The background of the entire page is a detailed, close-up photograph of an oak wood grain. The grain is light brown with darker, wavy lines and knots, creating a natural, textured appearance. The lighting is even, highlighting the organic patterns of the wood.

OAK-107

S M O K E H O U S E V I E N N A

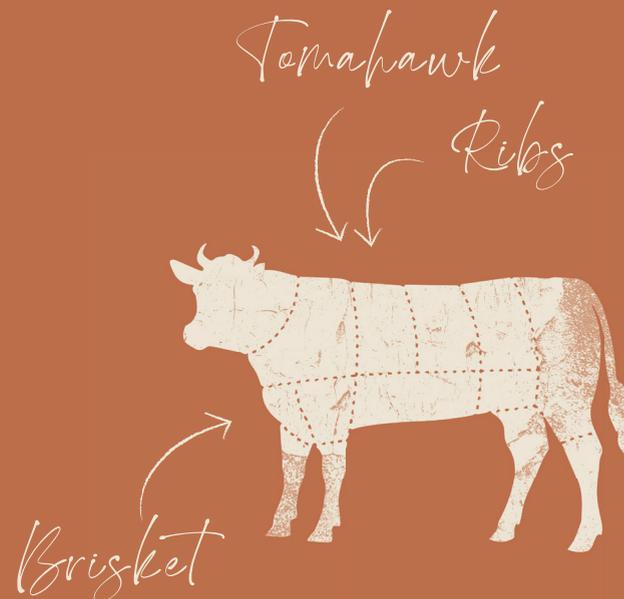
Unser BBQ wird bis zu 18 Stunden in unserem Hand-Crafted-Smoker aus Dallas über Eiche bei 107 Grad zubereitet. Diese Garmethode lässt unsere BBQ Klassiker wie Brisket oder Pulled Pork butterzart werden und verleiht dem Fleisch einen geschmeidig würzigen Rauchgeschmack. In unseren – in Österreich einzigartigen – Smoker kommt nur das Beste.

Im Oak 107 setzen wir nur auf höchste Qualität aus Österreich wie von unseren Partnern Höllerschmid und X.O.Beef. Selbiges gilt auch für unsere anderen Produkte wie unser Wagyu Burger, welcher mit Joseph Brot, Jumi Käse und Wagyu-Patty ein absoluter Liebling der Gäste ist.

UNSERE LIEFERANT:INNEN

Fleischerei Höllerschmid

Für den Traditionsfleischer, Manfred Höllerschmid aus dem Kamptal, steht Regionalität und Qualität an vorderster Stelle. Mittlerweile ist das Familienunternehmen aus der hohen Gastronomie nicht mehr wegzudenken. Aus diesem Grund sind wir besonders stolz, die Familie Höllerschmid zu unseren engen Partnern zählen zu dürfen.



X.O.Beef

Der kräftige Rindergeschmack und das Aroma saftiger Bergwiesen braucht nun mal Zeit, um sich entfalten zu können. Deswegen schlachtet X.O.Beef nur Milchkühe, die auf unseren heimischen Weiden über Jahre gegrast haben. Das spiegelt sich in der prächtigen Marmorierung, der Saftigkeit und dem einmaligen Geschmack der Endprodukte wieder.

Wagyu Hof

Die japanische Rinderrasse ist mittlerweile auch in Österreich zuhause. Das Unternehmen, aus Oberösterreich, optimiert die Wagyu Zucht in Österreich und kombiniert das international berühmteste Fleisch mit Regionalität.

Jumi Käse

produziert den feinsten Rohmilchkäse im schönen Schweizer Emmental. Die Milch kommt rein von den Bauern aus dem Umfeld der Käserei, wo sich die Kühe im Sommer an den saftigen Alpenwiesen laben können. Nachhaltigkeit und Qualität beim Produkt wird bei Jumi Käse groß geschrieben, außerdem beliefern sie ihre Kunden ausschließlich per E-Bike.

Joseph Brot

wird nach traditionellen Rezepten, die Zutaten stammen zu 100% aus österreichischer Bio-Landwirtschaft, gebacken. Die regionalen Bio-Zutaten und die Liebe zum Handwerk spiegeln sich in der Qualität ihrer Produkte wieder.



VORSPEISEN

Pimientos de Padrón A,G 8,50€

Gegrillte Paprikaschoten mit würzigen Bröseln, Feta Käse und Piment d'Espelette

Smoky Croquetas A,C,G,M 9,90€

Croquettes mit gesmokten Fleischabschnitten in einer Béchamel

Rindermarkknochen A 10,50€
aus dem Steinofen

Geröstet mit Gremolata, Butterbröseln, konfiertem Knoblauch und Joseph-Brot

Pulled Pork Tacos A,G,M 10,50€

Mit Shirazi, Salatherzen, Guacamole, Sauerrahm, Käse und Piment d'Espelette

Pulled Lamb Tacos A,G,M 10,50€

Mit Shirazi, Salatherzen, Guacamole, Sauerrahm, Käse und Piment d'Espelette

Karfiol G,H,L,M,N,O 12,50€

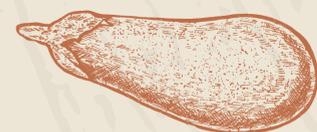
In Nussbutter, mit Haselnusscreme, Madeiragel, Karfiolpüree und Senfvinaigrette

Melanzani A,C,F,G,H,L,N,O 12,50€

Leicht gesmoked und gegrillt, mit Hummus, Harissa Creme, Tahin, knusprigen Kichererbsen und Granatapfel

Handgeschnittenes A,D,F,M,O 14,90€
Beef Tatar

80g geschnittenes Rinderfilet mit gebrannten Lauchherzen, Balsamicozwiebeln, Trüffelmayo, Senfsamen und Joseph Brot



BBQ

solange der Vorrat reicht

Brisket M	18,90€	32,00€
<i>Brustkern vom Rind Dry aged von X.O.Beef</i>	230g	400g
Short Rib M	17,50€	29,00€
<i>Rinderrippe Dry aged von X.O.Beef</i>	230g	400g
Spare Ribs M	16,50€	28,00€
<i>Bauchrippe vom Ötscherblickschwein Von Höllerschmid</i>	230g	400g
Pulled Pork M	16,00€	27,00€
<i>Schulter vom Ötscherblickschwein Von Höllerschmid</i>	230g	400g
Pulled Lamb M	18,00€	31,00€
<i>Schulter vom Donaulandlamm Von Höllerschmid</i>	230g	400g
Dry Aged Tomahawk M		10,00€
<i>1,3 -1,5kg gesmoked und angegrillt Von Höllerschmid Nur auf Vorbestellung</i>		per 100g



BEILAGEN

X.O.Beef Fries	5,50€	Jumi Mac'n'Cheese A,C,G,M	5,50€
<i>In unserem Rinderfett frittiert</i>		<i>Drei verschiedene Käsesorten von der Käserei Jumi</i>	
Cajun Sweet Potato Fries	5,50€	Fisolen	5,50€
<i>Pikant-würzig</i>		<i>Vom Grill</i>	
Süßkartoffel Püree G	5,50€	Ceasar Salad A,C,D,G,M	5,50€
<i>Mit Honig und Limette</i>			
Coleslaw G,M	5,50€		

BURGER

Wagyu Burger A,C,D,G,M 23,50€

Joseph Brot Bun, 180g Wagyu Patty, Jumi
Räucherkäse, hausgemachte Bacon Jam,
Wildkräutersalat, karamellierte Zwiebel,
Tomate und Gurkerl

Veggie Burger A,C,D,G,M 21,50€

Joseph Brot Bun, Kräuterseitling Patty, Jumi
Chilikäse, Guacamole, Wildkräutersalat,
karamellierte Zwiebel, Tomate und Gurkerl



CONDIMENTS



BUTTER

Kimchi D 2,50€

Jalapenos O 2,50€

Gurkerl O 2,50€

Kräuterbutter G 2,50€

Rotweinbutter G,O 2,50€

Cowboybutter G,L,M 2,50€

SAUCEN

BBQ süß A,C,D,G,M,O 2,50€

BBQ würzig A,C,D,F,G,L,M,N,O 2,50€

Trüffel Mayo A,B,C,D,E,G,L 2,50€

Mango-Curry C,G 2,50€

Kräuter C,G 2,50€

Hot Sauce A,F,O 2,50€

ALKOHOLFREI

Balis Limonade	0,25l	4,20€
<i>Basilikum Ingwer - Ananas Minze - Cranberry Rosmarin</i>		
Hausgemachte Ingwer- Kurkuma-Limonade	0,3l	4,90€
Cola, Cola Zero	0,33l	4,20€
Frucade	0,33l	4,20€
Makava	0,33l	4,20€
Ginger Beer	0,2l	4,20€
Ginger Ale Fever-Tree	0,2l	4,20€
Tonic Fever-Tree	0,2l	4,20€
Tonic Le Tribute	0,2l	4,20€



JUGENDGETRÄNKE

Soda Zitrone	0,25l	3,20€	0,5l	4,20€
Soda Holunder	0,25l	3,20€	0,5l	4,20€
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	0,25l	3,90€	0,5l	4,90€

BIER VOM FASS

Tegernseer Hell	A	0,3l	4,20€	0,5l	5,40€
Augustiner Edelstoff	A	0,3l	4,20€	0,5l	5,40€
Trumer Pils	A	0,3l	4,20€	0,5l	5,40€
Hirter Kellermeister Zwickl	A	0,3l	4,20€	0,5l	5,40€
Kozel Dunkel	A	0,3l	4,20€	0,5l	5,40€



APERITIF

Prosecco	o	4,50€
Aperol Spritz		8,50€
Limoncello Spritz		8,50€
Hugo		7,20€
Campari Spritz		8,50€

FROZEN COCKTAILS

verschiedene Sorten	11,90€
---------------------	--------



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

*A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Sojabohnen
G) Milch H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesamsamen
O) Schwefeldioxid und Sulphite P) Lupinen R) Weichtiere*

OAK 107
Smokehouse Vienna
Mariahilfer Straße 47, 1060 Wien

www.oak-107.at
Druckerei: Digitale Druckwerkstatt - one2print GmbH, Wien