

Steakkarte



US Prime Beef

Für einen echten Steakliebhaber führt kein Weg an unserem US Prime Beef vorbei. Der einzigartige Geschmack, die Zartheit und die Qualität des US Prime Beefs basiert auf der natürlichen Weidehaltung mit einer ausgewogenen Getreidefütterung. Das garantiert allerhöchstes Steak Niveau.

US Prime Filet (verschiedene Größen ab ca. 200 g) je 100g **19,90 €**
aus dem magersten, zartesten Teilstück

Premium Black Angus Beef Uruguay

Uruguay, ein kleines Weideland, durchzogen von unzähligen Strömen kristallklaren Wassers, durch ein mildes Klima begünstigt, war schon immer ein einzigartiger Lieferant eines sehr guten Fleisches. Die Black Angus Rinder werden 120 Tage vor der Schlachtung mit Getreide zugefüttert. Das Fleisch zeichnet sich durch ein leuchtendes Rot, eine delikate Marmorierung von natürlichem weißem Fett, Zartheit und einen ausgezeichneten Geschmack aus.

Rumpsteak (ca 200g) **24,90 €**
mit kleinem Fettrand

Rib Eye (ca 300g / ca 500g) **29,90 € / 44,90 €**
marmoriert mit kleinem Fettauge

Filet (ca 200g) **32,90 €**
aus dem magersten, zartesten Teilstück

Beilagen

Unsere Steaks servieren wir medium mit Kräuterbutter, Steaksauce und Knoblauchbaguette

Blattsalat mit Balsamico-Honigdressing oder Kartoffeldressing

Mediterranes Gemüse

Pikantes Thai-Wokgemüse

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Pommes Frites

Blattspinat

Kartoffel-Feldsalat

je 4,50 €

Getrüffelte Pommes Frites mit Parmesan

6,50 €

Pfeffersoße, Knoblauchsoße und Rosmarin-Thymianjus

2,50 €

Salate

mit Balsamico-Honigdressing oder Kartoffeldressing

Blattsalate der Saison mit.....

.....lauwarmen Ziegenkäse	€ 15,50
.....gebratene Rinderfetzen	€ 16,50
.....3 Stück Riesengarnelen	€ 18,50
.....gebackenem Kalbsbries	€ 18,50

Feldsalat mit Speck und Croutons

€ 9,50

Vorspeisen

**Halbes Dutzend französische Weinbergschnecken mit Toast
und hausgemachter Kräuter-Knoblauchbutter**

€ 9,50

**Baby-Calamari vom Grill
auf Feldsalat und getrockneten Tomaten**

€ 14,50

Saiblingstatar mit Kartoffelrösti und Forellenkaviar

€ 15,50

Carpaccio

**Hauchdünne Scheiben vom US Beef mit Feldsalat,
gerösteten Pinienkernen und Trüffel-Vinaigrette**

€ 16,50

.....wahlweise mit gehobelten schwarzen Trüffel

€ 24,50

Suppen

**Rinderkraftbrühe
mit Griesnockerl**

€ 7,50

Suppe der Saison

€ 9,00

Hauptgerichte

**2 Stück Kalbfleischpflanzerl
mit Soße und Kartoffel-Feldsalat
€ 15,50**

**Wiener Schnitzel
vom Kalb mit Preiselbeeren
Speck-Bratkartoffeln
€ 22,50**

**Pikantes Thai-Wokgemüse
mit mageren, saftigen Rinderfetzen
und Basmati-Duftreis
€ 22,50**

**Geschnetzelte Kalbsleber
mit Kartoffelpüree und Rotwein-Schalottenjus
€ 23,50**

**Saftig gebratene Maispouardenbrust
mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
€ 24,50**

**"Egern 51"
Cordon Bleu vom Kalb
mit Parmaschinken und Bergkäse gefüllt
dazu Bratkartoffeln
€ 25,50**

Unsere Weinempfehlung:

**Zweigelt Heideboden
vom Weingut Tschida, Burgenland**

0,1 ltr. | 0,2 ltr. | 0,75 ltr.

3,60 € 7,00 € 25,00 €

Fische und Meeresfrüchte

**Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet
mit Tomaten-Blattspinat
und Basmati-Wildreis
€ 22,50**

**Sechs Stück Riesengarnelen
gebraten in mediterranen Kräutern mit Dips
und Knoblauchbaguette
€ 23,50**

**"Zweierlei vom Thunfisch"
Kurzgebratener Sesamthunfisch und
lauwarme Praline vom Thunfischtatar
auf Erbsen-Minzpüree und Paprika-Kaiserschotengemüse
€ 28,50**

Pasta und Vegetarisch

**Pikantes Thai-Wokgemüse
mit Basmati-Duftreis
€ 17,50**

**Tagliatelle mit Schwarzwurzeln und frischen Kräutern
€ 19,50**

**Safran-Risotto
mit Kirschtomatenkompott und gehobeltem Parmesan
€ 20,50**

wahlweise mit:

.....gebratene Rinderfetzen	€ 27,50
.....3 Stück Riesengarnelen	€ 29,50
.....gebackenem Kalbsbries	€ 29,50

**Pasta in sahniger Trüffelsauce aus dem Parmesanlaib
mit schwarzem Trüffel
€ 23,50**

Dessert

**Auswahl an Eis und Sorbet
je Kugel € 2,50**

**Eine Kugel Sorbet Ihrer Wahl
aufgegossen mit Vodka oder Prosecco
€ 6,50**

**Duett von der Schokolade
Weißes Mousse und lauwarmer Schokokuchen
mit Mango-Chutney
€ 9,50**

**Himbeer Crème brûlée
mit Vanille-Eis
€ 9,50**

**Geeister Kaiserschmarrn
mit lauwarmem Zwetschgenröster
€ 9,50**

Käse

**Parmesan gebrochen (24 Monate gereift)
mit italienischen Oliven und steirischem Kürbiskernöl
€ 9,50**

**Käseauswahl
vom Tölzer Kasladen mit zweierlei Feigensenf
€ 14,50**

**Wir empfehlen:
Huber Riesling Eiswein 5cl
€ 6,90**