Flatschers

for heaven's steak!



Snacks

BEER BATTERED ONION RINGS[A,C,G,M] **9,**[60]
frittierte Zwiebelringe mit Cocktailsauce
& Sour-Cream-Dip, leicht smokey

PIMIENTOS DE PADRÓN[C,G,M,O] **9,**[00]
gebratene grüne Paprika (scharf) mit Olivenöl und
Maldonsalz dazu Sour Cream

STEAK SNACK[C,G,L,M] **21,**[90]
Saftige Steak Stripes mit Salat und
einer Handvoll knuspriger Pommes
Frites, serviert mit Kräuterbutter
und Smokey Cocktailsauce

POMMES[A,G,O,N] **9,**[60]
mit Guacamole oder Bluecheese-Sauce

BURRATA[A,G,N] **19,**[50]
Cremige Burrata mit erfrischendem Avocadotatar
dazu knuspriges Wurzelbrot





Nüsse | Nachos
Kartoffelchips
Paprika-Nüsse | Popcorn
je
4,[50]

Starters

BEEF TARTAR[A,C,D,G,M,O]
feinstes Rinderfilet, köstlich mariniert, dazu Trüffel-Mayo,
Butter und Toastbrot oder Wurzelbrot
wahlweise mit Eidotter + 1,[00]

100g **18,**[50] | 200g **28,**[50] | 500g **59,**[00]

VORSPEISEN-VARIATION[A,B,C,D,G,M,N,O] FÜR 2 **34,**[90] FÜR 4 **56,**[90]
Beef Tartar, Garnelen, Pimientos de Padrón

CARPACCIO[A,G] **21,**[90]
Zartes Carpaccio aus feinstem Rinderfilet mit knackigem,
gemischtem Salat und frisch gehobeltem Parmesan

Dazu servieren wir Toastbrot oder Wurzelbrot

Salad

CAESAR SALAD[A,C,D,G,M] **12,**[90]
Parmesan Dressing, Römersalat, Croûtons
wahlweise mit einem Topping Ihrer Wahl
BEEF, GARNELE[B,G,N]**, HUHN** **9,**[50]

BURRATA CAPRESE[G,H,O] **14,**[50]
Cremige Burrata, saftige Cherrytomaten, frischer Rucola mit hausgemachtem Pesto-Dressing

BEEF STRACETTI[G] **14,**[90]
Zarte Streifen vom Rind, frischer Rucola,
saftige Cherrytomaten , Balsamicoessig
mit frisch gehobeltem Parmesan



GARNELEN VOM LAVASTEINGRILL[A,B,C,G,M,N,O]
Meersalz, Kräuterbutter und Aioli

250g **24,**[90] | 500g **44,**[90] | 1000g **84,**[90] dazu servieren wir Wurzelbrot

Burger

***CHEESE* BURGER**[A,C,G,L,M]
serviert mit Salat, Cheddar, Zwiebel,
Essiggurkerl, Tomate und Smokey Cocktailsauce

180g **18,**[50]

***CHEESE BACON* BURGER**[A,C,G,L,M]
serviert mit Salat, Cheddar, Speck, Zwiebel,
Essiggurkerl, Tomate und Smokey Cocktailsauce

180g **19,**[00]

***DOUBLE CHEESE BACON* BURGER**[A,C,G,L,M]
serviert mit Salat, double Patty, Cheddar, Speck, Zwiebel,
Essiggurkerl, Tomate und Smokey Cocktailsauce

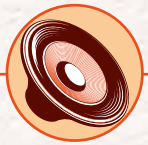
360g **25,**[90]

***PULLED BEEF* BURGER**[A,G,O]
wahlweise serviert mit Blue-Cheese-Sauce, Rotkraut & Onionrings
oder mit Onion Jam, Coleslaw & Onionrings

180g **21,**[90]

***VEGGIE* BURGER**[A,C,G,O]
Plant based Veggie Burger Patty serviert mit Portwein-
Zwiebeln, Salat, Tomaten, Essiggurkerl und Sour-Cream
Auf Wunsch mit Cheddar Cheese

16,[90]



Unsere Burger servieren wir
medium-well
und auf Wunsch mit:

• **Double Cheese**	**1,**[50]
• **Speck**	**1,**[90]
• **Onion Jam**	**2,**[50]
• **Spiegelei**	**2,**[70]
• **extra Burger Patty**	**6,**[90]

Alle unsere Burger servieren wir mit
unseren legendären Pommes Frites.



Steak me out to dinner

LADY'S CUT 41,90
200g Filet, Uruguay

GENTLEMAN'S CUT 44,90
250g Filet, Uruguay

TIROLER FILET 49,90
250g Filet, Österreich

RIB EYE 46,90
300g, Uruguay

NEW YORK FLANK 38,90
250g, USA



alle Steaks servieren wir
mit einer kostenlosen
Beilage
und
Sauce nach Wahl





SURF AND TURF
verfeinern Sie Ihr
Wunsch-Steak
mit einer Garnele
3,60/Stück

Beef



BEEF TASTING FÜR 2 A,C,G,L,M,O
500g Mix aus Filet, Rib Eye und Flank Steak mit Pommes Frites und einer Beilage nach Wahl, BBQ Dip, Sour Cream Dip, Smokey Cocktail-sauce
69,00

CHATEAUBRIAND A,C,G,L,M,O
500g Filet, Uruguay
mit Pommes Frites und einer Beilage nach Wahl, BBQ Dip, Sour Cream Dip, Smokey Cocktailsauce
69,00

CLUB STEAK A,C,G,L,M,O
ca. 700g, dry aged, mit Pommes Frites und einer Beilage nach Wahl, BBQ Dip,
Sour Cream Dip, Smokey Cocktailsauce
69,90

T-BONE A,C,G,L,M,O
ca. 800g, dry aged, mit Pommes Frites und einer Beilage nach Wahl, BBQ Dip, Sour Cream Dip, Smokey Cocktailsauce
89,90

TOMAHAWK A,C,G,L,M,O
28 Tage gereift, dry aged, mit Pommes Frites und einer Beilage nach Wahl, BBQ Dip, Sour Cream Dip, Smokey Cocktailsauce
pro 100g **12,90**

CENTERCUT A,C,G,H,L,M,O
1000g Filet, Uruguay mit 5 Beilagen und mit 5 Saucen
149,00

BEST OF BEEF A,C,G,H,L,M,O
Filet 1000g + New York Flank 500g mit 10 Beilagen und 10 Saucen
229,00

FLATSCHERS STEAKMENT
A,C,G,H,L,M,O

500 g Filet, 600g Ribeye,
500g New York Flank,
ca. 800g dry aged T-Bone
mit 10 Beilagen
und 10 Saucen

299,90

Specials

BEEF STEAK MONTE CARLO
A,G,O

Filet mit Spiegelei & Toast-brot, gemischter Salat, Spicy Wedges
45,80

GEFÜLLTES HÜHNERFILET
A,C,G,H,L,M,O

mit Blue Cheese und Rucola, in Prosciutto gewickelt, serviert mit Grillgemüse
26,90

Sides

POMMES FRITES
OFENKARTOFFEL[G,O]
SPICY WEDGES
SÜSSKARTOFFELPÜREE
SÜSSKARTOFFEL POMMES[G,O]
GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE[G]

ONION RINGS[A,C,G]
GRILLGEMÜSE NACH SAISON[O]
SPECKFISOLEN[G,N]
BUNTER BLATTSALAT[M,O]
HAUSGEMACHTER COLE SLAW SALAD[C,G,M,N,O]
PIMIENTOS DE PADRÓN[C,G,M,O]

je 6,50

Sauces

BBQ DIP[A,F,M]
SMOKEY COCKTAIL SAUCE[C,L,M]
PFEFFERSAUCE[A,G,L,M,O]
SOUR CREAM DIP[A,G]
CHILISAUCE[M]
KRÄUTERBUTTER[G]

BLUE CHEESE SAUCE[G]
MUSHROOM SAUCE[A,G]
CHIMICHURRI[H]
TRÜFFEL MAYO[G,O]
FLATSCHERS STEAKSAUCE[L,O]
AIOLI[C,M,O]

je 2,90

Desserts

NY STYLE CHEESECAKE[A,C,G]
Legendär köstlich - hausgemacht

9,[50]

CRÈME BRÛLÉE[C,G]
hausgemachte Kokos-Crème Brûlée

9,[50]

BROWNIE[A,C,G]

9,[50]

ZWETSCHKEN PIE[A,C,G]
mit Vanilleeis

9,[90]

MANGO PANNACOTTA[G]

8,[50]

DESSERT VARIATION FÜR 2
A,C,G

Zwetschken Pie
Brownie
NY Style Cheesecake

21,[00]

DESSERT VARIATION ALL INCLUSIVE
A,C,G

Lassen Sie sich von unseren exquisiten Nachspeisen verführen!

42,[00]

Say Cheese



KÄSEVARIATIONEN
Sorgfältig zusammengestellte Auswahl von
Camembert, würzigem Blue-Cheese und aromatischem Käuterkäse,
die nach Lust & Laune des Küchenchefs variiert.

12,[90]




Flat Drinks

Bubbles

MIONETTO SERGIO PROSECCO	0,1L 4,40 / 0,75L 30,00
MIONETTO SERGIO PROSECCO ROSÉ	0,1L 4,70 / 0,75L 33,00
ROEDERER BRUT PREMIER CHAMPAGNER	93,00
ROEDERER CRISTAL CHAMPAGNER	320,00

Apertif

WEISSER SPRITZER	0,3L	4,10
HUGO	0,3L	6,10
MYSTERA SPRITZ Rotweinlikör, Wild berry Tonic, Rosé Prosecco	0,3L	7,90
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Soda	0,3L	6,40
CAMPARI SPRITZ Prosecco, Campari, Soda	0,3L	6,60
CAMPARI SODA	0,3L	6,20
CAMPARI „GARIBALDI“ Campari, frisch gepresster Orangensaft		7,90
AMERICANO Campari, Cinzano Vermouth, Soda		9,50
NEGRONI SBAGLIATO Campari, Cinzano Vermouth, Prosecco		11,50
NEGRONI Campari, Cinzano Vermouth, Broker’s Gin		12,50

Draught Beer

FLATSCHERS HAUSBIER 0,3L 4,20 / 0,5L 5,30

Brewed by Ottakringer

Die kupferne Farbe lässt erahnen, dass es kräftig malzig und nach lieblich, floralen Hopfennoten duftet. Das Einzigartige am Gold Fassl ist, dass es angenehm süffig und vollmundig gleichzeitig ist.

OTTAKRINGER PILS 0,3L 4,30 / 0,5L 5,50

Duftend wie ein im Frühling blühender Hollerstrauch am Waldrand gepaart mit grasig fruchtigen Hopfennoten in der Nase. Der schlanke, trockene Körper dieses Bieres wird getragen von milder aber spürbarer Hopfenbittere. Wem schmeckt's: Jedem:r, der:die weiß, dass Bitter nicht gleich Bitter ist.

OTTAKRINGER BIO ZWICKL 0,3L 4,20 / 0,5L 5,30

In hellem Goldgelb begeistert es gemeinsam mit einem vollmundigen, fruchtigen Antrunk und einem sanft cremigen Mundgefühl.

OTTAKRINGER ROTES ZWICKL 0,3L 4,30 / 0,5L 5,50

Das Geschmacksprofil erinnert an süßes Gebäck, ein wenig wie Karamell. Das cremige Mundgefühl wird von Malz- und fruchtigen Hefenoten begleitet.

Bottled Beer

SCHNEIDER WEISSE 0,5L 5,60

CORONA 0,33L 5,60

OTTAKRINGER WR. ORIGINAL 0,5L 5,60

OTTAKRINGER DUNKEL 0,5L 5,60

OTTAKRINGER CITRUS RADLER 0,5L 5,60

OTTAKRINGER NULL KOMMA JOSEF ALKOHOLFREI 0,5L 5,30

BIER ENTHÄLT GLUTEN

Wein

GEMISCHTER SATZ 1/8L 5,90 / 0,75L 35,00
Zahel | Oberlaa, Wien

GRÜNER VELTLINER Antlasbergen 1/8L 5,90 / 0,75L 35,00
Hagn | Mailberg, Weinviertel

SAUVIGNON BLANC 1/8L 5,90 / 0,75L 35,00
Wohlmuth | Fresing, Südsteiermark

GELBER MUSKATELLER 1/8L 5,90 / 0,75L 35,00
Wohlmuth | Fresing, Südsteiermark

CHARDONNAY 1/8L 6,50 / 0,75L 38,00
Gesellmann | Deutschkreutz, Mittelburgenland

ZWEIGELT ROSÉ 1/8L 5,90 / 0,75L 35,00
Bründelmayer | Langenlois, Kamptal

ZWEIGELT CARNUNTUM DAC 1/8L 5,40 / 0,75L 32,00
Netzl | Göttlesbrunn, Carnuntum

SYRAH 1/8L 5,90 / 0,75L 35,00
CEEL | Rust, Neusiedlersee

MALBEC 1/8L 5,90 / 0,75L 35,00
Alta Vista | Argentinien

BLAUFRÄNKISCH 1/8L 5,90 / 0,75L 35,00
Gager | Deutschkreutz, Mittelburgenland

PINOT NOIR 1/8L 5,90 / 0,75L 35,00
Reinisch | Tattendorf, Thermenregion

CABERNET SAUVIGNON 1/8L 6,90 / 0,75L 39,00
Artner | Höflein, Niederösterreich

BIG JOHN 1/8L 6,90 / 0,75L 39,00
Scheiblhofer | Andau, Neusiedlersee

DOPPIO PASSO PRIMITIVO 1/8L 6,90 / 0,75L 39,00
Salento | Apulien

Flasche

WIENER GEMISCHTER SATZ DAC — 0,75L 46,00
Kroiss | Wien

PINO BLANC RIED JÄGERBERG SÜDSTEIERMARK DAC — 0,75L 59,00
Sabathi | Südsteiermark

GRAUBURGUNDER RIED NEUSETZBERG STEIERMARK DAC — 0,75L 63,00
Krispel | Vulkanland, Steiermark

RIESLING SMARAGD RIED LOIBENBERG DAC — 0,75L 69,00
Alzinger | Wachau

CHABLIS AC LA SEREINE — 0,75L 63,00
Chablis | Burgund, Frankreich

MIRAVAL ROSÉ — 0,75L 49,00
Perrin | Côte de Provence | Frankreich

LARÁN LARÁN — 0,75L 49,00
Vizcarra| Ribera del Duero, Spanien

MERLOT SCHÜTZENER STEIN — 0,75L 59,00
Prieler | Schützen am Gebirge, Burgenland

BLAUFRÄNKISCH CREITZER — 0,75L 68,00
Gesellmann | Deutschkreutz, Mittelburgenland

OPUS EXIMIUM — 0,75L 69,00
Gesellmann | Deutachkreutz, Mittelburgenland

CHIANTI CLASSICO — 0,75L 69,00
Fonterutoli | Toskana, Italien

HAIDEBODEN CUVÉE — 0,75L 79,00
Umathum | Frauenkirchen, Neusiedlersee

BELLA REX — 0,75L 79,00
Gesellmann | Deutschkreutz, Mittelburgenland

BORDEAUX 1ER — 0,75L 89,00
Chateau Pierre | St. Emilion, Frankreich

SHIRAZ FINNISS RIVER SEA EAGLE — 0,75L 99,00
Salomon Estate | Australien

Gin & Tonic

6cl

WIEN GIN VIENNA DRY GIN – Kesselbrüder, Österreich
BLUE GIN, AUSTRIAN DRY GIN – Reisetbauer, Österreich
HENDRICK'S – Girvan, Schottland
MALFY GIN CON LIMONE – Italien
LIND & LIME – England
GIN MARE – Spanien
MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN – Deutschland

16,90

KOMBINIEREN SIE MIT DEM TONIC IHRER WAHL

FEVER TREE
CLASSIC
MEDITERRANEAN
(0,2L)

Cocktails

CHERRY RUSH 11,90
Makers Mark, Cherry Heering, Amarena, Kirschen, Soda

ESPRESSO MARTINI 12,90
Stolichnaya Vodka, Espresso, Kahlua

TOMMY'S MARGARITA 12,90
Topanito Tequila, Limettensaft, Zuckersirup

CORN 'N' OIL 13,90
Barbados Rum, Falernum, Limettensaft, Angostura Bitter

FLATSCHERS MOJITO 13,90
Dunkler Rum, Limettensaft, Minze, weisser Rohrzucker, Soda

CLASSICS

Auf Anfrage bereiten wir auch gerne jeden klassischen Cocktail für Sie zu!
CAIPIRINHA, MARTINI, PIÑA COLADA, TEQUILA SUNRISE, MOJITO, LONG ISLAND ICED TEA, COSMOPOLITAN, CUBA LIBRE, MARGARITA, MANHATTAN, ...

Mules & Highballs

PALOMA 12,50
Topanito Tequila, Paloma Grapefruit Limo

SKINNY BITCH | VODKA WELLNESS 10,50
Stolichnaya Vodka, Zitrone, Soda

VERMOUTH TONIC 12,50
Burschik's Vermouth, Zitrone, Fevertree Indian Tonic

BUMBU COKE 12,50
Bumbu Rum, Limette, Coca Cola

MOSCOW MULE 12,50
Stolichnaya Vodka, Limette, Fevertree Ginger Beer

PASSION OBSESSION 12,50
Fassionola (Passsionsfrucht-Likör), Fevertree Indian Tonic

MOMENT DER WAHRHEIT 14,50
Fassionola (Passionsfrucht-Likör), Falernum, Fevertree Indian Tonic, Averna

Shots

AB 2 STK.

BASIL SMASH Wien Gin, Basilikum, Limette, Zuckersirup 5,90

ESPRESSO MARTINI Stolichnaya Vodka, Espresso, Kahlua 5,90

KAMIKAZE Stolichnaya Vodka, Cointreau, Limette 5,90

Mocktails

LYRE'S AMARETTO SOUR 8,50
Lyre's Amaretti, Zitrone, Zuckersirup, Eiweiss,
Angostura Bitters

SWEET 'N' EASY 8,50
Ananassaft, Mandelsirup, Limettensaft,
Ginger Ale

Spirits

4cl

RUM

BUMBU Barbados	8,90
DIPLOMÀTICO RESERVE EXCLUSIVA Venezuela	12,00
RON ZACAPA SISTEME SOLERA 23 AÑJO Guatemala	15,00
DOORLY'S 14 YEAR OLD USA	15,00

TEQUILA

TOPANITO BLANCO	6,90
TOPANITO REPOSADO	7,90
TOPANITO MEZCAL	7,90



WERMUT

MARTINI BIANCO, ROSSO, EXTRA DRY	6,30
MARTINI RISERVA	6,30
BURSCHICK'S KLASSIK WERMUT	7,50
CINZANO ROSSO	6,60

COGNAC

RÉMY MARTIN VSOP	9,90

Whiskey

4cl

AMERICAN

WILD TURKEY KENTUCKY STRAIGHT RYE 81 Mais, Roggen, Gerste	7,80
MAKERS' MARK BOURBON Mais, Weizen, Gerste	9,40

IRISH

JAMESON	7,80
BUSHMILLS BLACK BUSH	8,80

BLENDED SCOTCH

CHIVAS REGAL	9,30
MONKEY SHOULDER	10,40

SCOTCH SINGLE MALT

AUCHENTOSHAN 12 YEARS Lowlands	11,00
LAPHROAIG 10 Islay	11,00
TALISKER 10 YEARS Isle of Skye	11,50
ARDBEG 10 Islay	12,80
BALVENIE 12 YEARS, DOUBLEWOOD Speyside	12,70
LAGAVULIN 16 YEARS Islay	16,10

JAPAN

NIKKA COFFEY MALT	12,90

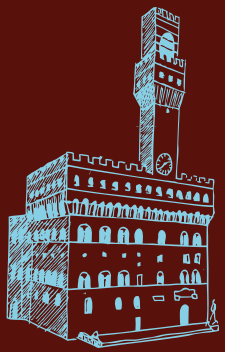


Flatschers



Negroni Happy Hour

AB 22 UHR





Digestif & Liköre

AVERNA on ice Averna, Zitronenzeste	5,90
AVERNA mit Zitronensaft	5,90
AVERNA mit Soda	5,90
AVERNA SOUR Averna, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup	11,90
BAILEYS IRISH CREAM	6,10
AMARETTO DISARONNO	6,10
AMARO MONTENEGRO	6,10

Schnaps

SCHOSSER Apfel aus dem Kastaninholzfass	6,50
GÖLLES Marille • Williamsbirne • Alte Zwetschke • Herzkirsche	7,90
GÖLLES Himbeere • Brombeere	12,90
PARZMAIR ROASTED HAZELNUT	9,90
GRAPPA NONINO	7,90

Limos & Icetea

BALIS LIMONADE BASILIKUM/INGWER	0,25L 5,10
BALIS LIMONADE ANANAS/MINZE	0,25L 5,10
BALIS LIMONADE CRANBERRY/ROSMARIN	0,25L 5,10
EISTEE ZITRONE/PFIRSICH	0,33L 4,20

Alkoholfrei

COCA-COLA CLASSIC | ZERO	0,33L 4,20
ALMDUDLER	0,33L 4,20
FEVER TREE Classic Tonic | Mediterranean Tonic | Ginger Ale | Ginger Beer	0,2L 4,60
RED BULL | RED BULL SUGARFREE	0,25L 5,50
JOHANNISBEER- ODER MARILLENSAFT	0,2L 3,90
SÄFTE mit Soda	0,3L 3,90 / 0,5L 4,90
NATURTRÜBER APFELSAFT pur | gespritzt	0,25L 3,90 / 0,5L 4,90
MINERALWASSER prickelnd | still	0,33L 3,60 / 0,75L 6,30
SODA	0,25L 2,60 / 0,5L 3,60
SODA Zitrone | Himbeer | Holunder JUGENDGETRÄNK	0,25L 3,30 / 0,5L 4,40

Kaffee

ESPRESSO klein | gross	3,10 | 4,90
KLEINER / GROSSER BRAUNER[G]	3,30 | 5,10
RISTRETTO[G]	2,90
ESPRESSO MACCHIATO[G]	3,00
CAPPUCCINO[G]	4,80
LUNGO[G]	3,90
LATTE MACCHIATO[G]	5,10
CORRETTO Espresso mit Grappa Nonino	8,80
ESPRESSO AFFOGATO Espresso mit Vanilleeis	5,60
HEISSE SCHOKOLADE[G]	5,60

Tee

TEE 3,90

Bergkräutertee, Kamillentee, Pfefferminztee, Grüner Tee, Earl Grey, Darjeeling, English Breakfast

Auf Wunsch mit Milch oder Zitrone.

HONIG im Miniglas 1,90

Flatschers

WICHTIGE INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

A) glutenhaltiges Getreide, **B)** Krebstiere, **C)** Ei, **D)** Fisch,
E) Erdnuss, **F)** Soja, **G)** Milch oder Laktose, **H)** Schalenfrüchte,
L) Sellerie, **M)** Senf, **N)** Sesam, **O)** Sulfite, **P)** Lupinen, **R)** Weichtiere

PREISE
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.

GARDEROBE
Für die Garderobe übernehmen wir keine Haftung!

BEZAHLEN
Wir akzeptieren Bankomatzahlung, VISA und MASTERCARD.
Gerne auch Sodexo und Ticket Restaurant Gutscheine in Papierform.

NEWS
Nähere Infos und aktuelle News finden Sie auch auf unserer Website:
www.flatschers.at

und auf unserer Flatschers-Facebook Fanseite
www.facebook.com/flatschers

