

VORSPEISEN

THUM UND BABENBERGER VARIATION 10,5
 Unser Beinschinken von „Thum“ ist eine Wiener Spezialität, die durch das traditionelle Pökeln einen einzigartigen Geschmack bekommt. Der Babenberger Schinken wird in einer Burgruine bei Gars am Kamp zur Perfektion gereift. Serviert mit „Joseph’s“ biologischem Roggen- & Kürbiskernbrot, Walnusspesto und Kren.

BURRATA 200 g (für 2 Personen) 25,0
 mit frischem Basilikum, Tomaten und Olivenöl (V)

DRY AGED BEEF FILET TARTAR
 DSTRIKT Marinade Vorspeise 90g 18,0
 Hauptspeise 160g 29,0

WIENER GUGUMUCK SCHNECKEN

6 Stück gezüchtet in Wien, mit Kräuter- und Knoblauchbutter | 12,0

SEAFOOD

GEBACKENE KALMARE
 mit Zitrone, Sauce Tartar | 14,0

FRANZÖSISCHE „CREUSE NO.2“ AUSTERN
 6 Stk. 24,0 | 12 Stk. 44,0

MIT KRABBE GEFÜLLTE AVOCADO
 mit Cilantro und Limette | 15,0

WÜRZIGE KNOBLAUCHGARNELEN
 mit hausgemachtem Sauerteigbrot | 44,0

CEVICHE VON DER JAKOBSMUSCHEL
 mit Koriander und Chili | 16,0

SUPPEN & SALATE

KÜRBISCREMESUPPE 9,0
 mit Tiroler Speck und Kürbiskernöl

KLASSISCHE ZWIEBELSUPPE 10,0
 mit Gruyère Toast

HUMMER-FEIGEN COCKTAIL 24,0
 mit Kren und Worcester Sauce

SALAT VON GERÖSTETEM KNOCHENMARK 12,0
 mit Petersilie und Rote Bete Chips

WAGYU-RINDERSALAT 14,0
 mit Radieschen, Tomaten und Rucola

QUINOA SALAT 12,0
 mit Cranberries, Gemüse und rauchgeschwärztem Lachs

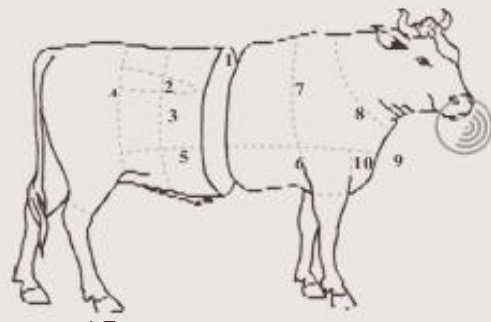
DSTRIKT „CHOPPED“ SALAT 16,0
 mit „chopped“ Römer Salat, grüne Bohnen, Rote Bete, karamellierte Walnüsse, Ziegenkäse und Honig- Senf Dressing

CAESAR SALAT 18,0
 mit Römer Salat, Parmesan, Caesar Dressing

- mit gegrilltem Huhn 20,0

- mit gegrillten Beiried Streifen 22,0

- mit gegrillten Garnelen 24,0



STEAKS VOM GRILL

ÖSTERREICH

BEEF FILET 180 g aus Simmental 29,0

BEEF FILET 300 g aus Simmental 45,0

T-BONE 500 g g aus Biologischer Zucht 56,0

CHATEAUBRIAND 600 g für zwei Personen aus Simmental 86,0

BEIRIED 300 g 36,0

ROSTBRATEN 300 g 45,0

ROSTBRATEN 600 g (am Knochen) 67,0

BIO TOMAHAWK 800g 92,0

INTERNATIONAL

COTE DE BOEUF 800g 96,0
 Charolais aus Frankreich

U.S. PORTERHOUSE OMAHA NATURAL ANGUS 1200g 115,0

WAGYU BEEF FILET per 100g 86,0
 A4 Japan

FLANKSTEAK 300g 35,0

CHINANINA 1200g BISTECCA AUS ITALIEN 120,0

SAUCE (pro Sauce) 1,5

- Chimi Churi Sauce
- Rotwein-Schalotten -Sauce
- Grüne Pfeffersauce
- Sauce Béarnaise
- Sauce Aioli
- Pilzsauce
- Café de Paris Butter

BEILAGEN (pro Beilage) 3,5

- Dstrikt's Cole Slaw
- Glasiertes Wurzelgemüse
- Gebratene Pilze
- Cremiger Spinat mit Knoblauch
- Mac `n` Cheese mit Bergkäse
- Handgeschnittene Pommes mit Parmesan und Trüffelöl
- Karfiol mit Dijonsenf und Parmesan
- Gebackene Zwiebelringe mit scharfem Ketchup
- Brokkoli mit Chiliöl und Gremolata
- Gegrilltes Gemüse
- Rosmarin- Zwiebel- Kartoffeln

APERITIF

BELLINI'S
 Geschmacksrichtungen nach Saison 12,0

BOULEVADIER
 Bulleit Bourbon , Antica Formula Vermouth, Campari 10,5

STEAKHOUSE MANHATTAN
 Bulleit Bourbon, Antica Formula Vermouth, hausgemachter Kirschbitter - fassgelagert und abgefüllt im Haus! 10,5

BOURBON MULE
 Bulleit Bourbon , Ginger Beer, hausgemachter rauchiger Ingwersirup, Limettensaft 10,5

FLEISCHBRETT mit 3 verschiedenen biologischen Cuts, **ROSTBRATEN, FLANKSTEAK und LAMMKARREE**, mit 2 Beilagen und 1 Sauce Ihrer Wahl.
Ab 2 Personen
€ 65,0 pro Person

HAUPTSPEISEN

LAMMKARREE „Waldviertler Bio Lamm“ 300 g 32,0

MILCHKALBSKOTELETT 350 g 34,0

ÖSTERREICHISCHE HENDLBRUST 220 g 22,0

KALBSLEBER gegrillt 29,0
 mit Senf und Kräutern

SEEZUNGE 300 g 36,0

180g BURGER

im Kürbiskernweckerl, Brie, knusprige Zwiebel, Salat, Waldpilze, Krausalat, handgeschnittene Pommes mit Parmesan und Trüffelöl
 € 21,0

AUF DEM JOSPER GEGRILLTER KÜRBIS 15,0
 in Ahornsirup und mit Melanzani Krokette

BBQ SHORT RIBS 25,0
 mit Pommes und gemischtem grünen Salat

STARTERS

SELECTION OF HAM 10,5
 Our Thum ham is locally sourced and cured using different salting methods to give a great unique flavor.
 Our "Babenberger" ham is locally ripened at castle Gars am Kamp and ripens in the rock cut cellar to achieve this unique flavor", served with Joseph's organic rye & pumpkin seed bread, walnut pesto, horseradish.

BURRATA 200 g (for 2 Person) 25,0
 with fresh basil, tomatoes and olive oil

DRY AGED BEEF FILET TARTAR
 with DSTRIKT marinade Starter 90 g 18,0
 Main Course 160 g 29,0

AUSTRIAN GUGUMUCK SNAILS
 6 pieces of Austrian farmed snails with herb and garlic butter 12,0

SEAFOOD

FRIED CALAMARI
 with lemon, sauce tartar 14,0

FRENCH „CREUSE NO.2“ OYSTER
 6 p. 24,0 | 12 p. 44,0

AVOCADO STUFFED WITH CRABMEAT
 with cilantro and lime 15,0

SPICED GARLIC PRAWNS
 with sour dough bread 44,0

SCALLOP CEVICHE
 with cilantro and chili 16,0

SOUP & SALAD

PUMPKINCREME SOUP with Tyrolean bacon 9,0

CLASSIC ONION SOUP 10,0
 with Gruyère cheese

LOBSTER-FIG COCKTAIL 24,0
 with horseradish and Worcester sauce

SALAD OF ROASTED BONE MARROW 12,0
 with parsley and beet root chips

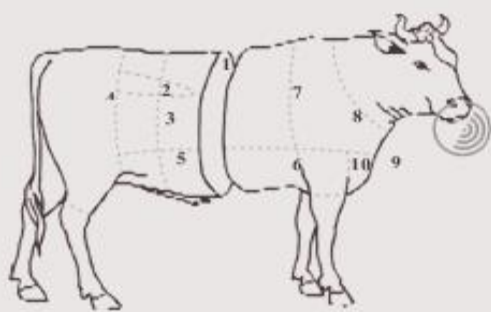
WAGYU BEEF SALAD 14,0
 with radishes, tomatoes and rocket

QUINOA SALAD 12,0
 with vegetables, cranberries and charred salmon

DSTRIKT „CHOPPED“ SALAD 16,0
 with chopped salad of baby gem lettuce, beetroot, pumpkin, green beans, radicchio, Manchego, honey-mustard dressing (V)

CAESAR SALAT 18,0
 with romaine salad, parmesan cheese, Caesar dressing

- with grilled chicken 20,0
 - with grilled sirloin 22,0
 - with grilled prawns 24,0



MEAT FROM OUR GRILL

AUSTRIA

2. **BEEF FILET** 180 g from Simmental 29,0
BEEF FILET 300 g from Simmental 45,0

1. **T-BONE** 500 g organic farm 56,0

2. **CHATEAUBRIAND** 600 g 86,0
 3. for two from Simmental

1. **SIRLOIN** 300 g 36,0

1. **RIB EYE** 300 g 45,0

1. **BONE IN RIB EYE** 600 g 67,0

1. **TOMAHAWK** 600 g 69,0

INTERNATIONAL

1. **COTE DE BOUEF** 800g 96,0
 Charolais from France

1. **U.S. PORTERHOUSE** 115,0
OMAHA NATURAL ANGUS 1200 g

3. **WAGYU BEEF FILET** per 100 g 86,0
 A4 Japan

1. **FLANKSTEAK** 300g 35,0

1. **CHINANINA** 1200g 120,0
BISTECCA FROM ITALY

SAUCE
 (per sauce) 1,5

- Red wine shallot sauce
- Green pepper corn
- Sauce Béarnaise
- Sauce Aioli
- Sauce Chimi Churi
- Mushroom sauce
- Café de Paris

SIDE DISHES
 (per side dish) 3,5

- Dstrikt's Cole Slaw
- Glazed root vegetables
- Pan fried mushrooms
- Creamy spinach with garlic
- Fried onion rings & spicy ketchup
- Mac 'n' Cheese with Austrian cheese
- Hand-cut fries, parmesan & truffle oil
- Cauliflower with parmesan cheese and Dijon mustard
- Broccoli with chili oil and Gremolata
- Grilled vegetables
- Roasted rosemary onion potatoes

LIQUID TREATS

BELLINI'S
 Seasonal flavors 12,0

BOULEVADIER
 Tanqueray Gin, Antica Formula Vermouth, Campari 10,5

STEAKHOUSE MANHATTAN
 Bulleit Bourbon, Antica Formula Vermouth, homemade cherry bitters 10,5

BOURBON MULE
 Bulleit Bourbon, ginger beer, homemade Smoky Ginger Syrup, lime juice 10,5

MEAT BOARD with a selection of 3 organic meat cuts, **RIB EYE, FLANKSTEAK and RACK OF LAMB**, served with 2 side dishes and 1 sauce of your choice.
Minimum 2 persons
€ 65,0 per person

MAINS

RACK OF LAMB „Waldviertler“ organic lamb 300 g 32,0

MILK VEAL CUTLET 350g 34,0

“STYRIAN” CHICKEN BREAST 220g 22,0

VEAL LIVER 300 g with herb mustard 29,0

SOLE 300g 36,0

180g BURGER

with a pumpkin seed bun, Brie cheese, crispy onions, salad, mushroom, coleslaw, Dstrikt Burger Sauce, hand-cut fries with parmesan and truffle oil, pepper and anchovy relish € 21,0

JOSPER GRILLED PUMPKIN 15,0
 in maple syrup and eggplant croquette

BBQ SHORT RIBS 25,0
 with French fries and mixed leaf salad