

essquire #1



SORRY NO
SELFSERVICE

The
MENU

PLEASE!



dinner
is the
breakfast
for
adults



NOTES FROM THE GINSOAKED BOY

„I am the sunset in the east“ singen Divine Comedy so verwirrend interessant in „Gin soaked boy“ dem Namensgeber-song dieser, wenn Sie so wollen, Kolumne. Wenn Sie so wollen, können Sie diese Speisekarte auch als kleines Unterhaltungs-Magazin sehen. Dem Umfang entsprechend ist hier zwar nicht viel Platz, weil unser Hauptaugenmerk selbstverständlich auf der optisch ansprechenden Aufbereitung der Speisen liegt, aber es wurde hier viel Kleines, Ungewöhnliches versteckt. In jedem Fall ist unsere Karte ein wenig anders, so wie eben die Sonne nicht im Osten untergeht, außer ... man sieht die Dinge eben einmal von der anderen Seite.

Womit wir beim Gin wären und meinen „Notes“ dazu. Natürlich bin ich der „gin-soaked boy“, aber nicht wegen des zu frequenten Genusses, sondern weil ich das Wesen des Gin & Tonic Trinkens, seine Kultur, quasi aufgesagt habe. Flatschers hat seinen eigenen Gin, ein wunderbares Produkt aus dem Weinviertel ein wenig anders, ein wenig wortverspielt, ein wenig ... mehr davon finden Sie in der Getränkekarte.



Ach ja, noch ein Wort zum Cover unserer Speisekarte: es handelt sich bei dem Federvieh um ein Plastikhuhn und - nein - es ist nicht unsere neue Küchenchefin, die es „würgt“, denn unser neuer Küchenchef heißt Philipp Demel und trägt statt durchsichtigem Nylon- höchstens einmal einen Austernhandschuh!

Viel Spaß bei uns und Guten Appetit,
Herzlichst, Ihr

Andreas Flatscher

better take these
snacks before
out about the others!
your boyfriend finds

SNACKS

Ideal für den kleinen Hunger
oder um sich die Wartezeit an der Bar zu verkürzen!

BEER BATTERED ONION RINGS	7,50
Frittierte Zwiebelringe mit Cocktailsauce & Sour-Cream-Dip	
STEAK SNACK	9,50
Beef-Stripes mit einer handvoll köstlicher Pommes Frites, Kräuterbutter und BBQ-Sauce	
ITALIAN STYLE MOZZARELLA WRAP	13,50
Mozzarella di Bufala, frische & getrocknete Tomaten, Ruccola Serviert mit: Double Dip (Sour-Cream & Pesto) & hausgemachten Pommes Frites	
FLATSCHERS CAPRESE	13,50
Ganz klassisch mit Tomaten, Olivenöl und einem Hauch Balsamico-Essig, dazu Ciabatta Brot	
BURRATA DI BUFALA	13,50
Ein cremiger Genuß, serviert mit Ruccola-Salat und Tomaten, dazu natives Olivenöl und Ciabatta Brot	

begin the begin

SOUP

- FISH & SEAFOOD SOUP** 7,50
Hier zeigen wir, dass wir mehr können, als Steaks zu grillen! Bunte Fisch- und Meeresfrüchte-Auswahl. Alles was das Meer hergibt. Die Bouillabaisse - von uns interpretiert. Dazu Hausbrot

STARTERS

- FLATSCHERS VITELLO TONNATO** 11,50
Rosa Tafelspitz vom Kalb, sous-vide gegart, mit Thunfisch-Kaperncreme und Hausbrot

- BEEF TAGLIATA** 12,50
Rosa gegrillte Beiried-Streifen auf Rucola-Parmesan-Salat

BEEF TARTARE

100g 11,50 200g 18,50 500g 42,50 1000g 85,50

Wir verwenden für unser Beef Tartare ausschließlich feinstes Filet und servieren es wahlweise mit **HAUSBROT & ZWEIERLEI BUTTER** oder **HAUSGEMACHTEN POMMES FRITES & COCKTAILSAUCE**

Auf Wunsch servieren wir unser Beef Tartare gerne mit Eidotter.

get together

- VORSPEISEN-VARIATION KLEIN (IDEAL FÜR 2)** 23,50
VORSPEISEN-VARIATION GROSS (IDEAL FÜR 4) 39,50
Gegrillte Jakobsmuscheln, Garnelen vom Lavasteingrill, Beef Tartare

Give us the lettuce and leaf us the Salads

Köstliche Salat-Bowl mit dem Topping Ihrer Wahl

- BEEF** 14,50
Bunte Blattsalate mit gegrillten Beef-Stripes
- CHICKEN CAESAR** 14,50
Gegrilltes Hühnerfilet, Parmesan, Croutons- Caesar-Dressing
- GARNELEN** 14,50
Vom Lavasteingrill
- CAPRESE SALAD** 14,50
Mit feinem Büffel-Mozzarella

FISH & SEAFOOD

GARNELEN VOM LAVASTEINGRILL

Natur (Meersalz, Knoblauch, Kräuter)
Serviert mit **HAUSBROT & SAUCE AIOLI**

250g* 19,50 - 500g* 38,50 - 1000g* 75,50

*) Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht mit Schale

- AUSTERN „ROCKEFELLER STYLE“** 1 STK. 4,50
Feine Tsarskaya-Austern, köstlich gratiniert mit Blattspinat, Knoblauch & Käse - unbedingt probieren !!!
- GEGRILLTES LACHSFILET** 16,50
Mit Blattspinat, Grilled Lemon und Sauce Aioli

BURGER

Unsere Burger sind 100%ige Rindfleischburger und erreichen ihren Geschmack durch das Grillen auf unserem Lavasteingrill. Um den natürlichen Eigengeschmack zu erhalten, würzen wir ausschließlich mit einem Hauch Meersalz.

- CHEESE BURGER** 260g 13,50
Serviert mit Salat, Cheddar, Zwiebel, Tomate, Essiggurkerl & einer leicht rauchigen BBQ-Sauce

- D.C. BURGER** 260g 13,90
Double Cheese, gebratener Speck, Salat, Zwiebel, Tomate, Essiggurkerl & Flatschers Secret Burger Dip

- PURE BEEF** 520g 19,50
Serviert mit Salat, Zwiebel, Tomate, Essiggurkerl & einer leicht rauchigen BBQ-Sauce

- STEAKHOUSE BURGER** ca. 200g 13,90
Gegrillte Steak-Stripes, Salat, Käse, Zwiebel, Essiggurkerl, Tomate & Whisky-BBQ-Dip

- D.C. STEAKHOUSE BURGER** ca. 200g 13,90
Gegrillte Steak-Stripes, zweierlei Käse, gebratener Speck, Essiggurkerl, & Flatschers Secret Burger Dip. Unser „Männer-Burger“ ;-) ohne „Grünzeug“ ...

Wir servieren alle unsere Beef-Burger medium-well und alle Burger inklusive unserer legendären Pommes Frites

- JACKFRUIT BURGER (VEGETARISCH)** ca. 200g 11,50
DIE VEGETARISCHE ALTERNATIVE ZUM PULLED PORK BURGER
Die tropische Jackfruit mit BBQ-Sauce mariniert, erinnert im Mundgefühl an zartes Fleisch.

Wir servieren diese traumhafte Veggie-Burger-Variante automatisch mit hausgemachtem Coleslaw-Salat und BBQ-Sauce

LOW CARB BURRITO

Genial gefüllt, herrlich zu essen, total gesund
Köstlicher Burrito mit einem no-carb Teig aus Ei, Topfen & Käse, dazu bunter Salat, wahlweise gefüllt mit:

- CHICKEN AVOCADO** 13,50
Gegrilltes Hühnerfilet, Avocado, Käse, Zwiebel

- oder
BEEF CHORIZO 14,50
Gegrillte Rinder-Steakstreifen, spanische Chorizo-Wurst, Käse, Zwiebel

Adam you've lost something!

FLATSCHERS LEGENDARY RIBS

THE PORK

Für 1 bis 6 Personen

Die Ribs vom österreichischen Schwein wurden von uns sous-vide gegart und werden nach Bestellung am Lavasteingrill gefinished, um das köstliche Raucharoma zu generieren. Wir würzen mit Kräutersalz & schwarzem Pfeffer - sonst nichts. Unser Fleisch ist so zart und herrlich, dass jede Marinade diesen Genuß zerstören würde
Mit Pommes Frites, zweierlei BBQ-Saucen und Cole Slaw Salad

PRO PERSON 15,90

THE BEEF

Sous-vide gegarte Short Ribs vom Rind aus Österreich - der ganz neue „way of beef“ (medium gegrillt).

Wir servieren diese Köstlichkeit mit Süsskartoffel-Stampf und Kohlsprossen

PRO PERSON 17,90

CIABATTA

- CHICKEN CIABATTA** 13,90
Gegrillte Hühnerbrust, Tomate, Salat, gebratener Speck und Spiegelei, serviert in unserem köstlichen Ciabatta Brot, dazu eine handvoll hausgemachte Pommes Frites

PLANTER'S PARADISE

Köstliche **VEGANE** Quiche (Boden aus Dinkel-Vollkornmehl), hausgemacht, mit Karotten, Rüben, Zucchini, Knoblauch, Pesto, dazu bunter Salat

11,50

beef

STEAKS

LADY'S CUT* IRLAND	180g	27,50
GENTLEMAN'S CUT* IRLAND	260g	32,50
RIB EYE STEAK* ARGENTINIEN	300g	32,50
NEW YORK FLANK STEAK* U.S.A.	260g	29,50
CLUBSTEAK* USA	ca. 400g - 500g	33,50
T-BONE* USA	500g	45,00

*) Wir servieren diese Gerichte mit einer kostenlosen Beilage und einer Sauce Ihrer Wahl.

CHÂTEAUBRIAND FÜR 2 IRLAND	500g	55,00
----------------------------	------	-------

mit Pommes Frites und einer Beilage Ihrer Wahl, dazu unsere drei beliebtesten Saucen.

CENTER CUT IRLAND	ca. 1000g	105,00
-------------------	-----------	--------

mit einem Mix unserer besten Beilagen und Saucen. Ideal für vier Personen oder zwei sehr hungrige ;-)

BEEF-TASTING FÜR ZWEI PERSONEN	59,00
--------------------------------	-------

Genießen Sie ein Potpourri aus Filet, Ribeye und Flank-Steak mit Pommes Frites und einer Beilage Ihrer Wahl, dazu unsere 3 beliebtesten Saucen.

BEST OF BEEF

Wahlweise
oder

1 kg Filet (Center Cut) & 0,5 kg T-Bone
0,5 kg Filet (Châteaubriand) & 0,5 kg T-Bone
Mit 1 Beef Rib und Beilagen & Saucen

CENTER CUT UND T-BONE	für 4 bis 6 Personen	179,00
CHÂTEAUBRIAND UND T-BONE	für 4 Personen	129,00

FLATSCHERS STEAKMENT

500g Filet • 500g Rib Eye
500g Flank Steak • 0,5kg T-Bone
4 Beef Ribs

FÜR 6 BIS 8 PERSONEN.	249,00
-----------------------	--------

Mit einem Mix unserer besten Beilagen und Saucen

special

TOMAHAWK-STEAK Premium-Rind / Australienca. 1200g **95,00**
Dieses Top-Signature Steak mit der typischen Form grillen wir im Ganzen und tranchieren es für Sie am Tisch.
Wir servieren dazu Pommes Frites, eine Beilage nach Wahl und unsere 3 beliebtesten Saucen.
Perfekter Steak-Genuss für 2 Personen!

SURF & TURF

Suchen Sie sich Ihr Wunschsteak (Preis je nach Steak) aus und kombinieren Sie es mit:

GARNELE pro Stk. **2,90** ODER **JACOBSMUSCHEL**
pro Stk. **4,00**

RARE

Ihr Steak wird kurz von den Flammen unseres Lavasteingrills geküsst. Kerntemperatur: 40° Grad ergo: „roh“.

MEDIUM RARE

Für Filet, aber auch ein Rib Eye Steak. Die Kerntemperatur beträgt etwa 50° ergo: „immer noch roh“.

MEDIUM

Diese Garstufe ist in unseren Augen die beste. Unter der gerösteten Steak-Oberfläche: zart rosa Fleisch.
Eignet sich für ALLE Steaks

WELL DONE

Wir können Sie beruhigen, unser Filet ist so zart, dass es sogar well done noch ein Genuss ist!



IRLAND

Rindfleisch von der grünen Insel - durch die natürliche Weidehaltung weist das Fleisch eine gleichmäßige Marmorierung auf und ist dadurch zart und saftig.

Rasse: Hereford

ARGENTINIEN

Das Fleisch der Gauchos - die hornlosen Angus-rinder ernähren sich ausschließlich vom saftigen Gras der Pampa!

Rasse: Angus

USA

Rindfleisch aus der Steaknation Nr. 1 - die Rassen Hereford und Angus grasen auf den Wildwest-Weiden der USA und haben dadurch eine fein verteilte Marmorierung.

Rasse: Angus

AUSTRALIEN

Bestes Rindfleisch aus Down Under - das Grain-fed Beef aus Australien zeichnet sich durch Geschmacksintensität und Saftigkeit aus.

Rasse: Angus

BEILAGEN

HAUSGEMACHTE POMMES FRITES	3,00
BAKED POTATO MIT SOUR CREAM-DIP	
SÜSSKARTOFFEL-STAMPF	
SAUTIERTER BLATTSPINAT	
KLEINER SALAT	4,00
HOMEMADE COLE SLAW SALAD	
BOHNEN-MAIS-GEMÜSE (SMOKEY)	
ONION RINGS	
SAUTIERTE KOHLSPROSSEN	
SPIEGELEI	1,90

SAUCEN

MINI GLÄSER HEINZ: DIJONSENF • MAJO	je Glas 2,00
KETCHUP VON CURTICE BROTHERS	2,00

SAUCE BÉARNAISE	
WHISKY BBQ-DIP	
BBQ-SAUCE SMOKEY	
FLATSCHERS STEAK-SAUCE WARM	
SOUR CREAM-DIP MIT KNOBLAUCH	
SAUCE AIOLI KNOBLAUCH-MAYONNAISE	
DIJONNAISE	
DIJON-SENF MIT MAYONNAISE & FRISCHEN KRÄUTERN	

JEDE SAUCE 2,50

I've been through the **desserts** on a cake with no name

APRICOT CHEESECAKE N.Y. STYLE	6,90
BLACK & WHITE	6,90
SCHOKOMOUSSE-TÖRTCHEN	
Hausgemachtes Schokolade-Mousse von weisser & Milchschokolade (Zotter), serviert als Torte mit Schoko-Überzug	
PASSIONSFRUCHT CRÈME BRÛLÉE	7,90
Zum selber Flambieren	
GEEISTES TOFFIFEE	7,90
BROWNIE MIT VANILLEEIS	6,90
DESSERT VARIATION FÜR 2 4	14,50 29,50

Unser Küchenchef verwöhnt Sie bei den Dessert-Variationen mit wechselnden Ideen & Varianten.
Lassen Sie sich überraschen!

Haben Sie eine spezielle Nahrungsmittel-Allergie oder leiden an einer Unverträglichkeit?
Kein Problem - Fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte und gerne nach der Geschäftsleitung. Wir finden bestimmt was Passendes, um Ihren Hunger zu stillen.

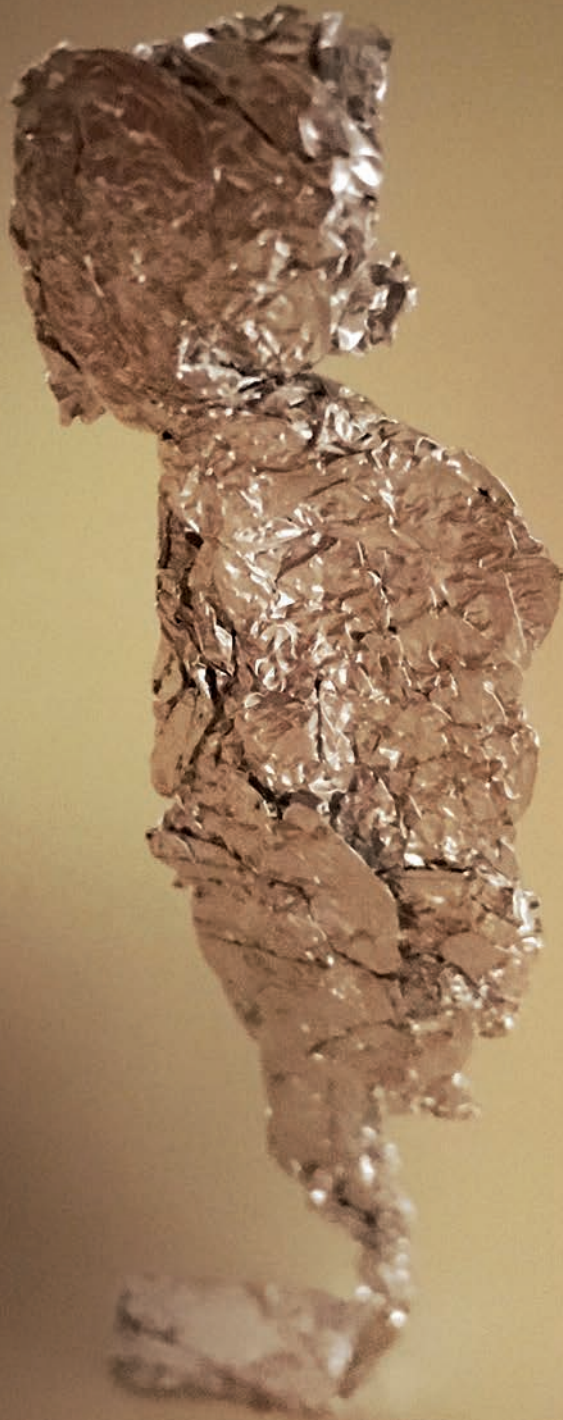
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKL. ALLER STEUERN & ABGABEN - FÜR GARDEROBE ÜBERNEHMEN WIR KEINE HAFTUNG!
KAISERSTRASSE 113-115, 1070 WIEN, GEÖFFNET TÄGLICH VON 17:00 BIS 00:00.

WIR AKZEPTIEREN BANKOMATKARTEN UND ALLE KREDITKARTEN. GERNE AUCH SODEXO ODER TICKET RESTAURANT GUTSCHEINE.

NÄHERE INFOS UND AKTUELLE NEWS FINDEN SIE AUCH AUF UNSERER WEBSEITE: WWW.FLATSCHERS.AT

UND AUF UNSERER FLATSCHERS - FACEBOOK FANSEITE: WWW.FACEBOOK.COM/FLATSCHERS

1. AUFLAGE 2018 - FOOD KONZEPT: ANDREAS FLATSCHER - GRAFIK KONZEPT & DESIGN: GUSTAV ASSEM - WWW.TUER3.COM
COVERFOTO: @ ADOBE STOCK FOTOS, RÜCKSEITE: @ GUSTAV ASSEM



and in the end
the **love** you
take is
equal to
the **love** you
make

Flatschers

your very personal **issue**

NEHMEN SIE DIESE SPEISEKARTE EINFACH MIT NACH HAUSE,
ES IST IHR GANZ PERSÖNLICHES EXEMPLAR!