



Ä N G U S

Steaks & Seafood



Ihre Zufriedenheit ist unser Ziel, und wir unternehmen (fast) alles, um dieses zu erreichen. Mit Speisewünschen außerhalb unseres Angebotes wenden Sie sich bitte an Christian und sein Team. Anregungen und konstruktive Kritik bleiben bei uns nicht ungehört. Einen angenehmen Aufenthalt und "Guten Appetit" wünscht Ihr ÄNGUS Team.



ALLERGENE (JA/NEIN/IN SPUREN) - GEMÄSS ANHANG 2 DER LMIV

- | | | | |
|---|-----------------------|---|----------------------------|
| A | Gluten | H | Schalenfrüchte |
| B | Krebstiere | L | Sellerie |
| C | Eier | M | Senf |
| D | Fisch | N | Sesam |
| E | Erdnüsse | P | Lupinen |
| F | Sojabohnen | R | Weichtiere |
| G | Milch (inkl. Lactose) | O | Schwefeldioxid und Sulfite |

Ä N G U S
S t e a k s & S e a f o o d

Lenaustraße 31, 4020 Linz
Tel.: +43 699 19093080
Web: www.aengus.at
E-Mail: office@aengus.at

Öffnungszeiten:

Dienstag - Donnerstag 11:00-14:00 und 17:30-24:00
Freitag - Sonntag 17:30-24:00

Warme Küche bis 22:00

Ä N G U S

Steaks & Seafood

SUPPEN

Gelbe Rüben Schaum-Suppe ABCDFGHLPO

mit Garnelen-Wan Tan € 5,80

Dalmatinische Fischsuppe BDFGLOR

mit Knoblauchbrot serviert € 6,80

SALATE

Bunter Salat CM

klein € 4,80

groß € 5,80

Ruccola Salat CMORC

mit Cherry-Tomaten und feinsalzigem Parmesan € 5,80

VORSPEISEN

Beef Tartar ADFGLOM

serviert mit Butter und knusprigem Toast € 10,80

Gebratene Jakobsmuscheln EFGHLMHR

frische Chili und Mango, Blattsalaten, Parmesan Körbchen € 12,80

Carpaccio vom japanischen Wagyu Rind ADFGLMO

Ruccola, Lava-Salz, alter Balsamico Tradizionale, Parmesan

50g € 20,00

100g € 40,00

Gruß aus Dalmatien CGLNO

dalmatinischer Prosciutto trifft feinsalzigen Parmesan, garniert mit

Kalamata Oliven, gebratenem Paprika, sonnengetrockneten Tomaten € 9,80

Trüffel Tagliolini ACMGHL

frische Tagliolini, Rahm und frische Trüffel der Saison € 12,80



DRY AGE STEAK SELECTION:

Früher wurde Rindfleisch noch richtig gereift und ausreichend abgehangen. Aus Kosten- und Zeitgründen, wird heutzutage die Fleischreifung unter Vakuum durchgeführt, dem so genannten „Wet Aging“. Dies erspart sowohl Zeit, als auch Lagerkosten und ist logistisch gesehen leichter zu handhaben. Für den speziellen, intensiven Fleischgeschmack muss das Fleisch nach wie vor am Stück und am Knochen unter speziellen Bedingungen gereift werden.

Diese Methode ist in den USA unter Spitzenköchen, Gourmetgastronomen und Spitzenhotels weit verbreitet. Bei niedriger Temperatur, einer gewissen Luftfeuchtigkeit und spezieller Luftzirkulation wird das eigens dafür ausgesuchte, stark marmorierte, hoch qualitative Rindfleisch unter Aufsicht bis zu 60 Tage in Kühl- und Trockenräumen gelagert. Diesen Prozess beschreibt man als „Dry Aging“. Das Fleisch wird sozusagen trocken gereift.

Durch den Flüssigkeitsverlust wird der Rindfleischgeschmack konzentriert und intensiviert. Das Fleisch wird somit nicht nur außergewöhnlich zart und saftig, sondern überzeugt durch seinen intensiven und einzigartigen, oft auch als nussig und erdig beschriebenen Rindfleischgeschmack.





ANGUS

Steaks & Seafood

GARSTUFEN:

RARE – MEDIUM RARE – MEDIUM – MEDIUM WELL – WELL DONE

CLASSIC STEAK SELECTION:

Tenderloin - (Filet Steak) FGLO

das beste Stück, ganz ohne Fett, vom Argentinischen Pampa Angus Beef

| | |
|-----------------------------|---------|
| Junior's Cut 150 g | € 16,80 |
| Ladies' Cut 200 g | € 21,80 |
| Gentlemen's Cut 300 g | € 31,80 |

Rib Eye Steak FGLO

das geschmackvollste aller Steaks, mit Muskelfett zart durchzogen

| | |
|-----------------------------|---------|
| Ladies' Cut 250 g | € 23,60 |
| Gentlemen's Cut 340 g | € 32,80 |
| Big Cut 450 g | € 43,20 |

Rib Eye Steak vom japanischen Wagyu – Rind

oder - je nach Verfügbarkeit


Striploin vom japanischen Wagyu – Rind

das begehrteste Rindfleisch der Welt mit der unvergleichbaren Fettmarmorierung

ab 100g je € 35,00

Die Zubereitung eines Steaks, nimmt etwas Zeit in Anspruch.
Bitte planen Sie je nach Größe und Garstufe bis zu 60 min
Wartezeit (Zubereitung und Ruhezeit) für Ihr Steak ein!





Die Zubereitung eines Steaks, nimmt etwas Zeit in Anspruch.
Bitte planen Sie je nach Größe und Garstufe bis zu 60 min Wartezeit
(Zubereitung und Ruhezeit) für Ihr Steak ein!

„Was es wert ist, zu haben, ist es wert, darauf zu warten!“

M. Monroe

Ä N G U S

Steaks & Seafood

EXPERIMENTAL STEAKS:

Ängus Rossini BFGLO

Filetsteak mit gebratener Gänseleber, klassisch serviert mit Trüffel-Jus

200g Filet € 30,80

Klassisches Surf&Turf BFGLO

Tenderloin vom argentinischen Pampa Angus Beef mit Black Tiger Garnelen

200g Filet € 30,80

Jacobs Steak BFGLO

Filetsteak mit gebratenen St. Jakobsmuscheln

200g Filet € 30,80

Steak-Tasting BFGLO

zartes 100 g Tenderloin & nussiges 200 g Rib Eye € 28,80

Steak&Lobster BFGLO

Tenderloin und gegrillter Hummerschwanz

200g Filet € 37,80





„Das Essen erfreut des Menschen Herz!“

C. D.

Ä N G U S

Steaks & Seafood

Dry Age Porterhouse FGLO

der Klassiker, „T-Knochen“ mit den besten Teilen des Rinderrückens, Beiried und größerem Filet-Anteil 400 g-600 g

pro 100 g € 9,50

Chateaubriand FGLO

das perfekte Arrangement für zwei Personen oder eine sehr hungrige
500g Rinder Filet, im Ganzen gebraten,

serviert mit zwei Beilagen und zwei Saucen ihrer Wahl.....€ 62,00

Ängus Steakment FGLO

500g Rinder Filet und 500g Rib Eye Steak, im Ganzen gebraten,
für 2 bis 4 Personen,

serviert mit vier Beilagen und zwei Saucen ihrer Wahl.....€ 114,00

Beilagen: je € 3,50

Steakgemüse L, getrüffeltes Kartoffelpüree im Knusper-Mantel AG,

Chili Polenta AG, Maiskolben A, Ofenkartoffel AGL,

Getrüffelten Gnocchi AGHP, Steak Wedges, L

Erdäpfel-Spinat, Knoblauchbrot A, Chili-Maisbohnen P,

kleiner Beilagen-Salat CLMO

Saucen: je € 2,30

Portwein-Schalotten Jus ALO, Klassischer Jus ALO,

Pfeffersauce mit grünen Pfefferkörnern ALGO,

Sauerrahm Dip GO, Kräuterbutter GO, Chili-Limetten-Butter GO





*„Kein Genuß ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er
zurückläßt, ist bleibend.“*

Goethe



N G U S

Steaks & Seafood

SEAFOOD:

Miesmuscheln AOR

in herzhaftem Weißweinsud oder à la „Buzara”

als Vorspeise € 11,80

als Hauptspeise € 18,90

Wolfsbarsch (Loup de Mer) DGLO

mit Erdäpfel-Spinat serviert 300g-400g € 19,80

Seezunge (Sole) ADG

im Ganzen gegrillt nach dalmatinischer Art

pro 10g € 0,65

Gegrillte Riesen Garnelen ACDGMLO

Fleur de Sel, Knoblauch, Kräuter, Chili, am Bunte Blattsalaten mit Knoblauch Brot

..... € 23,80

AUF VORBESTELLUNG

Frischer Hummer BGLO Preis auf Anfrage

Deluxe-Burger* – der teuerste Burger Österreichs CDFGHMO

100% Angus Kobe Beef (200g), Osietra Caviar Creme,

Périgord-Trüffel, Foie gras, Tête de Moine Rosen und

24 Karat Gold Pommes de Terre € 150,00

** inklusive einer Deluxe-Burger-Urkunde*



„Ein gutes Essen ohne Dessert ist wie eine einäugige Schönheit.“

Jean Anthelme Brillat-Savarin





N G U S

Steaks & Seafood

NON-STEAKS:

Getrübelteten Gnocchi

mit Karamellisierten Rinderfiletspitzen ACMGHL € 16,80

oder

mit Geräucherten Tofu A EFGHLMNPO € 13,90

Verliebte Ofenkartoffelschwäne - 2 Stk. AGLO

mit Gemüse, Sauerrahm Dip und sautierten Rinderfiletstreifen € 14,50

DESSERT:

Crème brûlée CGH

von der Tonkabohne und Mango-Passionsfrucht-Sorbet € 6,80

Topfenockerl CGHP

in Kürbiskern-Zimtbröseln und Waldbeerenragout € 6,80

100% Valrhona Chocolate „Surprise“ CGHOP € 6,80





Ä N G U S

Steaks & Seafood

BEFORE & AFTER DINNER DRINKS

Martini Dry

Beefeater Gin, Noilly Prat, Oliven € 8,00

Daiquiri Natural

Havana Club 3y, Zucker, Lemonjuice € 8,00

White Russian

Absolut Vodka, Kahlua, Sahne € 7,50

CARIBBEAN DRINKS

Fruit Daiquiris

Havana Club 3y, Zitronensaft, Zucker, wahlweise mit Bananen, Ananas,
Erdbeeren oder Mango € 9,00

Mojito

Havana Club 3y, Minze, Rohrzucker, Limettensaft, Soda € 9,00

Planters Punch

Havana Club 3y, Myer's Rum, Captain Morgan Rum, Zitronensaft,
Grenadine, Orangejuice, Pineapplejuice € 9,00

Gin Gimlet

Beefeater Gin, Limejuice, Lime € 8,00

Cosmopolitan

Absolut Vodka, Triple Sec, Limejuice, Cranberryjuice € 8,00

Pina Colada

Havana Club Blanco, Myer's, Sahne, Cocos, Pineapplejuice € 9,00

Caipirinha

Pitu, Rohrzucker, Limette € 9,00



Ä N G U S

S t e a k s & S e a f o o d

NON ALCOHOLIC DRINKS

Drivers Mojito

Minze, weisser Rohrzucker, Limettensaft, Tonic € 5,80

Virgin Colada

Cocos, Sahne, Pineapplejuice, Orangejuice € 5,80

Lemoninha

Limetten, weisser Rohrzucker, Bitter Lemon € 5,80

Florida

Orangejuice, Pineapplejuice, Grapefruitsaft, Maracujasaft,
Zitronensaft, Grenadine € 5,80

Mango Milk

Orangejuice, Mangosirup, Grenadine, Milch € 5,80

PORT & VERMOUTH

Sandeman Sherry - Don Fino 5cl € 4,50

Martini Dry 5cl..... € 4,50

Noilly Prat extra Dry 5cl..... € 4,50

Aperol 4cl..... € 4,00

Aperol Soda € 4,80

Aperol Orange € 5,90

Campari 4cl..... € 4,00

Campari Soda € 4,80

Campari Orange € 5,90

BITTERS, HERBS & ANNISSETTE 2 cl

Averna Amaro Siciliano € 3,50

Sambuca Molinari € 3,50

Ramazotti € 3,50

Ä N G U S

Steaks & Seafood

EDELBRÄNDE 2 cl

| | |
|---|--------|
| Marille - Schosser | € 4,80 |
| Rote Williams – Reisetbauer | € 4,80 |
| Vogelbeer – Reisetbauer | € 7,00 |
| Nusserl, Enzian-Apfel – Herzog | € 6,90 |
| Blutorange, Zigeunerweichsel (Fass), Boskop Apfel – Herzog..... | € 6,90 |
| Johannisbeere, Dirndl (Kornelkirsche) – Herzog..... | € 8,00 |
| Marillen Likör - Herzog..... | € 4,50 |

GRAPPA 2 cl

| | |
|--------------------------------|--------|
| Nonino Merlot | € 4,50 |
| Nonino Chardonnay (Fass) | € 4,50 |
| Po´di Poli Moscato | € 4,50 |

RUM 2 CL

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Havana Club 3 Anos | € 3,50 |
| Havana Club 7 Anos | € 4,50 |
| Janero | € 3,00 |
| Captain Morgan Spiced | € 3,00 |
| Myer´s – Jamaica | € 3,00 |
| Matusalem Grand Reserva 15y | € 6,00 |
| Ron Zacapa 23y Guatemala | € 9,50 |

GIN & VODKA 2 cl

| | |
|------------------------|--------|
| Beefeater | € 3,00 |
| Beefeater 24 | € 4,50 |
| Hendrick`s Gin | € 4,50 |
| Smirnoff | € 3,00 |
| Stolichnaya Elit | € 6,00 |



Ä N G U S

Steaks & Seafood

SCOTCH, BOURBON, MALT & SINGLE WHISKY 4 cl

| | |
|----------------------------------|---------|
| Johnnie Walker – Red Label | € 6,00 |
| Jameson | € 7,00 |
| Chivas Regal 12y | € 10,00 |
| Jack Daniel's | € 8,00 |
| Glenfiddich 12y | € 10,00 |

COGNAC & BRANDY 2 cl

| | |
|-------------------------------|---------|
| Hennessy Fine de Cognac | € 4,00 |
| Remy Martin XO Special | € 18,00 |

TEQUILA 2 cl

| | |
|----------------------|--------|
| Olmecca Gold | € 3,00 |
| Olmecca Silver | € 3,00 |

BIER

| | | |
|--|--------------|--------|
| Zipfer Urtyp vom Fass 0,2 lt | € 2,50 | |
| Zipfer Urtyp vom Fass 0,3 lt | € 3,40 | |
| Zipfer Urtyp vom Fass 0,5 lt | € 3,90 | |
| Reininghaus vom Fass 0,3 lt | € 3,80 | |
| Radler | 0,3 lt | € 3,40 |
| Radler | 0,5 lt | € 3,90 |
| Zipfer Hell | 0,3 lt | € 3,20 |
| Edelweiss Weizenbier | 0,5 lt | € 4,00 |
| Edelweiss alkoholfrei | 0,5 lt | € 4,00 |

Ä N G U S

S t e a k s & S e a f o o d

REFRESHMENTS

| | | |
|---|---------------|--------|
| Red Bull | 0,25 lt | € 3,60 |
| Vöslauer prickelnd | 0,25 lt | € 2,60 |
| Vöslauer still | 0,25 lt | € 2,60 |
| Vöslauer prickelnd | 0,75 lt | € 5,60 |
| Vöslauer still | 0,75 lt | € 5,60 |
| Pepsi Cola, Pepsi Cola light | 0,33 lt | € 3,00 |
| Almdudler, Frucade | 0,33 lt | € 3,00 |
| Fever-Tree Tonic, Lemon-Tonic | 0,2 lt | € 3,50 |
| Ice Tea Pfirsich oder Zitrone | 0,33 lt | € 3,00 |
| Cranberry Juice | 0,25 lt | € 3,00 |
| Rauch-Säfte diverse Sorten | 0,2 lt | € 2,90 |
| Rauch-Säfte diverse Sorten mit Soda | 0,3 lt | € 3,40 |
| Rauch-Säfte diverse Sorten mit Soda | 0,5 lt | € 3,80 |
| Soda Zitrone | 0,3 lt | € 2,40 |
| Soda Zitrone | 0,5 lt | € 2,80 |

HOT DRINKS

| | |
|--|--------|
| Espresso | € 2,40 |
| Verlängerter | € 2,80 |
| Cappuccino | € 3,40 |
| Espresso Macchiato | € 2,60 |
| Caffe Latte Macchiato | € 3,80 |
| Heisse Schokolade mit oder ohne Schlag | € 3,60 |
| Tee in der Teekanne | € 3,20 |



Ä N G U S

Steaks & Seafood

SPARKLING WINE, PROSECCO & CHAMPAGNER

| | | |
|-----------------------------------|---------------|----------|
| Primosecco Rosé - Hagn | 0,1 lt | € 4,60 |
| Prosecco Spumante - Canella | 0,75 lt | € 30,80 |
| Moet & Chandon Brut Imperial ... | 0,75 lt | € 75,00 |
| Dom Perignon | 0,75 lt | € 280,00 |
| Roederer Cristal | 0,75 lt | € 280,00 |

OFFENE WEISS WEINE 1/8 lt

| | |
|---|--------|
| GV Hundschupfen, Hagn, Weinviertel | € 4,10 |
| Riesling Antonius, Dockner, Kremstal | € 4,40 |
| Welschriesling, Polz, Südsteiermark | € 4,20 |
| Gelber Muskateller, Hagn, Weinviertel | € 4,40 |
| Gespritzer Weisswein | € 3,20 |

OFFENE ROT WEINE 1/8 lt

| | |
|--|--------|
| Zweigelt, Hannes Reeh, Neusiedlersee | € 4,40 |
| Cuvée Coloredo, Hagn, Weinviertel | € 4,80 |
| Shiraz, Rosemont, Australien | € 4,80 |
| Malbec, Alamos, Argentinien | € 4,80 |