

Das Menü



“ESSEN IST EIN
BEDÜRFNIS, GENIESSEN EINE KUNST”
~La Rochefoucauld

STEAK

MEDIUM & VOM GREEN EGG

FILET
VOM ALMOCHSEN

200g

RIB EYE STEAK VOM
ALMOCHSEN

350g

PINZGAUER WAGYU
RIND

450g

DRY AGED TOMAHAWK
STEAK

1400g | 30 Min. Wartezeit

WILDFANG
RIESENGARNELE

1 Stk.

Upgrade



STEAKS WERDEN MIT OFENKARTOFFEL & GRILLGEMÜSE
SERVIERT. DAZU PORTWEINJUS & KRÄUTERBUTTER.

E
X
P
E
R
I
E
N
C
E



EXPERIENCE MENÜ

+ WEINBEGLEITUNG

*+ AUTOFÄHRERBEGLEITUNG
(ALKOHOLFREI)*

*LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!
DAS BESTE AUS 16 JAHREN "DAS KOHLMAIS"
KULINARISCH AUFS TELLER GEBRACHT.*



Sushi

BLACKBOX MEETS JAPAN

いただきます
[ee-tah-dah-
key-mah-ss]
japanisch für
"Mahlzeit"

CRISPY SHRIMP ROLL

gebackene Garnele | Flusskrebs-Mayo |
Avocado | Gurke | Karotte | 8 Stk.

LACHS AVOCADO ROLL

Lachs | Gurke | Avocado | Karotte | 8 Stk.

SPICY TUNA ROLL

Thunfisch | Avocado | Gurke | 8 Stk.

BEEF ROLL

Pinzgauer Rind | Trüffel | Rucola |
Gurke | Avocado | 8 Stk.

SASHIMI DUETT

Lachs | Thunfisch | 8 Stk.

passend dazu

LITSCHI LEMONADE

homemade | Autofahrer-tauglich ;) (0,0%)

HAKU LITSCHI MARTINI

Haku Vodka | Dry Vermouth | St. Germain Elderflower
Liqueur | Litchi Liqueur | Peychaud's Bitter

EAST

Haku Vodka | Blood Orange Sake | Vanillesirup |
Soda

TOKIO SUN

Toki Whisky | Palo #Santo von Paragon | Ginger Ale