

Steakkarte



US Premium Beef

Für einen echten Steakliebhaber führt kein Weg an unserem US Premium 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 Premium 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

Babyleafsalat mit Balsamico-Dressing

Mediterranes Gemüse

Pikantes Thai-Wokgemüse

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Pommes Frites

Pimentos de Padrón

Kartoffel-Rucolasalat

je 4,50 €

Getrüffelte Pommes Frites mit Parmesan

6,50 €

Pfeffersoße oder Rosmarin-Thymianjus

2,50 €

Salate

mit Balsamico-Dressing

Babyleafsalat mit...

lauwarmen Ziegenkäse	€ 15,50
gebratenen Rinderfetzen	€ 16,50
3 Stück Wildfang-Garnelen	€ 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

Carpaccio
**Hauchdünne Scheiben vom US Beef mit Rucolasalat,
gerösteten Pinienkernen und Trüffel-Mayonnaise**
€ 16,50

**Thunfischtatar mit Sesam,
dazu Kartoffelrösti, Forellenkaviar und Wasabi**
€ 19,50

Suppe

**Rinderkraftbrühe
mit Pfannenkuchenstreifen**
€ 7,50

Unsere Weinempfehlung

**Zweigelt Heideboden
vom Weingut Tschida, Burgenland**

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

3,60 € 7,00 € 25,00 €

Hauptgerichte

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

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

**...wahlweise mit mageren, saftigen Rinderfetzen
€ 22,50**

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

**Saftig gebratene Maispouardenbrust
mit cremigem Risotto
und kleinem Babyleafsalat
€ 22,50**

**Spaghetti „aglio olio“
mit feinem Knoblauch und frischem Chili verfeinert
und gebratenen Wildfang-Garnelen
€ 21,50**

**Cremiges Risotto
mit gehobeltem Parmesan, sautierten Kirschtomaten
und gebratenen Baby-Calamari
€ 23,50**

**Gemischter Fischteller vom Grill mit Bratpaprika
und Knoblauchbaguette
€ 25,50**

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

Dessert

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

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

**Lauwarmer Schokokuchen
mit Zimt-Mousse und Zwetschgenröster
€ 9,50**

**Tonka Bohnen Crème Brûlée
mit Passionsfrucht Sorbet
€ 9,50**

**Waffel mit Vanilleeis, Sahne und Zwetschgenragout
€ 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**