

WELCOME

Welcome



Los geht's

Get started

URKAROTTE

PRIMAL CARROT

geschmort, Hummus, Granatapfel, Sesam, Koriander
braised, hummus, pomegranate, sesame, coriander
€ 22,00

PULPO

gebraten, Harissa, Zuckerschoten, Mais, BBQ-Creme
fried, harissa, sugar peas, corn, bbq-cream
€ 24,00

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

GALZIG SOMMERSALAT GALZIG SUMMER SALAD

grüner Wildkräutersalat in Papadam mit Apfel, Waldbeeren, Avocado, Pfifferlinge, Mini-Gemüse, Balsamico
green wild salad in papadam with apple, wild berries, avocado, chanterelles, mini-vegetables, balsamico

mit Rinderfiletstreifen/with beef fillet strips € 25,00

ohne Rinderfiletstreifen/without beef fillet strips € 18,00 🌿

PINK SALAD 🌿

Rote Beete, Feta, Babyspinat, Wassermelone, Buchweizen
beetroot, feta, baby spinach, water melon, buckwheat
€ 18,00

Heiß, heißer, Suppe ... Hot, hotter, soup ...

GELBE THAI CURRYSUPPE ∞ YELLOW THAI CURRY SOUP

mit Tempura Scampi
with tempura scampi
€ 12,00

PILZCONSOMMÉ 🌿 MUSHROOM CONSOMMÉ

mit Steinpilzravioli, Frühlingslauch
with porcini-ravioli, spring leek
€ 11,00



Pasta Party



PIFFER
LINGE
CHANTER
ELLES

Tagliolini, Mini-Gemüse, frische Kräuter, Sahne und Knoblauch
tagliolini, mini-vegetables, fresh herbs, cream and garlic

mit Rinderfiletstreifen/with beef fillet strips € 24,00
ohne Rinderfiletstreifen/without beef fillet strips € 18,00 

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,
Cherrytomaten, frische Kräuter und Knoblauch, Parmesan
tagliolini, 100 % beef from Austria, cherry tomatos,
fresh herbs and garlic, parmigiano
€ 17,40



Galzig Burgers

GALZIG BURGER

knuspriges Weißbrot, 100 % saftiges WAGYU-BEEF-Patty aus Österreich, Tomaten, Eisbergsalat, Rucola, Speck, Käse, Zwiebel, Salatgurke, Cocktailsauce mit Pommes frites

crispy seasoned white bread, 100 % juicy WAGYU-BEEF-patty from Austria, tomatos, lettuce, rocket salad, bacon, cheese, onions, cucumber, cocktail sauce with french fries

€ 19,60

BBQ BURGER

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

crispy ciabatta, 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, „gebackenes Auberginen-Patty“, Spiegelei, Avocado, Tomaten, Rucola, Eisbergsalat, Sprossen, Zwiebel, Salatgurke, Auberginencreme mit Pommes frites

bricche-bun, „fried-aubergine-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 potatoes 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

10 YEARS! CELEBRATE WITH US! JUBILEE

SEEZUNGE SOLE

im Ganzen, Kapern, Spinat, Erdäpfel, Zitronenbutter
as a whole, capers, spinach, potatoes, lemon butter
€ 44,00

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 gebackener Langustino on top
with fried 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

 Follow us on
[galzigbistrobar_stanton](https://instagram.com/galzigbistrobar_stanton)

