

SMALL BITES

MUSS JA NICHT IMMER GROSS SEIN

🍴 3 ON A STROKE ACFHM	5,90
Humus, Oliven, Aioli & selbstgebackenes Holzofenbrot	
🍴 BRO-SCETTA A	5,90
Geröstetes Holzofenbrot, Staudentomaten, Basilikum	
RAGING BULL AG	13,90
Jungbullen Carpaccio, Grana Padano, Rucola, selbstgebackenes Holzofenbrot	
CRISPY RAW MEAT ACMG	13,90
Rinder-Tatar, Bio-Eidotter, Bio-Butter, selbstgebackenes Holzofenbrot	
🍴 CRUNCHY GOAT G	11,90
Karamellisierter Bio-Ziegenkäse, Rote Rübe, Kräutersalat, Wasabi	
SUYA HUHN EHMN	7,50
SUYA RIND EHMN	9,90
Nigerianisches Nationalgericht: Spießchen vom Holzkohlegrill mit Erdnuss-Dip	
LA BRUJULA THUN AD	18,90
selbstgebackenes Holzofenbrot. Das beste weiße Thunfischfilet der Welt. Wird an der spanischen Küste nachhaltig mit Leine gefischt.	

SALADS

ALLES IM GRÜNEN BEREICH

🍴 CAESAR SALAD AGM	6,90
Romana, Grana Padano, Croûton, Caesardressing	
🍴 ITALIAN SALAD M	6,90
Mischkräutersalat, Gurke, Tomate, Balsamicodressing	

PIMP YOUR SALAD

160G GEGRILLTE HÜHNERBRUST	4,50
160G ROSMARIN RINDERSTREIFEN	8,50
3 STÜCK KING PRAWNS B	8,40
🍴 KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE G	5,90

🍴 SIDE SALAD GML	3,90
Beilagensalat mit Balsamicodressing	

DON'T MEAT ME

VOM JOSPER-GRILL

🍴 WHERE'S THE BEEF? G	9,90
Rote Spitzpaprika gefüllt mit Feta, Minze und Pak Choi	
STECKERLFISCH D	13,90
von der Makrele	
THE BASTARDS OF THE SEA BG	19,90
5 Stück Riesengarnelen in Knoblauch-Kräuterbutter	

SWEET LITTLE SINS

FRAGEN SIE UNSER PERSONAL NACH DER DESSERTKARTE.

🍴 Veggie 🍴 Vegan

GLORIOUS BASTARDS

THE BAKER, THE BUTCHER AND THE BREWER

© SOULKITCHEN LINZ
PROMENADE 25
4020 LINZ
WWW.SULKITCHEN.WORLD

ÖFFNUNGSZEITEN:
MONTAG BIS SAMSTAG
VON 11:30-24:00 UHR
KÜCHE VON 11:30-23:00 UHR
SO: BIS AUF WEITERES GESCHLOSSEN

THE BAKER

PIZZA

AUS DEM HOLZOFEN

🍴 MARINA A	6,90
Tomaten, Knoblauch	
🍴 MARGHERITA AG	7,90
Tomaten, Mozzarella, Basilikum	
🍴 RUCOLA AG	8,90
Tomaten, Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola	
TONNO ADG	10,90
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln	
SALAMI AGL	10,90
Tomaten, Mozzarella, Salami	
DIAVOLA AGL	10,90
Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante, Jalapeños	
CAPRICCIOSA AGL	11,90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken	
CHORIZO FETA AGL	12,90
Tomaten, Mozzarella, Schafskäse, Chorizo, Rucola	
🍴 QUATTRO FORMAGGI AG	12,90
Tomaten, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan, Bergkäse	
PARMA AGL	12,90
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan	
CALZONE CLASSICA AGL	12,90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Thymian	
🍴 BUFFALA AG	13,90
Tomaten, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum	
🍴 BIANCA AG	15,90
Büffelmozzarella, Steinpilzpaste, Parmesan, Trüffelöl, Rucola	

FILLED FLAT BREAD

KREATIVE KOMPOSITIONEN IM KNUSPRIGEN KACHELFLADEN

🍴 RED GOAT AEG	10,90
Rote Rübe, Ziegenkäse, Nüsse, Rotkraut, Honig, Wasabicreme, Kräutersalat	
DAS ETWAS ANDERE CLUB SANDWICH ACGLM	12,90
Chicken, Cole Slaw, Bacon, Ei, Cheese, Tomaten, Mustard Mayo	
BUTCHERS BEST AGL	13,90
Fenchelsalsiccia, Trüffelcreme, Pak Choi, Peperonata, Mozzarella, Radicchio	
SPICY PORK ACGLM	13,90
Pulled Pork, Rotkraut, Schmorzwiebel, Mozzarella, Jalapeños, Aioli, Kräutersalat	

THE STORY OF THE BASTARDS

Amsterdam, late summer of 2015: After several beers and watching smoke coming from the BBQ, sparks flew and it all came full circle with Kasper Stuart. The BBQ-icon from Antwerp completed our search for a concept that embodied honesty, simplicity and love for the product.

The second Bastard, we had found already a year earlier in Italy - Pizza Guru Guido Medet had kindled a flame in us for his craftsmanship courtesy of his passion and self-built wood-fired oven Apecar.

The brewer, we never had to search for - he had virtually been put in our cradle. The family-owned brewery with one of the only fire-heated copper brew-caldrons left had from the outset been the cornerstone of everything that we have created. With a lot of love and patience, master brewer Hans Eder brews the highly decorated RASCHHOFER beers.

What connects these 3 Bastards?
Love, Passion and Fire!

ALLE CUTS KÖNNEN IN RARE, MEDIUM RARE, MEDIUM & MEDIUM WELL BESTELLT WERDEN

THE BUTCHER

UNSER GRILLKONZEPT IST EINFACH: BESTES FLEISCH, FACHGERECHTE REIFUNG, RAUCHAROMEN VOM OFFENEN FEUER UND UNENDLICH VIEL HERZBLUT UND LEIDENSCHAFT

PRIME CUTS

BESTE FLEISCHQUALITÄT, PERFEKT GEGRILLT

PORKS BEST	~ 250 G	6,90
Das Zarteste vom Schwein. Sehr delikates Teilstück, das sich an der Innenseite des Schlgels am Kreuzbein befindet.		
BIO FENCHEL SALSICCIA CLM		7,90
Fenchelbratwurst vom Simmentaler Bio-Rind, Trüffelmayo.		
FLAT IRON CHICKEN G		7,90
Halbes ausgelöstes Buttermilch-Huhn vom Josper-Grill.		
RIB EYE - DRY AGE	300 G	25,00
Das Steak für Kenner aus dem Zwischenrippenstück! Dieses Muskelfleisch wird vom fettreicheren Hochrippendeckel umrahmt und wirkt wie ein mageres „Auge“.		
CLUBSTEAK - DRY AGE	350 G	25,00
Das Clubsteak wird aus der Hochrippe geschnitten, wobei der Knochen am Fleischstück belassen wird. Somit erhält das Fleisch einen intensiven und aromatischen Geschmack.		
RUMPSTEAK - DRY AGE	200 G	19,00
RUMPSTEAK - DRY AGE	300 G	25,00
Das Rumpsteak ist ein leicht marmoriertes und mit Fett abgedecktes Fleischstück aus dem Rücken.		
FILETSTEAK LADY CUT	180G	23,00
FILETSTEAK MENS CUT	250G	29,00
Das Rinderfilet ist das edelste und teuerste Stück Fleisch. Es ist ein besonders zartes, saftiges und mageres Muskelfleisch aus dem Rücken.		
T-BONE - DRY AGE	500 G	38,00
Typisch für diesen Cut ist der T-förmige Knochen, der aus dem unteren Teil des Rinderrückens geschnitten wird. Er beinhaltet sowohl einen Teil der Beiried als auch einen Filet-Anteil.		
TOMAHAWK - DRY AGE 2 PERSONEN	~ 1 KG	59,00
Das Tomahawk Steak wird aus dem Zwischenrippenstück geschnitten. Aufgrund des Rippenbogen-Knochens bleibt es saftig und geschmacksintensiv. Das ultimative Steak für echte Männer.		
PORTER HOUSE - DRY AGE 2 PERSONEN	~ 1 KG	69,00
Beiried & Filet am Rückenknochen. Das Porterhouse Steak wird 6 cm dick aus dem flachen Roastbeef geschnitten. Bei dieser Steakvarinate mit dem T-Knochen ist der Filetanteil größer als beim T-Bone. High-End Steakgenuss für 2.		

SIDE ACTION

THE WINNERS FOR BEST SUPPORTING ROLL

🍴 SOULKITCHEN MASH G	3,90	
Holzkohleerdäpfel, Butter, Fleur de Sel		
🍴 ROSMARIN ERDÄPFEL	3,50	
🍴 STEAKHOUSE FRITTEN	3,90	
🍴 SÜSSKARTOFFEL FRITTEN	4,90	
🍴 TRÜFFEL FRITTEN G	4,90	
mit Grana Padano		
🍴 KAROTTE	2,90	
🍴 PAK CHOI	3,50	
🍴 BALSAMICO SCHALOTTEN	3,50	
🍴 PEPERONATA	3,90	
🍴 ONION RINGS AG	4,90	
🍴 GANZER KARFIOL	6,90	
🍴 GANZE ARTISCHOCKE	6,90	
🍴 SIDE SALAD GML	3,90	
Beilagensalat mit Balsamicodressing		
🍴 HOLZOFENBROT A	2,00	
mit oder ohne Kräuter/Knoblauchöl		
KING PRAWNS B	STK	3,80

LIQUID SIDES

PIMP YOUR STEAK

🍴 FLEUR DE SEL KRÄUTERBUTTER G	1,50
🍴 SAUCE BERNAISE CM	2,00

BURGER

UNSERE BIO PATTIES VOM SIMMENTALER BERGRIND WERDEN MEDIUM WELL GEGRILLT

ULTIMATE HAMBURGER ACGM	7,90
Rindfleisch, Schmorzwiebel, Pickles, Mustard Mayo, Brioche Bun	
LOADED CHEESEBURGER ACGM	8,90
Rindfleisch, Cheddar, Schmorzwiebel, Pickles, Mustard Mayo, Brioche Bun	
BURNING MAN ACGM	10,90
Rindfleisch, Cheddar, Jalapeños, Avocado, Bacon, Mustard Mayo, Brioche Bun	
GODFATHER ACGHM	10,90
Rindfleisch, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Basilikumpesto, Brioche Bun	
BLUE FORCE ACGEM	10,90
Rindfleisch, Blauschimmelkäse, Walnüsse, Schmorzwiebel, Feigensenf, Brioche Bun	
CRAZY CHICKEN ACGM	11,90
Crispy Chicken, Rösti, Avocado, Wasabi Mayo, Brioche Bun	
RICH BIT** ACGML	12,90
Rindfleisch, Bacon, Cheddar, Pickles, Schmorzwiebel, Trüffel Mayo, Brioche Bun	
PULLED PORK ACGML	12,90
Pulled Pork, Cheddar, Aioli, Bacon, Rotkraut, Jalapeños, Brioche Bun	
PULLED BEEF ACGML	14,90
Pulled Beef, Cole Slaw, Onion Rings, Cheddar, BBQ Smoked Sauce, Brioche Bun	
GLORIOUS BASTARD ACGML	19,90
2 x Rindfleisch, 2 x Cheddar, 2 x Bacon, Pickles, Rotkraut, Schmorzwiebel, Jalapeños, Trüffel Mayo, Brioche Bun	
🍴 FREAKY GURU ACGML	9,90
Indischer Veggie Bratling, Cole Slaw, Sauerrahm, Brioche Bun	
🍴 MAGIC MUSHROOM ACGML	10,90
Portobello Pilz, Avocado, Cheddar, Onion Rings, Wasabi Mayo, Brioche Bun	

BREADLESS BURGER

LOW CARB ABER HIGH CLASS

🍴 GOOD KARMA F	10,90
Räuchertofu, Avocado, Rotkraut, Rucola, Tomato	
EGGSPLOSION CG	10,90
Rindfleisch, Rösti, Spiegelei, Sauerrahm, Spinatsalat, Apfeln	

PIMP YOUR BURGER

EXTRA 180G BIO PATTY	180G	3,90
EXTRA DOPPELT CHEDDAR G		1,50
EXTRA BACON L		1,50
🍴 AIOLI CM		1,00
🍴 KÄSESAUCE G		1,00
🍴 MUSTARD MAYO CM		1,00
🍴 WASABI MAYO CM		1,00
🍴 TRÜFFEL MAYO CM		1,00
🍴 SOUR CREAM G		1,00
🍴 GUACAMOLE		2,00

🍴 SALSA VERDE CHIMICHURRY L	2,00
🍴 GRÜNE PFEFFERSAUCE G	2,00
SMOKED BBQ SAUCE LM	2,00
🍴 GUACAMOLE	2,00

ALLERGENE INFO: **A** GLUTENHALTIGES GETREIDE

B KREBSTIERE

C EI

D FISCH

E ERDNUSS

F SOJA

G MILCH ODER LAKTOSE

H SCHALENFRÜCHTE

L SELLERIE

M SENF

N SESAM

O SULFITE

P LUPINEN

R WEICHTIERE

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.