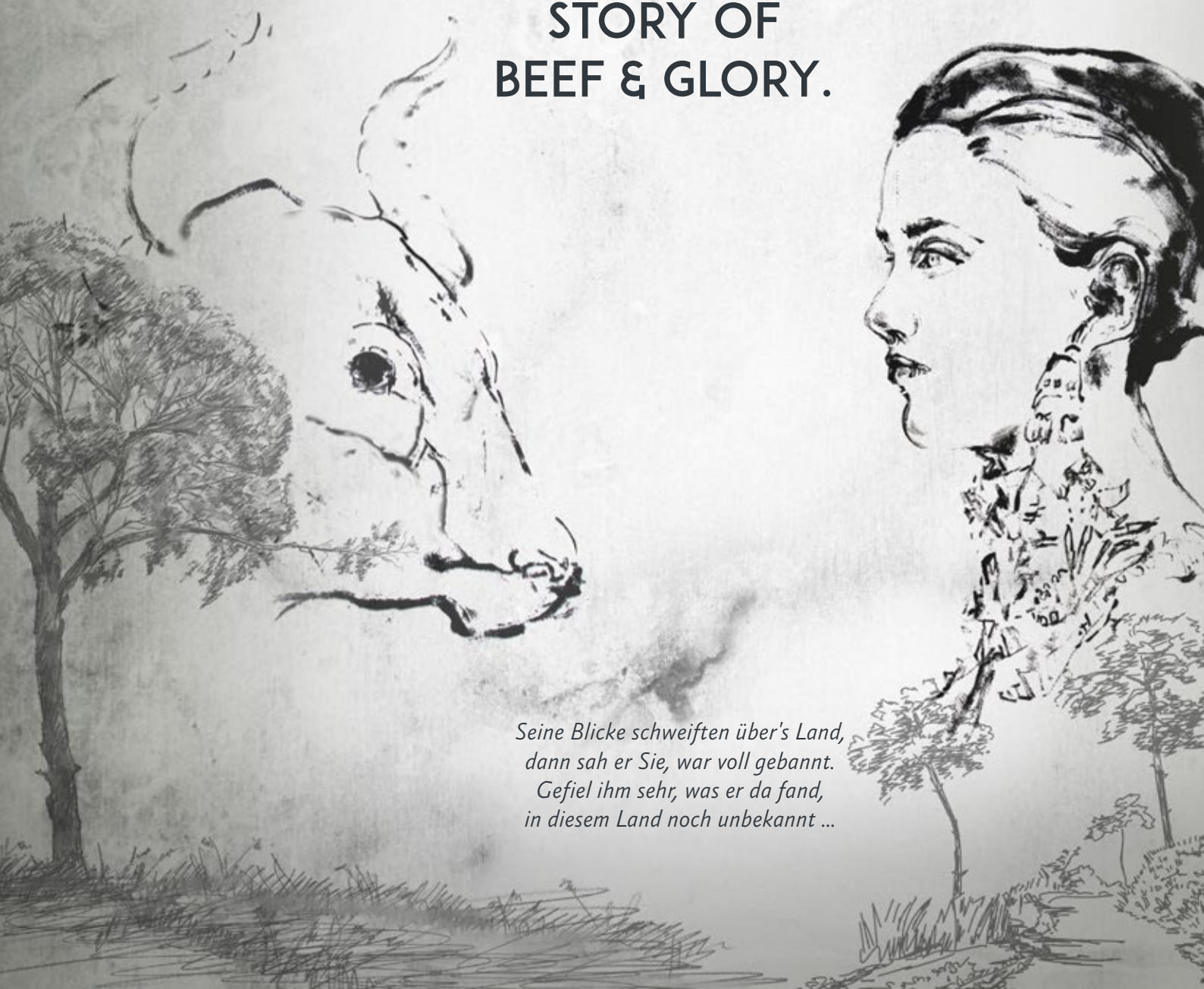


# beef & glory

· STEAKEREI ·

TASTE THE  
STORY OF  
BEEF & GLORY.

*Seine Blicke schweiften über's Land,  
dann sah er Sie, war voll gebannt.  
Gefiel ihm sehr, was er da fand,  
in diesem Land noch unbekannt ...*



---

# Suppe

## SOUP

---



**Cremesuppe** · *CREAM SOUP* 6  
nach Saison · *Seasonal*

**Ocean Broth** · *OCEAN BROTH* 12  
Jakobsmuschel · Garnele · Oktopus  
*Scallops · Shrimps · Octopus*

---

# Vorspeisen

## STARTERS

---

**Thunfisch Tataki** · *TUNA TATAKI* 15  
Gurken Relish · Mango Chutney · Wakame  
*Cucumber Relish · Mango Chutney · Wakame*

**Crab Cake** · *CRAB CAKE* 14  
Curry Aioli · Avocado · *Curry Aioli · Avocado*

**Beef Tatar** · *BEEF TATAR* · 110g 15  
Ei · Butter · Gegrilltes Brot  
*Egg · Butter · Roasted Bread*

**Kalbsbries** · *SWEETBREAD* 13  
Thymianbrioche · Pastinake · Brombeer Thymiancreme  
*Thyme Brioche · Parsnip · Blackberry Thyme Cream*

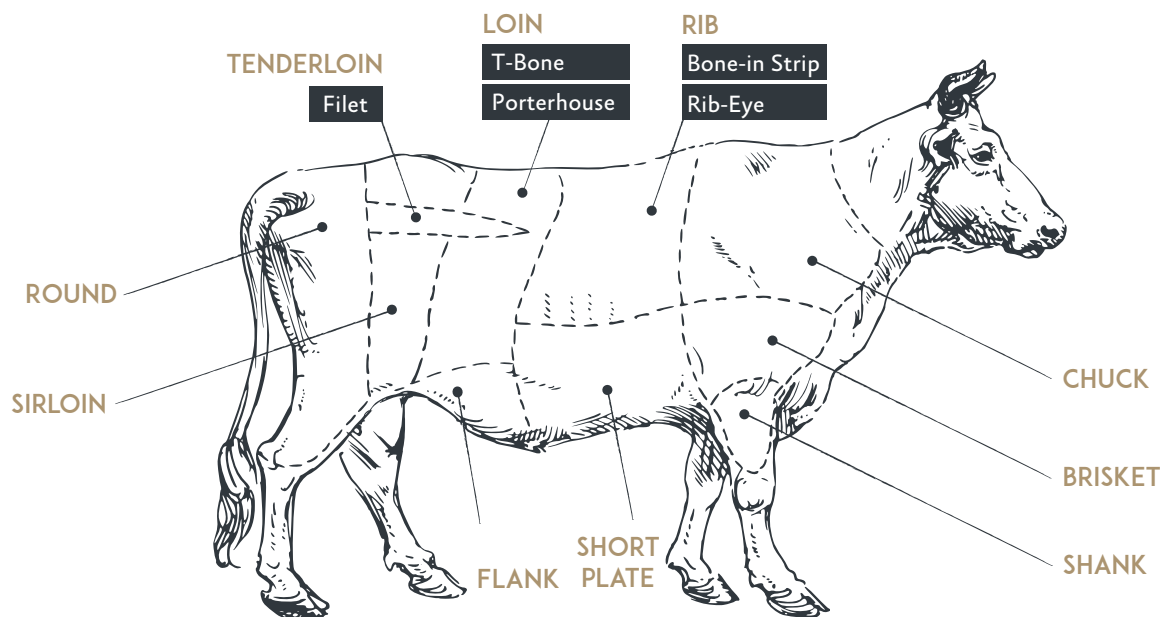
**Geräuchertes Rinder Carpaccio** 17  
*SMOKED BEEF CARPACCIO*  
Knusprige Beef Tatar Praline · Trüffelmayonnaise ·  
Wachtelei · Kräuterseitlinge  
*Crispy Beef Tatar Praline · Truffle Mayonnaise ·  
Quail Egg · King Oyster Mushrooms*

**Pimientos Aioli** · *PIMIENTOS AIOLI* 8

**Beilagen Blattsalat** · *MIXED GREENS* 4.5  
Hausdressing · *House Dressing*

**Caesar Salat** · *CAESAR SALAD* 9  
Römersalat · Parmesan · Caesar Dressing  
*Romaine · Parmesan Cheese · Caesar Dressing*

**Gedeck** · *COVER* 2.5



# beef & glory

## PRODUKTINFORMATION

### Rindfleisch AT

Rasse: Simmental · Alter: 20 – 26 Monate  
Weidehaltung · Frühjahr bis Herbst

Selektioniertes österreichisches Kalbinnenfleisch. Kalbin -> weibliches Rind, welches noch nicht gekalbt hat. Sehr feinfasrig, gute Fettmarmorierung aufgrund der Selektion.

### Rindfleisch USA

Die besten Steaks der Welt  
Rasse: Angus oder Hereford · Alter: ca. 20 – 24 Monate  
Weidehaltung · 200Tage vor der Schlachtung

Es werden ausschließlich Ochsen gemästet. Diese kastrierten männlichen Rinder wachsen langsamer und haben eine feinfasrige Muskulatur. Zufütterung von Getreide und Mais in sogenannten feedlots. Durch diese spezielle Zufütterung entsteht die extreme Marmorierung, welche für den Steakgeschmack wichtig ist.

### Uruguay grain fed

Rassen: Angus und Hereford

Es werden ausschließlich Ochsen gemästet. Diese kastrierten männliche Rinder wachsen langsamer und haben eine feinfasrige Muskulatur. Uruguay grainfed - gleiche Mastmethode wie USA.

### Brasil Angus

Rasse: Angus

Es werden ausschließlich Ochsen gemästet. Diese kastrierten männliche Rinder wachsen langsamer und haben eine feinfasrige Muskulatur. Die Haltung der Rinder erfolgt ausschließlich auf der Weide.

# glory Steaks

Alle Dry Aged Steaks werden in unserer Küche tranchiert und mit kochender Butter serviert.  
Bitte geben Sie beim Kellner bekannt, ob Ihr Fleischstück vor dem Grillen gesalzen werden soll oder  
ob Sie es selbst am Teller salzen möchten.

*All Dry Aged steaks will be pre-cut in the kitchen and served with boiling butter.  
Please inform the waiter if your piece of meat is to be salted before grilling or if you want  
to salt it by yourself on your plate.*

## Dry Aged Beef

<b>PORTERHOUSE</b>	ca. 1.000 – 1.200 g	aus Österreich – € 10 / 100g aus den USA – € 12 / 100g
<b>T-BONE</b>	ca. 800 – 1.000 g	<i>from Austria – € 10 / 100g from the USA – € 12 / 100g</i>
<b>BONE-IN · NEW YORK STRIP</b>	ca. 600 – 800 g	
<b>RIB-EYE · URUGUAY</b>	ca. 500 g	55
<b>FILET · BRASILIEN</b>	ca. 200 g	28
	ca. 300 g	39

## Special Cuts

Fragen Sie nach aktuellen Special Cuts. Unsere Kellner beraten Sie gerne.

*Ask for actual special cuts. Our waiters will be pleased to advise you.*

# glory Fisch

### Oktopus · OCTOPUS

Chorizo · Safranpüree · Tomaten · Erbsen

*Chorizo · Safran Cream · Tomatoes · Peas*

25

### Harlem Chowder · HARLEM CHOWDER

Garnelen · Tintenfisch · Aioli · Gegrilltes Brot

*Shrimps · Squid · Aioli · Roasted Bread*

22

# Beilagen & Saucen

## SIDES & SAUCES

### BEILAGEN

SIDES

je 4.5

each 4.5

**SÜSSKARTOFFELPOMMES** · SWEET POTATO FRIES

**KARTOFFELPÜREE · KNOCHENMARK**

MASHED POTATOES · BONE MARROW

**GESCHMORTE KARTOFFELN · KNOBLAUCH · KRÄUTER**

ROASTED POTATOES · GARLIC · HERBS

**CREMIGER BLATTSPINAT** · CREAMY SPINACH

**GEGRILLTES GEMÜSE** · ROASTED VEGETABLES

**GERÄUCHERTES BOHNENRAGOUT** · SMOKED BEAN STEW

**MAIS CHILICREME** · CORN CHILI CREAM

**BEILAGEN BLATTSALAT · HAUSDRESSING**

MIXED GREENS · HOUSE DRESSING

### BUTTER

BUTTER

je 1.5

each 1.5

**CAFÉ DE PARIS** · CAFÉ DE PARIS

**KNOCHENMARKBUTTER** · BONE MARROW BUTTER

### SAUCEN

SAUCES

je 2.5

each 2.5

**BEEF & GLORY BBQ SAUCE** · BEEF & GLORY BBQ SAUCE

**RED PEPPER CHUTNEY** · RED PEPPER CHUTNEY

**TRÜFFELMAYONNAISE** · TRUFFLE MAYONNAISE

**AIOLI** · AIOLI



# Salate & mehr

---

## SALADS & MORE

<b>Portwein Risotto</b> · <i>PORT WINE RISOTTO</i>	17
Ziegenkäse · Tomaten · Parmesan <i>Goat Cheese · Tomatoes · Parmesan</i>	
<b>Gemischter Blattsalat</b> · Cocktailtomaten · Avocado	
<i>MIXED GREENS · Cherry Tomatoes · Avocado</i>	
Filetspitzen · <i>Filet Tips</i>	18
Garnelen · <i>Shrimps</i>	16
Karamellierter Ziegenkäse · <i>Caramellized Goat Cheese</i>	13
<b>Beilagen Blattsalat</b> · <i>MIXED GREENS</i>	4.5
Hausdressing · <i>House Dressing</i>	
<b>Caesar Salat</b> · <i>CAESAR SALAD</i>	9
Römersalat · Parmesan · Caesar Dressing <i>Romaine · Parmesan Cheese · Caesar Dressing</i>	

---

# glory Desserts

---

<b>Mohnkuchen</b> · <i>POPPYSEED CAKE</i>	8
Buttermilch · Himbeere <i>Buttermilk · Raspberry</i>	
<b>Schokolade – Heidelbeer Variation</b>	9
<i>CHOCOLATE - BLUEBERRY VARIATION</i>	
<b>Panna Cotta · Zwetschge</b>	
<i>PANNA COTTA · PLUM</i>	7
<b>Käseplatte</b> · <i>CHEESE PLATE</i>	12
Chutney · Früchte · Nüsse <i>Chutney · Fruits · Nuts</i>	

# glory Drinks

## Alkoholfreie Getränke

Almdudler	0.35l	3.5
Cola	0.33l	3.5
Cola zero	0.33l	3.5
Orangina	0.25l	3.5

## Filler – Bitterlimonaden

Fentiman's Tonic Water	0.125l	3.5
Fentiman's Pink Grapefruit Tonic	0.125l	3.5
Fentimans Ginger Ale	0.125l	3.5
Fever Tree Mediterranean	0.2l	4

## Mineralwasser · still / prickelnd

<b>Montes</b>	0.33l	3
	0.75l	5.5
<b>Soda</b>	0.25l	2
<b>Soda Lemon/Elderflower</b>	0.25	3
<b>Portion Zitrone · frisch gepresst</b>		1

## Fruchtsäfte

Marille	0.2l	3.5
Apfelsaft	0.2l	3.5
Schwarze Johannisbeere	0.2l	3.5
Orangensaft · frisch gepresst	0.125l	4
Portion Zitrone · frisch gepresst		1

*Auf Wunsch servieren wir unsere Säfte  
gerne mit Wasser.*

## Kaffee · Tee

Espresso		2.5
Verlängerter		3
Cappuccino		3.5
Tee Kanne		3.5

## Spritzwein Kreationen

<b>Weißer Spritzer</b>	0.25 l	4
<b>Aperol Spritzer</b>	0.25 l	5
<b>Hugo Spritzer</b>	0.25l	5.5
<i>Zitrone · frische Minze · Elderflower</i>		

<b>Cucumber Spritz</b>	0.25l	5.5
<i>Gurke</i>		

<b>Rose Spritz</b>	0.25l	5.5
<i>Rosenblätter</i>		

## Bier aus dem Fass

Schleppe Pils - Fassbier	0.2 l	2.5
	0.3 l	3.5

## Craft Bier

### Delikatessen aus der Flasche

Schleppe No1 Pale Ale	0.33l	5.5
Schleppe No2 Weizenbock	0.33l	5.5
Schleppe No5 Porter	0.33l	6
Gutmann Hefeweizen hell	0.5l	5

## Digestif · Edelbrände

Grappa Sarpa di Poli	2cl	4.5
Grappa Chardonnay	2cl	4
Gölles Kriecherlbrand	2cl	6
Gölles Alte Zwetschke	2cl	7
Guglhof Vogelbeerbrand Reserve	2cl	11
Guglhof Marillenbrand Reserve	2cl	7.5
Guglhof Alter Birnenbrand	2cl	6.5



# glory Drinks

## Gin & Tonic

Brokers Dry Gin	4cl	4.5
Sipsmith London Dry Gin	4cl	7.5
Sipsmith VJOP	4cl	10.5
Brockman's Gin	4cl	7.5
Copperhead The Alchemist's Gin	4cl	10.5
Windspiel Gin	4cl	12.5
Star of Bombay Gin	4cl	8.5

## Filler – Bitterlimonaden

Fentiman's Tonic Water	0.125l	3.5
Fentiman's Pink Grapefruit Tonic	0.125l	3.5
Fentimans Ginger Ale	0.125l	3.5
Fever Tree Mediterranean	0.2l	4

*Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne  
eine Empfehlung für die perfekte Mischung.*

## Aperitif Drinks

<b>Prosecco</b>	0.1l	4.5
<b>Prosecco Holunder</b>	0.1l	5
<b>Prosecco Rose</b>	0.1l	5.5
<b>Rosecco</b>	0.25l	6.5
<i>Prosecco &amp; Rose Lemonade · Rosenblätter</i>		
<b>Byrrh Sprizz</b>	0.25l	6.5
<i>4cl Byrrh · Prosecco · Pink Grapefruit · Minze · Lemon · Soda</i>		
<b>Lillet Sprizz</b>	0.25l	5
<i>Prosecco · Gurke · Elderflower</i>		
<b>Aperol Sprizz Veneziano</b>	0.25l	5
<i>Prosecco · Aperol</i>		
<b>Hugo Sprizz</b>	0.25l	5.5
<i>Zitrone · frische Minze · Elderflower</i>		
<b>Campari Orange</b>	0.2l	6.5
<b>Campari Soda</b>	0.2l	5

## Perfect Match – glory Gin

<b>Brockman's &amp; Fentimans Pink Grapefruit Tonic</b>	11.5
<i>mit Waldbeeren</i>	
<b>Sipsmith London Dry &amp; Fentimans Tonic</b>	12
<i>mit Gurke, Pfeffer &amp; Wacholderbeeren</i>	
<b>Star of Bombay &amp; Fever Tree</b>	12.5
<i>mit Zitronenzeste</i>	
<b>Windspiel &amp; Soda</b>	14
<i>mit Rosmarin &amp; Zitronenzeste</i>	

## Cocktails & Signature Drinks

<b>Pisco Punch</b>	10
<i>San Francisco in den 1870er 5 cl Pisco · Lemon juice · 2 cl sugar syrup · Straight up</i>	
<b>Moscow Mule</b>	11
<i>Der Klassiker vor und nach dem Essen 4 cl Vodka · Lime juice · Lime · Mint · Cucumber · Ginger Beer</i>	
<b>Laprohaig Mule</b>	13
<i>Smoky-perfekt zur Zigarre nach dem Essen 4 cl Laprohaig · Lime juice · Lime · Ginger Beer</i>	
<b>Dark n Stormy</b>	14
<i>Ein Mule mit einem Hauch Karibik 4 cl Rum · Lime juice · Lime · Mint · Ginger Beer · Orange</i>	
<b>Midnight in Paris</b>	12
<i>Für Cognac Liebhaber 3 cl Courvoisier VSOP · Ginger Ale · Orange juice</i>	
<b>Maker's Mark Sour</b>	13
<i>Sours-Zeitlos und Elegant 6cl Maker's Mark · 3cl Lemon juice · 2cl sugar syrup · on request: Egg-white</i>	

*Unser ausgewähltes Spirituosen-Sortiment  
finden Sie in unserer Barkarte.*



# glory Bardrinks

## Aperitiv

Martini Bianco	4cl	4
Byrrh	4cl	4.5
Campari	4cl	4.5
Averna	4cl	6
Sipsmith Sloe Gin	4cl	8

## Liköre

Amaretto Disaronno	4cl	5.5
Baileys Irish Cream	4cl	5.5
St. Germain Holunderlikö	4cl	9
Domain De Canton - Ingwerlikör	4cl	6.5

## Vodka

Stolichnaya	2cl	3.5
Russian Standard Platinum	2cl	4
Grey Goose Vodka	2cl	5
Freimut Wodka	2cl	5

## Tequila

Sierra Milenario Anejo		4
Sierra Milenario Fumado		5

## Digestif

Fernet Branca	2cl	4
Averna	2cl	3
Freimut Wodka	2cl	5

## Edelbrände

Grappa Sarpa di Poli	2cl	4.5
Grappa Chardonnay	2cl	4
Gölles Kriecherlbrand	2cl	6
Gölles Alte Zwetschke	2cl	7
Guglhof Vogelbeerbrand Reserve	2cl	11
Guglhof Marillenbrand Reserve	2cl	7.5
Guglhof Alter Birnenbrand	2cl	6.5

## Portwein

Taylor's Tawny 10y	4cl	6
Niepoort Tawny 10y	4cl	7

## Cognac

Otard VS	4cl	7
Courvoisiers VSOP	4cl	8.5
Remy Martin VSOP	4cl	8.5

## Rum

East London Demerara Rum	2cl	4
Old Pascas Dark Rum	2cl	3.5
Ron Abuelo 12 anos	2cl	4.5
Pyrat Rum XO Reserve	2cl	4

## Whisky & Whiskey

### American Bourbon

Maker`s Mark Bourbon	4cl	8.5
Maker`s Mark 46	4cl	11.5
Basil Haydens	4cl	9.5
Jack Daniels	4cl	8
Knob Creek Small Batch	4cl	8.5
Booker`s	4cl	16
Jim Beam	4cl	8
The Dalmore 12years	4cl	9
The Dalmore 15 years	4cl	12
The Dalmore 18 years	4cl	18
The Dalmore King Alexander III	4cl	21
Knob Creek Rye	4cl	12

### Irish

Tullamore Dew 12y	4cl	8
-------------------	-----	---

### Japan

Nikka From The Barrel	4cl	12
Hibiki Japanese Harmony	4cl	12

### Scotland

Dalwhinnie 15y	4cl	8.5
Glenlivet Nàdurra Oloroso	4cl	17
Laphroig 10y	4cl	9
Laphroig Quarter Cask	4cl	10
Bowmore 12y	4cl	9
Auchentoshan Three Wood	4cl	11.5

---

*Alle Preise in € inklusive Mehrwertsteuer.  
Wir akzeptieren ausschließlich Barzahlung, Bankomatkarten, Mastercard und Visa.  
Unsere Mitarbeiter informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.*

*All prices in € including VAT.  
We accept cash, ATM cards, Mastercard and Visa.  
Our staff will inform you about allergenic ingredients in our dishes.*

---

BEEF & GLORY - STEAKEREI · Florianigasse 35, 1080 Vienna  
Tel.: +43 664 912 10 49 · [steak@beefandglory.at](mailto:steak@beefandglory.at)  
[BEEFANDGLORY.AT](http://BEEFANDGLORY.AT)

*Er lud sie ein, auf seinen Rücken,  
Sie nahm an, voller Entzücken.  
Nun die Chance sie zu entführen,  
Doch ließ sie keine Angst von sich spüren.  
So entstand ihr eig'ner Kontinent  
wo bis heute noch ihre Liebe brennt.*

