Süße Kirsche trifft auf die Eleganz von Lavendel – eine blumigfruchtige Limonade mit einem raffinierten Finish.

Cinnamon Citrus Glow Zimt und spritzige Zitrusfrüchte vereinen sich mit Thymian zu einer fruchtig-würzigen Limonade, die zugleich erfrischt und wärmt.

0,5 l **5,1** 0,3 l **3,7**

Aperol Spritz' Mit erfrischendem Prosecco, einem Hauch von Aperol und einem Spritzer Soda, abgerundet durch eine Orangenscheibe – der ideale Aperitif für jeden Anlass. Leicht, spritzig und unwiderstehlich. (0) **6,5**

Peach Lillet Dieser Drink vereint die fruchtige Süße des Pfirsichs mit der Kräuternote des Rosmarins und der Leichtigkeit des Lillet. (0) **8,9**

Berry Lillet Eine harmonische Fusion aus fruchtigen Waldbeeren, spritzigem Wild Berry und dem eleganten Lillet Blanc, veredelt mit einem Hauch frischem Basilikum. (0) **8,9**

Cheers



Softdrinks

Coca Cola/Zero
0,33 l **3,8**

Cola, Orangenlimonade, Kräuterlimonade oder Eistee
0,25 l **2,9** 0,5 l **4,6**

Marille, Johannisbeere oder Apfelsaft
0,25 l **2,9** 0,5 l **4,6**

Bier

Fassbier

Stella Artois (A)
0,3 l / 0,5 l **3,80** / **4,80**

Corona Extra (A)
0,3 l / 0,5 l **4,50** / **5,90**

Franziskaner Weißbier (A)
0,3 l / 0,5 l **3,90** / **4,90**

Flaschenbier

Spaten (A)
0,5 l **4,8**

American Bud (A)
0,3 l **4,5**

Alkoholfrei

Corona Zero (A)
0,33 l **3,9**

Franziskaner Weißbier (A)
0,5 l **4,9**

ALLERGENE


A glutenhaltiges Getreide


B Krebstiere und -erzeugnisse


C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse


D Fisch und -erzeugnisse (außer Fischgelantine)


E Erdnüsse und -erzeugnisse


F Soja (-bohnen) und -erzeugnisse


G Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)

Alle Preise sind in Euro - inklusive gesetzlicher MwSt.



Kaffee

Kaffee von Hausbrandt coffee.art

HAUSBRANDT TRIESTE 1892

Espresso **2,5**
Espresso Macchiato **2,8**
Doppelter Espresso **3,7**
Verlängerter **2,9**
Cappuccino **3,7**
Latte Macchiato **4,5**

Espresso & Mint Mojito Ein erfrischender Twist auf den klassischen Mojito: Frische Minze trifft auf braunen Zucker, kombiniert mit einer cremigen Milchcreme und einem Hauch Kaffeelikör. (G) **7,9**

Frosted Cappuccino Erfrischend und cremig: Unser Cappuccino wird mit einer Kugel Vanilleeis veredelt. Abgerundet mit einer fluffigen Schicht Schlagsahne – Der perfekte Kaffeekick für jede Gelegenheit. (G) **6,9**

MEAT.art Workspace

MEAT.art WORKSPACE

Bei MEAT.art schaffen wir einen einzigartigen Workspace für Studenten, der über das klassische Café hinausgeht. Hier könnt ihr nicht nur in einer entspannten und stilvollen Umgebung lernen, sondern auch die Vorzüge eines erstklassigen Restaurants genießen. Mit schnellem WLAN, gemütlichen Arbeitsbereichen und einer kreativen Atmosphäre bieten wir den perfekten Ort, um konzentriert zu arbeiten, während ihr unsere Köstlichkeiten genießt. Ideal für Gruppenprojekte, intensives Lernen oder einfach zum Verweilen.

Sugar & Sin

Flyin' Buchtel Zwei zarte, fluffige Buchteln – eine gefüllt mit fruchtiger Marmelade, die andere mit zartschmelzendem Nougat – kunstvoll vertikal aufgespießt und mit heißer, cremiger Vanillesauce übergossen. (A, C, G) **8,9**

Apfelstrudel Ein moderner Twist auf den klassischen Apfelstrudel: Zwei kunstvoll gebackene Strudelringe, gefüllt mit zarten Apfelstücken, die in Muskateller und Lorbeerblättern langsam geköchelt wurden. Diese harmonische Komposition aus fruchtiger Süße und aromatischen Gewürzen wird mit cremigem Zimteis serviert, das dem Dessert eine warme, würzige Tiefe verleiht. Der perfekte Ausklang für alle, die traditionelle Aromen in einer modernen, kunstvollen Form erleben möchten. (A, C, G, O) **9,1**

Eispalatschinken Zwei Palatschinken, gefüllt mit cremigem Vanilleeis, serviert mit Schlagsahne, Mandeln und gebettet auf reichlich Schokoladensauce – ein süßes Vergnügen, das warme und kalte Elemente perfekt kombiniert. (A, C, G) **7,5**

HIGHLIGHT!
EATING.art

Essbare Leinwand mit Fruchtgelee & Aufstrichen ...
Zum malen und vernaschen. Erlebe Kunst auf eine völlig neue Weise – und werde selbst zum Künstler! Unsere knusprige Baiser-Leinwand wird elegant auf einer Mini-Staffelei präsentiert, bereit für deine kreativen Werke. Begleitet von einer Auswahl an hausgemachten Fruchtgelees und Aufstrichen, verwandelst du diese Leinwand aus feinem Baiser in ein essbares Meisterwerk und genießt jeden individuell bemalten Bissen. Ein interaktives Dessert, das Spaß, Kreativität und Genuss in Perfektion vereint! (A, C, G) **14,9**

Kunst & Genuss

MEHR ERLEBNISSE?

Entdecke MEAT.art: Kunst, Genuss und spannende Einblicke hinter die Kulissen

MEAT.art in Graz ist mehr als nur ein Restaurant – es ist ein kreativer Treffpunkt für Kunst, Kultur und kulinarischen Genuss. Mit unserem neuen MEAT.art-Podcast gewähren wir exklusive Einblicke hinter die Kulissen. Hier kommen Künstler und Kreative zu Wort, die ihre Geschichten, Inspirationen und manchmal auch provokante Ansichten teilen. Lausche spannenden Interviews und entdecke die Menschen, die unsere einzigartigen Events mit Leben füllen. Der Podcast ist ab sofort auf allen gängigen Plattformen verfügbar – ein Muss für alle Kunst- und Kulturbegeisterten!

Auch auf Social Media kannst du Teil unserer kreativen Welt werden. Folge uns auf Instagram, Facebook und Co., um aktuelle Events, Künstlerinterviews, Highlights und Einblicke in unser Tagesgeschehen zu erleben. Hier erfährst du als Erster von neuen Veranstaltungen, Workshops und besonderen Aktionen – und das in Echtzeit!

Apropos Workshops: MEAT.art bietet regelmäßig kreative Workshops an, bei denen du selbst aktiv werden kannst. Ob Malerei, Fotografie oder kreative Handwerkskunst – bei uns lernst du direkt von den Künstlern und kannst deine eigenen Werke mit nach Hause nehmen. Diese Workshops sind perfekt für alle, die nicht nur zuschauen, sondern mitmachen wollen.

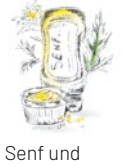
Nicht zu vergessen: Unsere beliebten Themenabende und das wöchentliche Wine & Dine! Jeden Montag und Dienstag verwandelt sich MEAT.art in einen Hotspot für Weinliebhaber und Feinschmecker. Bleib dran und entdecke, was MEAT.art für dich bereithält – auf und neben der Bühne, live im Restaurant und online!



H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse



L Sellerie und -erzeugnisse



M Senf und -erzeugnisse



N Sesam-Samen und -erzeugnisse



O Schwefeldioxid und -erzeugnisse



P Lupinen und daraus hergestellte Produkte



R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch und daraus hergestellte Erzeugnisse

Alle Preise sind in Euro - inklusive gesetzlicher MwSt.



IMPRESSUM
MEAT.art – Wienerstraße 331, 8051 Graz – 0316 908808 - office@meat-art.at
Für den Inhalt verantwortlich: Krenn Gastronomie GmbH