

STEAK WOCHEN

Unser Qualitätsrindfleisch kommt vom Alpenrind aus Salzburg
Feinstes Fleisch aus dem Mittelstück des Rinderfilets.
Schonend und saftig gebraten und in den verschiedensten Größen:

Chateau Briand

ca. 400 g Rohgewicht € 42,30

Big Man

ca. 300 g Rohgewicht € 31,80

Filet Steak

ca. 200 g Rohgewicht € 25,90

Lady Steak

ca. 150 g Rohgewicht € 20,90

**Unsere Steaks werden am Brett angerichtet, mit 2 Beilagen
sowie Kräuterbutter und 3 verschiedenen Saucen serviert.**

3erlei Saucen

(Sauerrahm-Knoblauch, Tomaten-Chili und ein pikantes Mango Chutney)

Wählen Sie zu jedem Steak (Chateau Briand, Big Man, Filet Steak, Lady Steak)

2 Beilagen nach Wahl:

Pro zusätzlicher Beilage je € 3,30

Bratkartoffel

Pommes frites

Speckfisolen 2 Bündel

Grillgemüse

Maiskolben

Kartoffelkroquetten 5 Stk

Pfefferrahmsauce

Zwiebelringe 5 Stk

Gemischter Salat

Salate (Gurken-, Kartoffel-, Karotten-, Kraut-, Schwarzwurzel-, Blattsalat)

Sollte ein Steak nicht so zubereitet sein,
wie Sie es bestellt haben, bitten wir,
uns dies sofort mitzuteilen.

STEAK WOCHEN

FILETSPITZEN

Stroganoff

mit rotem, gelben und grünem Paprika, Zwiebel
und Essiggurkerl in Rahmsauce, Bratkartoffeln € 17,50

SALAT RINDERSTREIFEN

Gebratene Rinderstreifen
auf Blattsalaten, Dörrobst
und Orangen-Himbeermarinade € 12,30

STEAK BURGER (ACLMG)

2x 60 g Rinderfilet im Rosmarien-Burgerweckerl,
mit Blattsalat, rotem Zwiebel, gebratenem Paprika
und pikanter Steaksauce.

Dazu werden Wedges serviert € 14,80

RIB EYE STEAK

Das typische zarte Steak (200g)
mit dem Fettauge in der Mitte.

Serviert mit Bratkartoffel,
Speckfisolengemüse
und Kräuterbutter € 22,40

WEIN TIP

Rioja 2010

Baron de Ley

1/8 € 3,90

0,75 € 23,00