

Herzlich
Willkommen im

WAS **COOKING**

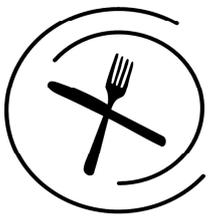
Mit viel Liebe zum Detail und dem Gespür für das Wesentliche schaffen wir eine gemütliche und unkomplizierte Atmosphäre.

Deshalb stellen wir uns mit großem Ehrgeiz neuen Herausforderungen, um unsere Gäste mit neuen Kreationen und Genüssen zu begeistern.

Für die Zubereitung unserer Gerichte legen wir grossen Wert auf frische Produkte und naturbelassene Zutaten. Freuen Sie sich auf kreative und abwechslungsreiche Speisen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und einen

Guten Appetit!



Unsere Öffnungszeiten

Mittwoch – Montag von 16.00 h – 23.00 h
(Küche bis 22.00 h)
Dienstag Ruhetag

Jeden Freitag

GAUMEN
6 mal drei

Reservierungen bitte unter
05673 – 20348
oder
www.was-cooking.com

WAS Cooking
Schmitte 11 a
6633 Biberwier

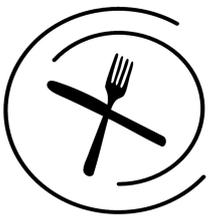
www.was-cooking.com
was-cooking@gmx.at

Kontaktieren Sie uns gerne für Ihre Weihnachtsfeier, Ihren Geburtstag oder einen anderen Anlass. Natürlich stehen diese Dienste auch in Form eines Catering zur Verfügung.

Gerne stellen wir für Ihre Feier ein individuelles Menü zusammen.

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten. Wir halten für Sie eine separate Allergikerkarte vor.

Bitte fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter im Service!



Starter

Fritattensuppe

mit frischem Schnittlauch

€ 4,50

Karotten – Ingwer – Suppe

mit frittiertem Rucola

€ 4,80

Knoblauchbaguette *fein garniert*

€ 3,50

knackfrische Salate

Gemischter Salat

klein oder groß

€ 4,90 / € 8,90

Bauernsalat

frische Blattsalatvariationen mit gebratenen Zwiebel- & Bauchspeckstreifen,
Kartoffelrösti, gerösteten Weissbrotroutons & gewürfeltem Bergkäse

€ 14,90

Bunte Salatschüssel

- mit gebratenen Hühnerfiletstreifen & frischer Ananas

€ 12,90

- mit gebratenen Rinderfiletstreifen & Röstzwiebeln

€ 14,90

- mit 5 gegrillten Black Tiger Garnelen

€ 14,90

dazu hausgemachtes Knoblauchbaguette *fein garniert*

€ 3,50

wahlweise bieten wir folgende hausgemachte Dressings:

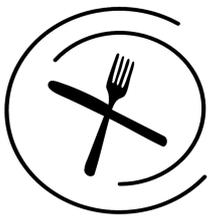
Olivenöl-Balsamico Dressing

Kernöl Dressing

Joghurt-Zitronen Vinaigrette

Honig – Senf Dressing

American Dressing



Burger

Der Amerikaner

Weissbrot, 100% Rindfleisch, Eisbergsalat, Speck, Cheddar Cheese, Tomate, Spiegelei, hausgemachte Bourbon-BBQ Sauce € 12,90

Der Asiater

Weissbrot, Grilled Chicken, Eisbergsalat, Sojasprossen, Bamabusstreifen, Zwiebeln, Tomate, Lauch & Karottenstreifen, hausgemachte Teriyaki Sauce € 10,90

Der Brotlose

100% Rindfleisch, Bauchspeck, Knoblauch, gebratene Zwiebeln Rucola, Kartoffelrösti, Tomaten & hausgemachte Cocktailsauce € 10,50

Der Brotlose (Vegan)

Veggiepatty aus Cous-Cous, Champignons, Paprika & Räuchertofu, Rucola, Tomaten, Karottenstreifen & hausgemachte Curryketchupsauce € 12,50

Der Franzose

Weissbrot, 100% Rindfleisch, Eisbergsalat, Tomate, Camembert & hausgemachte Dijonsenfcreme € 11,90

Der Hamburger Deluxe

Weissbrot, 100% Rindfleisch, Eisbergsalat, Tomate, Senfcreme, hausgemachtes Gurkenrelish & Röstzwiebeln € 12,50

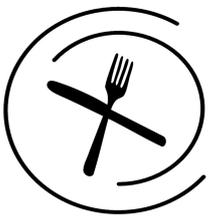
Der Italiener

Ciabatta, 100% Rindfleisch, Eisbergsalat, Tomate, Parmaschinken, Mozzarella & hausgemachtes Basilikumpesto € 12,90

Der Cheeseburger

Weissbrot, 100% Rindfleisch, Eisbergsalat, rote Zwiebeln, Tomate, Käse & hausgemachte Cheddar Cheese Sauce € 10,50

Gerne reichen wir zu Ihrem Burger **Potato Wedges** oder **Pommes** € 3,00



Der Mexikaner

Weissbrot, 100% Rindfleisch, Eisbergsalat, Tomaten, Bohnen, Mais, Paprika, Chili, Käse, frische Guacamolecreme & Nachos (leicht scharf) € 11,90

Der Norweger

Weissbrot, norwegisches Lachsfilet, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Rucola und hausgemachte Sauce Remoulade € 12,50

Der Schweizer

Vinschger, 100% Rindfleisch, Eisbergsalat, Rösti, Emmentaler, Tomate, Vogelersalat, hausgemachte Sauce Remoulade € 11,90

Der Surf Turf Burger

Weissbrot, Rinderfilet, gegrillte Garnele, Knoblauch, Eisbergsalat, Tomate & hausgemachte Pfeffersauce € 15,90

Der Shrimp Burger

Weissbrot, gegrillte Garnelen, Rucola, Knoblauch, Zwiebeln, Tomate & hausgemachte Cocktailsauce € 13,90

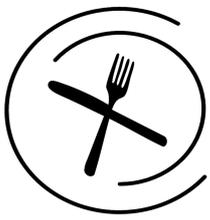
Der Tiroler

Vinschger, Schweinsbratenfetzen, Eisbergsalat, Tomate, Speck, Röstzwiebeln, hausgemachte Meerrettichcreme € 11,50

Der Vegetarier

Vinschger, Eisbergsalat, Kaspressknödel, Tomate, Käse, Vogelersalat, hausgemachte Sauce Remoulade € 9,90

Gerne reichen wir zu Ihrem Burger **Potato Wedges** oder **Pommes** € 3,00



Wraps

Beef & Pepper

Weizentortilla mit Rinderfiletstreifen, Zwiebeln, Spitzpaprika, Cherrytomaten, Pfeffersauce & hausgemachter Sourcream

€ 14,90

Chicken

Weizentortilla mit Grilled Chicken, Zucchini, Cherrytomaten, Zwiebeln, Mais & hausgemachter Sourcream

€ 11,90

Mexican

Weizentortilla mit Rindfleisch, Spitzpaprika, Bohnen & Mais, Käsestreifen, Chili, Nachos, Guacamolecreme & hausgemachter Sourcream (leicht scharf)

€ 12,50

Pork

Weizentortilla mit gebratenen Schweinerückenfetzen, Zwiebeln, Knoblauch, Cherrytomaten, Rucola & hausgemachter Sourcream

€ 11,90

Salmon

Weizentortilla mit gebratenem frischen norwegischen Lachsfilet, Cherrytomaten, Zwiebeln & hausgemachter Sourcream

€ 13,90

Surfer

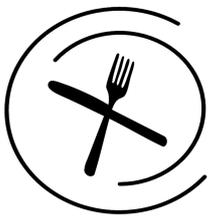
Weizentortilla mit 5 gegrillten Black Tiger Garnelen, Knoblauch, Cherrytomaten, Gurken, Rucola & hausgemachter Sourcream

€ 14,90

Vegan

Weizentortilla mit Räuchertofu, Cous-Cous, Champignons, Paprika, Tomaten, Rucola & hausgemachter veganer Sourcream

€ 12,50



Steaks

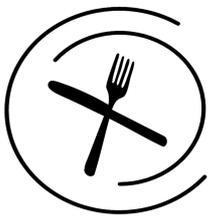
Lachs	ca. 200g frisches norwegisches Lachsfilet	€ 23,90
Rib Eye	ca. 250g saftiges Stück aus der Hochrippe	€ 24,90
Mr. Rinderfilet	ca. 250g aus dem edelsten Stück des Rinds	€ 29,90
Mrs. Rinderfilet	ca. 170g aus dem edelsten Stück des Rinds	€ 24,90
Rumpsteak	ca. 250g Rinderrücken mit typischem Fettrand & kräftigem Geschmack	€ 26,50
Schweinefilet	ca. 250g im Ganzen gebratenes Schweinefilet komplett tranchiert	€ 20,50
Surf & Turf	ca. 200g Rinderfilet trifft zwei frische gegrillte Black Tiger Garnelen	€ 31,90
Beef & Reef	ca. 200g Rinderfilet trifft einen 1/2 frisch gegrillten Hummerschwanz	€ 35,90
T-Bone	ca. 500g Filet & Rücken vom Rind, im Ganzen am T-Knochen gebraten	€ 38,90
Tomahawk	ca. 1000g aus der Hochrippe vom Rind am extra langen Knochen (Zubereitungszeit ca. 45 min)	€ 69,90

zu den Steaks reichen wir zwei Beilagen & eine Sauce nach Ihrer Wahl.

Beilagen: Pommes Frites, Ofenkartoffel, Potato Wedges, gegrillter Maiskolben, frisches Gemüseallerlei, Speckbohnen oder kl. gemischter Beilagensalat

Saucen: Pfeffersauce, Portwein-Sauce, Champignoncreme, Meerrettichcreme, Weißwein-Dill-Sauce, oder hausgemachte Kräuterbutter

Falls nicht anders gewünscht servieren wir Ihr Fleisch in der Garstufen Medium.



Ofenkartoffeln

Garnele

Ofenkartoffel mit 5 Black Tiger Garnelen, Zwiebelratatouille, Cherrytomaten und hausgemachtem Kräutersauerrahm € 15,90

Gratiniert

Ofenkartoffel mit würziger Käsemischung überbacken, Spitzpaprikagemüse & Zucchini, hausgemachter Kräutersauerrahm € 9,90

Mediterran

Ofenkartoffel, aus einem mediterranen Gemüsemix aus Spitzpaprika, getrockneten Tomaten, Oliven, Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch und hausgemachtem Kräutersauerrahm € 11,90

Rinderfilet

Ofenkartoffel mit gebratenen Rinderfiletstreifen, Knoblauch, Cherrytomaten & Röstwiebeln, hausgemachter Kräutersauerrahm € 15,90

Speck & Zwiebel

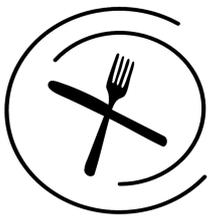
Ofenkartoffel mit gebratenem Bauchspeckstreifen, roten Zwiebeln, Knoblauch, Schnittlauch & hausgemachtem Kräutersauerrahm € 10,90

Salmon

Ofenkartoffel mit frischen norwegischen Lachsfiletstreifen roten Zwiebeln, Kapern & Dill auf einer leichten Zitronencreme € 12,90

Vegan

Ofenkartoffel mit gebratenen Räuchertofuwürfeln, Kichererbsen, Spitzpaprika, Zucchini Gemüse & hausgemachter Tomatensojasauce € 12,90



Soft Drinks

0,3 l	Cola, Orangenlimo, Zitronenlimo, Spezi	€	2,60
0,5 l	Cola, Orangenlimo, Zitronenlimo, Spezi	€	3,50
0,33 l	Coca Cola Light	€	2,80
0,33 l	Montes prickelnd / still	€	2,40
0,75 l	Montes prickelnd / still	€	5,20
0,3 l	Fruchtsäfte gespritzt (Apfel, Multi, Orange, Maracuja,	€	2,60
0,5 l	Fruchtsäfte gespritzt (Mango, Kirsche, Johannisbeere)	€	3,50
0,33 l	Eistee Zitrone / Eistee Pfirsich	€	2,80
0,2 l	Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water & Wildberry	€	2,80
0,35 l	Almdudler	€	2,90
0,25 l	Red Bull	€	3,20

Biere

0,2 l	Stiegl Braukunst	€	2,10
0,3 l	Stiegl Braukunst	€	2,70
0,5 l	Stiegl Braukunst	€	3,70
0,5 l	Stiegl Freibier ALKOHOLFREI	€	2,90
0,3 l	Stiegl Radler	€	2,70
0,5 l	Stiegl Radler	€	3,70
0,33 l	Desperados	€	3,70
0,3 l	Franziskaner Weissbier	€	3,10
0,5 l	Franziskaner Weissbier	€	3,80
0,5 l	Franziskaner Weissbier ALKOHOLFREI	€	3,80
0,3 l	Mohren / Russ	€	3,10
0,5 l	Mohren / Russ	€	3,80

Offene Weine

0,125 l	Chardonnay	€	3,80
	Pinot Blanc		
	Riesling		
	Sauvignon Blanc		
0,125 l	Zweigelt	€	4,00
	Blafränkisch Hochberg		
	Cuvée Georg		
0,125 l	Rosé Syrah	€	3,80
	Spring Break		
0,25 l	Weißwein gespritzt	€	3,50
0,25 l	Rotwein gespritzt	€	3,50

Heisse Getränke

Espresso	€	2,10
Kaffee	€	2,40
Cappuccino	€	2,70
Latte Macchiato	€	3,10
Heisse Schoko	€	3,20
(mit oder ohne Sahne)		
Bio Tee (versch. Sorten)	€	2,70
Tee mit Rum	€	3,80
Irish Coffee	€	4,30

Qualitätsweine finden Sie
in unserer Weinkarte!