

SMALL BITES MUSS JA NICHT IMMER GROSS SEIN

🍴 3 ON A STROKE ACFHM Hummus, Oliven, Aioli & selbstgebackenes Holzofenbrot	5,90
🍴 BRO-SCETTA AL Geröstetes Holzofenbrot, Staudentomaten, Basilikum	5,90
SUYA HUHN EHMN SUYA RIND EHMN Nigerianisches Nationalgericht: Spießchen vom Holzkohlgrill mit Erdnuss-Dip	7,50 9,90
NEW YORK FRIES FGLMODA Fritten mit handgeschnittenem Chili con Carne, Cheddar-Schmelz	8,90
BEEF TARTARE AOLMRBCG Biobutter, feurige Zwiebelmarmelade, Essiggemüse, Holzofenbrot	13,90
RÄUCHERLACHS TARTARE ADFGCL Wasabicreme, mariniertes Blattspinat, rote Rübe, Holzofenbrot	11,90
A BIT OF EVERYTHING CA. 4 PERSONEN Gemischte Vorspeisenplatte perfekt zum teilen	29,90

SALADS ALLES IM GRÜNEN BEREICH

🍴 CAESAR SALAD AGMLO Romana, Grana Padano, Croûtons, Caesardressing	7,90
🍴 ITALIAN SALAD GMLO Mischkräutersalat, Gurken, Tomaten, Balsamicodressing	7,90

PIMP YOUR SALAD

160G GEGRILLTE HÜHNERBRUST	4,50
160G ROSMARIN RINDERSTREIFEN	8,50
3 STÜCK KING PRAWNS B	8,50
🍴 HOLZOFENBROT A	2,50

🍴 SIDE SALAD GMLO Beilagensalat mit Balsamicodressing	3,90
--	------

DON'T MEAT ME

🍴 TWISTED MAC&CHEESE ACGLO Makkaroni, Chesesauce, Butter Crumbles, Jalapeños	10,50
PIMP YOUR TWISTER + 3 Stück King Prawns B	8,50
THE BASTARDS OF THE SEA BGO 5 Stück Riesengarnelen, Knoblauch-Kräuterbutter, Limonen-Karfiol Püree, Blattspinat	17,90

SWEET LITTLE SINS

FRAGEN SIE UNSER PERSONAL NACH DER DESSERTKARTE.

🍴 Veggie 🍴 Vegan

© 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

THE BAKER

PIZZA AUS DEM HOLZOFEN

🍴 MARINA A Tomaten, Knoblauch	6,90
🍴 MARGHERITA AG Tomaten, Mozzarella, Basilikum	7,90
🍴 RUCOLA AG Tomaten, Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola	10,90
TONNO ADG Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln	10,90
SALAMI AGL Tomaten, Mozzarella, Salami	10,90
DIAVOLA AGL Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante, Jalapeños	10,90
CAPRICCIOSA AGL Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken	11,90
OLD SCHOOL: HAWAII AGL Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	11,90
CHORIZO FETA AGL Tomaten, Mozzarella, Schafskäse, Chorizo, Rucola	12,90
PARMA AGL Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan	12,90
CALZONE CLASSICA AGL Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Thymian	12,90

SURFRIDE PIZZA SHORTBOARD - 2 PERSONEN LONGBOARD - 3 BIS 4 PERSONEN

DIAVOLA AGL Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante, Jalapeños	Short Long 21,90 31,90
PARMA AGL Tomaten, Mozzarella, Cherrytomaten, Parmaschinken, Rucola, Parmesan	22,90 32,90

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 Meoet 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

JOSPER-GRILL SPECIALS BESTE QUALITÄT VOM GRILL

PORKS BEST, GAUCHO BEANS LMO Das Zarteste vom Schwein. Sehr delikates Teilstück, das sich an der Innenseite des Schlögels am Kreuzbein befindet.	10,90
HICKORY SMOKED BBQ RIBS, CHEDDAR FRITTEN FGLMO Niedertemperatur gegarte Ripperl vom Schwein, in Hickory-Holz-Rauch, BBQ Marinade	14,90
FLAT IRON CHICKEN, GRILLGEMÜSE, ROSMARINKARTOFFEL G .. Halbes ausgelöstes Buttermilch-Huhn.	12,90

PRIME CUTS

WIR SERVIEREN UNSERE STEAKS MIT ROSMARINKARTOFFELN, GRILLGEMÜSE & FLÜSSIGER CAFE-DE-PARIS BUTTER **GLM**

FILETSTEAK LADIES CUT	180G	27,90
FILETSTEAK MENS CUT	250G	33,90
RIB EYE - DRY AGE	350 G	29,90
CLUBSTEAK - DRY AGE	450 G	38,90
RUMPSTEAK - DRY AGE	300 G	29,90
T-BONE - DRY AGE	500 G	44,90
PORTER HOUSE - DRY AGE 2 PERSONEN	~1 KG	85,00
TOMAHAWK - DRY AGE 2 PERSONEN	~1 KG ~1,1 KG ~1,2 KG ~1,3 KG ~1,4 KG	75,00 82,00 89,00 95,00 99,00

SIDES TO SHARE AM BESTEN ZUM TEILEN

🍴 TWISTED MAC&CHEESE ACGLO Makkaroni, Chesesauce, Butter Crumbles, Jalapeños	4,50
GAUCHO BEANS LMO Hickory smoked baked Beans, Zwiebel, Bacon, Paprika	4,90
🍴 LOW CARB LG Leichtes Limonen-Karfiol Püree	4,50
🍴 PAK CHOI	3,90
🍴 MAISKOLBEN G	3,50
🍴 SIDE SALAD GMLO Beilagensalat mit Balsamicodressing	3,90
🍴 COLE SLAW CFLMO	3,90
🍴 HOLZOFENBROT A mit oder ohne Kräuter/Knoblauchöl	2,50
MAKE YOUR SURF & TURF KING PRAWNS	STK 2,90
🍴 STEAKHOUSE FRITTEN, KETCHUP AMLF	3,90
🍴 SÜSSKARTOFFEL FRITTEN, SOUR CREAM AMCG	4,90
🍴 TRÜFFEL FRITTEN, TRÜFFEL MAYO ACMLF	4,90
NEW YORK FRIES FGLMODA Fritten mit handgeschnittenem Chili con Carne, Cheddar-Schmelz	8,90

BURGER UNSERE BIO PATTIES VOM SIMMENTALER BERGRIND WERDEN MEDIUM WELL GEGRILLT

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

BREADLESS BURGER LOW CARB ABER HIGH CLASS

🍴 GOOD KARMA FLMO Räuchertofu, Avocado, Papadam, Rucola, Tomate; glutenfrei	10,90
EGGSPLOSION CGFLMO Rindfleisch, Rösti, Spiegelei, Sauerrahm, Spinatsalat, Apfeln	10,90

PIMP YOUR BURGER

EXTRA 180G BIO PATTY	180G	3,90
🍴 EXTRA SCHMELZ CHEDDAR GLM		1,50
EXTRA BACON L		1,50
BIO SPIEGELEI C		1,90

LIQUID SIDES

TRÜFFEL MAYO CM	1,00
🍴 FLEUR DE SEL KRÄUTERBUTTER GLM	1,50
SMOKED BBQ SAUCE LM	2,00
🍴 SALSA VERDE CHIMICHURRY L	2,00
🍴 HOT SOJA ADFLMO Chili-Soja-Honig-Limetten Dipping	2,50
🍴 HOMEMADE SAMBAL TUMIS FLO Scharfe rote Zwiebelmarmelade	2,50

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.