



AMEA





Der Genuss wandelte im Schatten,
beinahe von allen vergessen.
Er belebte einst diese Stadt,
in Form von köstlichem Essen.

Nun kehrt er zurück,
an einen besonderen Ort.
Der Genuss steht wieder im Licht
und setzt sein Werk fort.

Folgen Sie der Gabel

BEFORE LIGHTLY

- AMEA Tanqueray Sling** 12,5
Tanqueray Gin | Zitrone | Zucker | Cherry | Soda
Diesen Drink servieren wir euch auch gerne mit Tanqueray 0,0% Alkohol
- Mojito Havanna 3 y** 12
Minze | Limette | Rohrzucker | Soda
Diesen Drink servieren wir euch auch gerne Alkoholfrei
- Moscow Mule** 12
Vodka | Limette | Ginger Beer | Gurke
- Aperol Sour** 11
Aperol | Zitronensaft | Orangensaft | Zucker

GIN & TONIC

- Malfy Gin Rosa** 4 cl 13
Dazu empfehlen wir Schweppes Indian Tonic
[Grapefruitscheibe | Rosmarin]
- Tanqueray 10 y oder Tanqueray 0,0%** 4 cl 13
Dazu empfehlen wir Thomas Henry Tonic [Rosmarin | Limette]
- Hendrick's Gin** 4 cl 14
Dazu empfehlen wir Thomas Henry Tonic [Gurke]
- Gin Mare** 4 cl 13
Dazu empfehlen wir Fever Tree Tonic [Orange | Zitrone | Rosmarin]

AFTER STRONGLY

- Espresso Martini** 12
Vodka | Espresso | Kahlua
- Choco Bite Bourbon** 12
Ingwersirup | Creme de Cacao | Zitronensaft | Chocolate Bitter
- White Russian** 12
Vodka | Kahlua | Sahne [Kaffeebohne]
- The Flamingo** 12
Havana anejo | Ananassaft | Zitronensaft | Grenadine
[Zitrone | Kirsche]



AMEA



VORSPEISEN

Beef Tartar vom Premium Rind Butter Brioche Knusper-Ei	19
Roh gebratener Leinenfang-Thunfisch Sesamerde Soja Wasabi Mango	17
Consommé von der Tomate Tomaten-Ingwer Topping Basilikum	9
Geräucherte Paprika Schaumsuppe Chili marinierten Garnelen	7
AMEA Bowl Couscous Avocado Vogerlsalat Chioggia Rüben Tomaten Limette	10
Gourmet Salad Bowl Jungsalat Granatapfel Avocado Nuss- und Kern-Mix herzhaftes Honig-Balsamico Dressing Käsecracker	12
Exquisite Salad Bowl Rucola Avocado Mango Mozzarella Pinienkerne herzhaftes Honig-Olivenöl Dressing knuspriges Butter Brioche	13
Add-ons	
Prawns Chicken	3
Trockenfrüchte	2
Lachs Thunfisch	4
Käse	3
Gedeck	3,5

Butcher's 🍴🌶️ Premium-Rindfleisch hausgemachte Sauce Salat Tomate gegrillte Zwiebel eingelegte Gurken	12
Butcher's 2 Cheezy 🍴🌶️ Premium-Rindfleisch hausgemachte Sauce Cheddar & Schweizer Käse gegrillte Zwiebel eingelegte Gurken	13
Butcher's Health 🍴 Gegrilltes Hühnerfilet Tahini-Joghurtcreme Salat Tomate Avocado	14
Butcher's Smoking Gun 🍴 Premium-Rindfleisch Cheddar & Käsecrisp Kohl-Karottensalat	15
Butcher's Homie Premium-Rindfleisch Rinderspeck BBQ Sauce Cheddar Salat Tomate karamellisierte Zwiebel	16

SUNDAY BURGER

Butcher's Amigo	27
Dryaged Rindfleisch Rinderspeck American, Swiss & Pepperjack Käse Nacho-Käsesauce Salat Chilisauce gegrillte Zwiebel gegrillte Jalapenòs Nachos	
+ Golden Sticks	

🍴 auf Wunsch mit vegetarischem Patty
🌶️ scharf



CUTS

Rib Eye

Feinfaseriges Muskelfleisch von der Hochrippe 8-12 Rippe mit toller Marmorierung und unverkennbarem Fettsauge

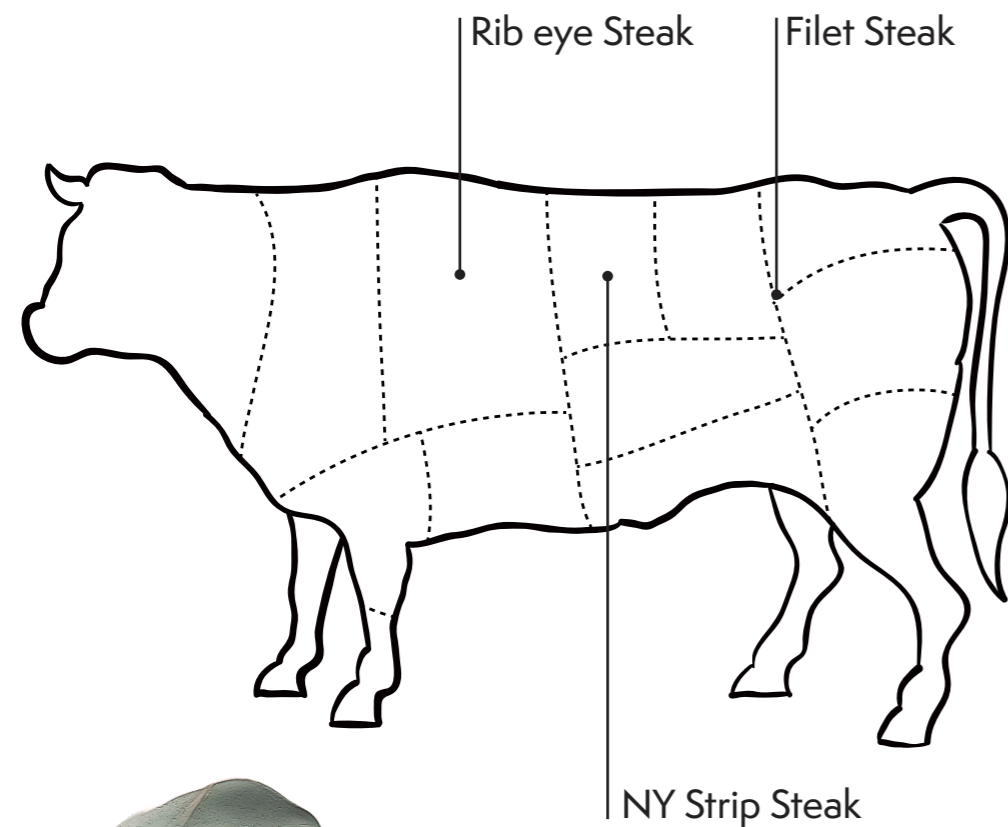
Filet

Edles, butterzartes Fleischstück, welches ein feinfaseriges zugleich mageres Teilstück vom Rinderfilet ist

Gerne schneiden wir Ihnen Ihre gewünschte Größe zurecht [180 g | 250 g]

New York Strip

Zartes Rückenstück geschnitten aus dem Roastbeef welches am T-Bone anliegt mit markantem Fett Rand



AMEA STEAKS

Rib eye Steak 250 g 30
wird mit Rosmarinbutter serviert

Filet Steak 180 g | 250 g 30 | 35
wird mit Rosmarinbutter serviert

NY Strip Steak 250 g 30
wird mit Rosmarinbutter serviert

Add-ons zum Steak

Marinierte Chili Garnele 4
Jakobsmuschel 4
Karamellierter Ziegenkäse 4

BEILAGEN & SAUCEN

Beilagen

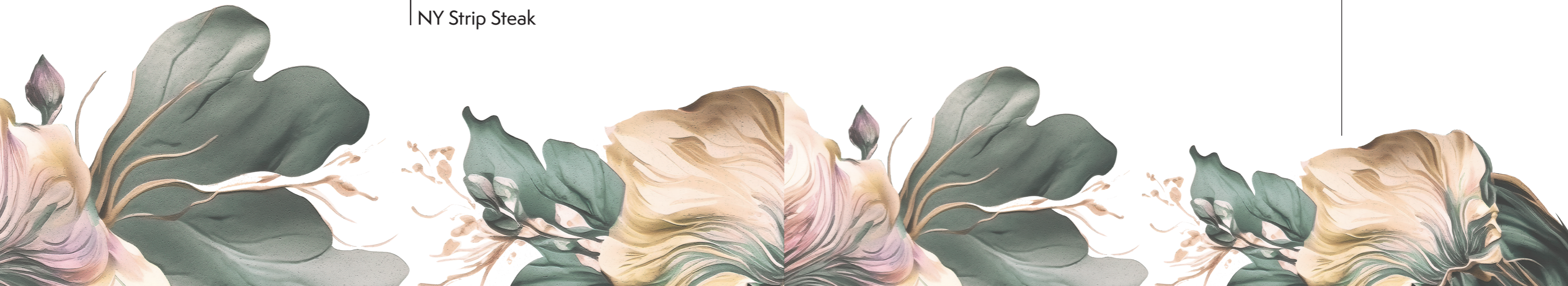
Onion Rings 7
Sweet Potato Sticks 6
Wedges 5
Golden Sticks 4
Venere Risotto 4
Röstkartoffel Rosmarin 3
Ofenkartoffel 3
Ratatouille 3
Geschmorte Ofentomaten 3

Saucen

Gravy	4	Sriracha Sauce	3
Trüffelmayonnaise	3	Knoblauch Mayonnaise	3
Limetten-Chili Mayonnaise	3	Butchers Sauce	3
Jalapeño-Cheddar Dip	3	Ketchup	3
BBQ Sauce	3	Mayonnaise	3
Hot Sauce	3		



AMEA





AMEA'S FISCH & VEGETARISCH VEGAN

FISCH

- Butter gebratenes Kabeljau Loin** 28
Venere Risotto | geschmorte Ofentomaten
- Lachssteak mit Mango Chili Topping** 24
Süßkartoffelpüree | Romanesco

VEGETARISCH | VEGAN

- Mediterran gefüllte Ofenkartoffel** 18
Ratatouille | Kräuter-Kokoswasser
- Gegrillte Melanzani** 16
Couscous-Gemüseragout | Ziegenkäsehaube

AMEA'S DESSERT

- Schokoladencreme** 13
Amaretto Kirschen | Crumble | Sponge
- Zimteis auf Orangen Biskuit** 13
Grand Marnier Mandarinen | karamellierte Nüsse
- Butchers Lava Cake** 8
flüssiger Schokokuchen | cremiges, hausgemachtes Eis
Waldbeeren



AMEA
DRINKS





ALKOHOLFREI

Coca-Cola Coke Zero	0,33	4,2
Fanta	0,33	4,2
Sprite	0,33	4,2
Almdudler	0,35	4,4
Frucade	0,35	4,4
San Pellegrino	0,25 0,75	3,5 7,5
Acqua Panna	0,25 0,75	3,5 7,5
Pago Marille Erdbeer Johannisbeer	0,2	3,9
Div. Säfte gespritzt	0,25 0,5	2,9 4,9
Soda Zitrone Himbeere	0,25 0,5	2,9 4,9

CAFE & TEE

Espresso	2,9
Espresso Doppio	4,8
Cappuccino	4,6
Verlängerter	4,2
Café Latte	4,9
Heiße Schokolade	5,9
Frischer Minztee gerne mit Ingwer	5,2

div. Teesorten im Kännchen 4,9

BIER

Schladminger Bio Zwickl vom Fass	0,3 0,5	4,4 4,9
Schleppe	0,3 0,5	4,4 4,9
Weizen	0,5	4,9
Stiegl Weisse naturtrüb	0,5	4,9
Stiegl Freibier	0,5	4,9

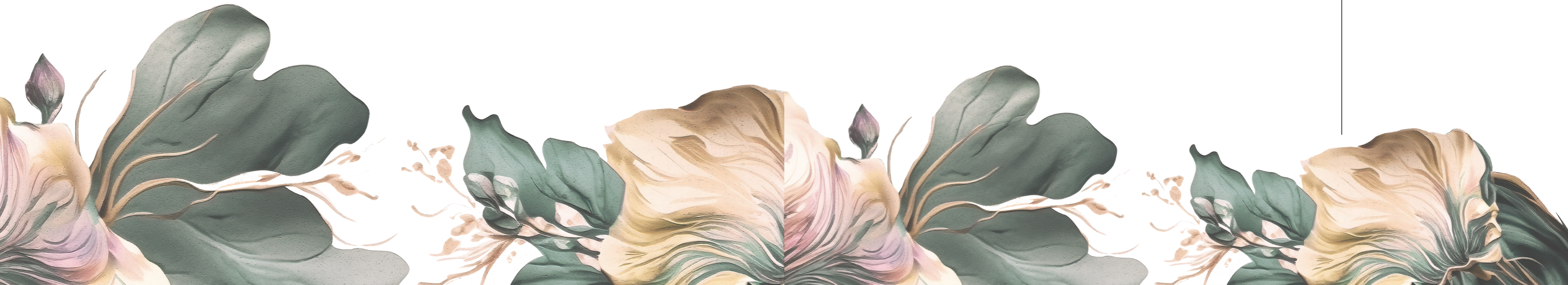
SPRITZZZZ

Sarti Rosa 7,5
Sarti Rosa | Prosecco | Soda [Grapefruitscheibe | Thymian]

Aperol 7,5
Aperol | Prosecco | Soda [Orangenscheibe]

Hugo 7,5
Prosecco | Holunderblütensirup | Soda [Limette/ Minze]

Lillet Spritz 7,5
Lillet | Prosecco [Beeren]





DIGESTIF

Gölles Alte Zwetschke	2 cl	7
Guglhof Alter Birnenbrand	2 cl	9
Guglhof Marillenbrand Reserve	2 cl	9

SPIRITUOSEN

Marker's Mark Bourbon	2 cl	5
Tullomore Dew Irish Whiskey	2 cl	5
Johnny Walker Red Label	2 cl	5
Havana Club Anejo	2 cl	6
Stolychnaya Vodka	2 cl	6
Axberg Vodka aus Österreich	2 cl	6
Nonino	2 cl	6
Tignanello	2 cl	7
Lagavulin 10 y	2 cl	7

FILLER-BITTERLIMONADEN

Schweppes Indian Tonic	0,2	5
Thomas Henry Tonic	0,2	5
Fever Tree Indian Tonic	0,2	5
Indian Tonic Ginger Ale Bitter Lemon Ginger Beer		

PORTWEIN & SHERRY 4CL

Tawny port 10 years	7
Lustau Perdo Ximenez San Emilio Sherry	7

GLASWEISE WEINE & SCHAUMWEINE

Prosecco Superiore DOCG Le Manzane Brut <i>Sehr trocken</i>	0,1	4,5
Prosecco Superiore DOCG Le Manzane Brut <i>Sehr trocken</i>	0,75	21

WEISSWEIN GLASWEISE 1/8

2023 Welschriesling 4,5

Weingut Riegelnegg • Gamlitz • Südsteiermark
Helles Strohgelb, in der Nase einladender Duft nach Äpfeln und Quitten mit filigraner Blütennote, am Gaumen frische Frucht, feine Apfel- und Grapefruitnoten im Abgang

2023 Gemischter Satz | Weiße Sortenvielfalt 4,5

Weingut Aumann • Tribuswinkel • Thermenregion
Strahlendes Grüngelb, in der Nase aromatisch mit fruchtigen Nuancen von Birne, Zitrus und Apfel, am Gaumen erfrischend knackig und wunderbar saftig

2023 Grüner Veltliner | Zwillingslauser 4,5

Weingut SAX • Langenlois • Kamptal
Helles Grüngelb, in der Nase Duftspiel von Limetten und Kräuterwürze, am Gaumen beschwingt, munter und leichtfüßig, viel Frische und gute Länge

ROTWEIN GLASWEISE 1/8

2021 Zweigelt Klassik 4,5

Weingut Michael Auer • Höflein • Carnuntum
Rubinrot mit Granatschimmer, in der Nase rote Früchte, zarte würzige Nuancen, am Gaumen elegante Textur mit schöner Harmonie, charmant und fruchtig im Finish

2019 Cuvée Classic BF-ZW-SL 4,5

Weingut Josef Iglar • Deutschkreutz • Mittelburgenland
Dunkles Rubingranat, in der Nase fruchtig und würzig, Zwetschken, Herzkirschen und Datteln, am Gaumen reife Frucht mit eleganter Holznote





WEISSWEINE 0,75 Flasche

- 2023 Gelber Muskateller Klassik** 24
Weingut Peter Skoff • Gamlitz • Südsteiermark
Intensive Nase nach gelben Früchten, erinnert an frische Muskat Trauben, jugendliche Frische im Abgang mit lebendiger Säure im Nachhall
- 2023 Grüner Veltliner Federspiel Dürnstein** 33,5
Weingut Alzinger • Unterloiben • Wachau
Feine Nase nach grünen Früchten, am Gaumen frische Apfeltöne mit eleganter Fruchtnote, lebendige Mineralik und knackige Säure im Abgang
- 2022 Grüner Veltliner Smaragd Setzberg** 39
Weingut Nothnagl • Spitz • Wachau
Reife Nase nach gelben Früchten, am Gaumen feiner Fruchtschmelz mit perfekter Mineralik, kraftvoller Körper mit toller Länge im Abgang
- 2022 Sauvignon Blanc Ried Wurzenberg** 39
Weingut Strablegg Leitner • Eichberg • Südsteiermark
Blumige Nase nach grünen Früchten, am Gaumen feiner Holundertton und frischer Paprika, elegant und lebendig im Abgang
- 2021 Roter Veltliner Reserve** 44
Weingut Weixelbaum • Strass • Kamptal
Die Rarität aus Österreich! Feine Fruchtaromen von Birne, Melone und gelben Früchten, tolle Länge bei verspielter Mineralik
- 2021 Chardonnay Steinriegel** 59
Weingut Gesellmann • Deutschkreutz • Mittelburgenland
In der Nase zart nach Feuerstein und Grapefruit mit Anklängen von weißer Tropenfrucht und einem rauchigen Touch, feine Tropenfrucht mit einer kräftigen Säurestruktur im Abgang

ROTWEINE 0,75 Flasche

- 2021 Zweigelt Rubin Carnuntum** 26
Weingut Glatzer • Göttlesbrunn • Carnuntum
Intensive Kirsche, unterlegt mit Schokolade und Nuss-Nougat, cremige Textur, saftig und anschmiegsam, gut strukturierte Tannine. Reif und saftig bis zum langen, milden Abgang.
- 2020 St. Laurent Sommelier Edition** 31
Weingut Johannishof Reinisch • Tattendorf • Thermenregion
Dunkles Rubingranat, in der Nase dunkle Beerenanklänge, feine Tabaknoten, am Gaumen elegant, saftige, rote Frucht nuances, zarte Holznoten, vielschichtig im Abgang
- 2019 Blaufränkisch Szapari** 40
Weingut Jalits • Badersdorf • Südburgenland
Aromatische Beerenfrucht, am Gaumen geradlinig und elegant, feine Fruchtsüße im Nachhall mit der typischen Finesse vom Eisenberg
- 2019 Cuvée Maximus BF-CS-ME** 40
Weingut Josef Iglar • Deutschkreutz • Mittelburgenland
Kräfte Nase nach reifen dunklen Beeren, am Gaumen dicht und fleischig, feine Süße, perfekt eingebundene Tannine, lang und rund ausklingend
- 2019 Cuvée Anton BF-ME** 60
Weingut Iby • Horitschon • Mittelburgenland
In der Nase nach Brombeeren und dunklen Beeren, am Gaumen kraftvoll und komplex, intensiv und hochelegant, pfeffriger Würze und feines reifes Tannin das dem Wein Finesse und einen langen Abgang verleiht





AMEA

Folgen Sie der Gabel

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Personal.

