

Livingstone

PLANTER'S
CLUB

VORSPEISEN

VITELLO TARTUFO C-L-M-O TRÜFFEL URKAROTTE	21	BROKKOLICREMESUPPE G-L GORGONZOLA VOLLKORNBROTSTICK	9
MIESMUSCHELN A-B-C-D-F-G-O-R CHILI DATTERINI SPECK	18	OKTOPUS-CARPACCIO B-D-L-M-R YUZU TRÜFFEL SCHALOTTE	22
LACHS-TATAKI A-D-F-L-M-O TOMATENSALSA AVOCADO CREME	19	WAGYŰ-KROKETTEN A-D-F-G-N KNOBLAUCH CRUMBS	16

HAUPTSPEISEN

NACKTHAFER RISOTTO G-L BÄRLAUCH MANGOLD ABEROT	21	SPARE-RIBS L-N WHISKY LIMETTENBLÄTTER	22
LAMM-KRONE O BLUMENKOHL GRANATAPFEL SALSA VERDE	32	STUBENKÜKEN A-F-L-M-N-O CHILI MAIS KRÄUTER	24
GNOCCHI A-C-L-M-O ROTE RÜBE WASABI SESAM	19	LACHSFILET A-D-L-M-O ASIA GEMÜSE MISO SESAM	21

LIVINGSTONE CLASSICS

KOKOS-SUPPE G-M GARNELE SHISO DICKE BOHNEN	10	MASSAMAN-CURRY A-E-G-L-M HÜHNERKEULE ERDNÜSSE	24
BEEF TATAR A-C-F-G-L-M-N RINDERFILET KNOBLAUCH	20	LIVINGSTONE CHEESEBURGER A-C-G-M-N WAGYŰ BUN SPECK	23
TEMPURA-GARNELEN A-B-C-F-N SPICY MAYO ZITRONE	18	AUCH VEGETARISCH MÖGLICH A-C-F-G-L-M-N	19
		TAGLIATELLE A-C-G TRÜFFEL ZITRONE	19

STEAKS

NEW YORK STRIP AUT G 300 G	31	PORTERHOUSE/T-BONE AUT G AB 700 G	14/100 G
RINDERFILET AUT G 180 G 300 G	42 70	WAGYŰ FILET A5 JPN G 100 G 200 G	120 240
GREATER OMAHA FILET USA G 180 G 300 G	52 86	LIVINGSTONE STEAK TASTING G 100 G RINDERFILET AUT 100 G OMAHA FILET USA 100 G NEW YORK STRIP AUT	61
LIVINGSTONE CUTS OF THE WEEK AUT G AB 700 G	16/100 G		

SIDES

TRÜFFELPÜREE G BIO-KARTOFFELN TRÜFFELSALSA	8	ROTER QUINOA-SALAT M-O BABY SPINAT ROTE ZWIEBEL	8
TRÜFFELPOMMES A-C-F-G BIO-KARTOFFELN PARMESAN TRÜFFELMAYO	8	CORN RIBS A BBQ SALZ LIMETTE	8
BLATTSPINAT OLIVENÖL KNOBLAUCH	7	FISOLEN G SPECK SCHALOTTEN	8
WOKGEMÜSE A-L-M PAPRIKA SHITAKE TERIYAKI	8		

HAUSGEMACHTE SAUCEN

LIVINGSTONE GEWÜRZKETCHUP A-F-G-L-M-O	2 ⁵⁰	SAUCE BÉARNAISE C-G-O	2 ⁵⁰
BARBECUE A-F-L-M-O	2 ⁵⁰	SIRACHA SAUCE O	2 ⁵⁰
SPICY MAYO A-C-F-N	2	GERÖSTETE KNOBLAUCHBUTTER G	2 ⁵⁰
TRÜFFELMAYO A-C-F	2	ROTWEIN-SCHALOTTENSAUCE O	2 ⁵⁰
PFEFFER G-L-M-O	2 ⁵⁰	KETCHUP/MAYO L/C	1

APERERO

EL PASSIONATA DARK RUM ROSMARIN MARACUJA LIME	13
THAI RASPBERRY MULE THAI GIN HIMBEERE LIMETTE GINGER-BEER	13
BOULEVARDIER MAKER'S MARK MARTINI RESERVA RUBINA CAMPARI	15
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT BLASON ROSE	12 15

BIER

VOM FASS

OTTAKRINGER PILS	0.2	3
	0.3	4
FLASCHEN		
OTTAKRINGER ZWICKL	0.5	5.50
BREWAGE ALPHATIER	0.3	6²⁰
INNSTADT-BRÄU WEIZEN	0.5	5

WEISS

GELBER MUSKATELLER ERWIN SABATHI AUT	7
GRÜNER VELTLINER OBERE STEIGEN HUBER AUT	7
SAUVIGNON BLANC „STRADEN“ NEUMEISTER AUT	9
RIESLING TERRASSEN BRÜNDLMAYER AUT	7
CHARDONNAY „PRIVATE SELECTION“ ROBERT MONDAVI USA	9
GRÜNER VELTLINER TOPF RIED WECHSELBERG KAMPTAL DAC AUT	7⁵⁰

ROT

BLAUFRÄNKISCH „JOHANNES HÖHE“ PRIELER AUT	6⁵⁰
PINOT NOIR WIENINGER AUT	11
ROSSO E NERO PÖCKL AUT	10
PRIVADA NORTON ARG	12
SHIRAZ ALLESVERLOREN ZAF	8⁵⁰
CABERNET SAUVIGNON „PRIVATE SELECTION“ ROBERT MONDAVI USA	9

ROSÉ

FRÄULEIN ROSÉ VON DÖBLING MAYER AM PFARRPLATZ	6
---	----------

MIRAVAL CÔTES DE PROVENCE	10⁵⁰
-------------------------------------	------------------------

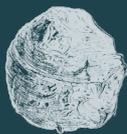
ALKOHOLFREI/ WASSER

VÖSLAUER PRICKELND/STILL 0.75	6
COCA-COLA/COCA-COLA ZERO	4
LE TRIBUTE OLIVENLIMONADE	5

HAUSGEMACHT

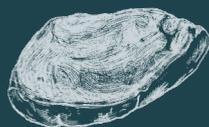
GINGER ALE	5
ZITRONENLIMONADE	5
MARACUJA EISTEE	5

Livingstone



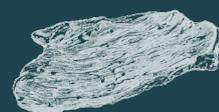
Filet

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



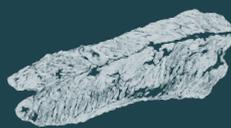
Flanksteak

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- ERDNÜSSE | F- SOJABOHNEN | G- MILCH
H- SCHALENFRÜCHTE | L- SELLERIE | M- SENF | N- SESAMSAMEN | O- SULFIT | P- LUPIN | R- WEICHTIER