

Steakkarte



US Premium Beef

Für einen echten Steakliebhaber führt kein Weg an unserem US Prime Beef vorbei. Der einzigartige Geschmack, die Zartheit und die Qualität des US Premium 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 weißen 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 Himbeerdressing

Mediterranes Gemüse

Pikantes Thai-Wokgemüse

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Pommes Frites

Blattspinat

Pimentos

Speckbohnenragout

Süßkartoffelspalten

Kartoffel-Rucolasalat

je 4,50 €

Getrüffelte Pommes Frites mit Parmesan

6,50 €

Pfeffersoße, Knoblauchsoße und Rosmarin-Thymianjus

2,50 €

Salate

mit Balsamico-Honigdressing oder Himbeerdressing

Blattsalate der Saison mit.....

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

Vorspeisen

**Halbes Dutzend französische Weinbergschnecken mit Toast
und hausgemachter Kräuter-Knoblauchbutter
€ 9,50**

**Baby-Calamari vom Grill
auf Rucolasalat 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**

Suppen

**Rinderkraftbrühe
mit Griesnockerl
€ 7,50**

**Suppe der Saison
€ 9,00**

Hauptgerichte

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

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

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

**Zitronenbackhähnchen
mit Remouladensauce und Kartoffel-Rucolasalat
€ 18,50**

**"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

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

**Sesam-Thunfisch kurz angebraten
mit Algen-Tintenfischsalat
und Wasabi
€ 28,50**

Pasta und Vegetarisch

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

**Tagliatelle der Saison
€ 16,50**

**Cremiges Risotto der Saison
mit gehobeltem Parmesan
€ 20,50**

wahlweise mit:

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

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 Rhabarber-Chutney
€9,50**

**Rosmarin-Honig Crème Brûlée
mit Sesam-Eis
€ 9,50**

**Rhabarbertiramisu
im Glas
€ 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**