



Welcome



Los geht's Get started



BURRATA

„Burrata-Mozzarella“, Rucola, Avocado, Feige, Pimientos, Balsamico
„burrata-mozzarella“, rocket salad, avocado, fig, pimientos, balsamico
€ 15,20

KING PRAWN SALAD

Riesengarnelen mit Knoblauch, Rucola, Zuckerschoten, Cherrytomaten, Butter
king prawns with garlic, rocket salad, sugar peas, cherry tomatos, butter
€ 23,00

KLEINER GRÜNER SALAT SMALL GREEN SALAD

Salatherzen vom Romanasalat, Joghurtdressing
salad hearts of romaine lettuce, yogurt dressing
€ 7,00

KLEINER GEMISCHTER SALAT, BALSAMICO SMALL MIXED SALAD, BALSAMICO

€ 8,00

Heiß, heißer, Suppe...

Hot, hotter, soup...



GELBE THAI CURRYSUPPE
YELLOW THAI CURRY SOUP

mit Tempura Scampi
with tempura scampi
€ 12,00

HOKKAIDO-KÜRBISSUPPE
HOKKAIDO-PUMPKIN SOUP

mit viel Ingwer, Kürbiskernen
with lots of ginger, pumpkinseeds
€ 8,80

HOT CHICKEN

klare Hühnerconsommé, Wurzelgemüse, Shiitake Pilze
clear chicken consommé, root vegetables, shiitake mushrooms
€ 11,00

Pasta Party

PAPPAR DELLE

mit Wildschweinragout, Erbsen
with wild boar ragout, peas
€ 24,00

POMO DORO

Tagliolini, Cherrytomaten, frische Kräuter und Knoblauch, Parmesan
tagliolini, cherry tomatos, fresh herbs and garlic, parmigiano
€ 16,20

BOLO GNESE

Tagliolini, 100 % Rindfleisch aus Österreich,
Tomaten, Knoblauch und Parmesan
tagliolini, 100 % beef from Austria, tomatos, garlic, parmigiano
€ 17,40



Galzig Burgers



JUBILEE BURGER „10 YEARS“

Black-Burger-Bun, 100 % saftiges AUSTRIAN-WAGYU-Patty aus Niederösterreich, Tomaten, Eisbergsalat, Rucola, Speck, Käse, karamellisierte Zwiebel, Rotkraut, Salatgurke, Cocktailsauce mit Trüffel-Pommes frites

black-burger-bun, 100 % juicy AUSTRIAN-WAGYU-patty from Lower Austria, tomatos, lettuce, rocket salad, bacon, cheese, caramalized onions, red cabbage, cucumber, cocktail sauce with truffle-french fries
€ 27,80



GALZIG BURGER

knuspriges Weißbrot, 100 % saftiges HOCHLANDRIND-Patty aus Flirsch/Tirol, Tomaten, Eisbergsalat, Rucola, Speck, Käse, Zwiebel, Salatgurke, Cocktailsauce mit Pommes frites

crispy seasoned white bread, 100 % juicy HIGHLAND-CATTLE-patty from Flirsch/Tirol, tomatos, lettuce, rocket salad, bacon, cheese, onions, cucumber, cocktail sauce with french fries
€ 19,60

BBQ BURGER

knuspriges Weißbrot, 100 % saftiges Black-Angus-Patty, Tomaten, Eisbergsalat, Rucola, Speck, Käse, Zwiebel, Salatgurke, Schmorzwiebel, BBQ-Sauce mit Pommes frites

crispy seasoned white bread, Black-Angus-beef-patty, tomatos, lettuce, rocket salad, bacon, cheese, onions, cucumber, steamed onions, BBQ sauce with french fries
€ 21,00

GREEN BURGER

Brioche-Bun, „Rote-Beete-Karotten-Hafer-Patty“, Spiegelei, Avocado, Tomaten, Rucola, Eisbergsalat, Sprossen, Zwiebel, Salatgurke, Auberginencreme mit Pommes frites

bricche-bun, „beetroot-carrot-oat-patty“, fried egg, avocado, tomatos, lettuce, rocket salad, sprouts, onions, cucumber, eggplant-cream with french fries
€ 17,50

Austrian Classic

WIENER SCHNITZEL

mit Petersilerdäpfel ODER Pommes frites, Preiselbeersauce, Zitrone
with parsley potatos OR french fries, cranberry sauce, lemon

vom Schwein / of *pork* € 22,90
vom Kalb / of *veal* € 33,00

British Classic

FISH & CHIPS

Scholle in Tempurateig, Pommes frites, Sauce Tartare, Zitrone
tempura-plaice, french fries, sauce tartare, lemon
€ 19,20



Dinnertime

ab 18.00 Uhr

starting 6.00 pm

KWELLSAIBLING

“KWELL“ CHAR

frisch aus dem Tiroler Ötztal „Tiroler Gütesiegel“,
Belugalinsen, Fenchel

fresh from the tyrolean „Ötztal“ (tyrolean seal of approval),

beluga lentils, fennel

€ 33,00

RIB EYE 400 G

Minigemüse, Braterdäpfel, Chimichurri

mini vegetables, roasted potatoes, chimichurri

€ 74,00

RINDERFILET

FILLET OF BEEF

österreichisches Rinderfilet, Rösti, Minigemüse, Portweinsauce

Austrian fillet of beef, rösti, mini-vegetables, portwine sauce

€ 58,00

ALS SURF'N TURF

AS SURF'N TURF

mit Kaisergranat on top

with langoustine on top

€ 72,00



Sweets for my sweet ...

AFFOGATO AL CAFFÈ

Vanilleeis, Espresso
vanilla ice cream, espresso
€ 7,00

CRÈME BRÛLÉE

CRÈME BRÛLÉE
€ 9,40

SCHOKOLADENAUF LAUF

CHOCOLATE SOUFFLÉ

von der Valrhonachokolade, Himbeersorbet
made from Valrhona chocolate, raspberry sorbet
€ 12,90

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

HOMEMADE APPLE STRUDEL

mit Sahne
with whipped cream
€ 7,50

↙ Like us on



facebook.com/galzigbistrobar



Instagram

↙ Follow us on

galzigbistrobar_stanton

