

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 weißem Fett, Zartheit und einen ausgezeichneten Geschmack aus.

Rumpsteak (ca 200g) mit kleinem Fettrand	24,90 €
Rib Eye (ca 300g / ca 500g) marmoriert mit kleinem Fettauge	29,90 € / 44,90 €
Filet (ca 200g) aus dem magersten, zartesten Teilstück	32,90 €
Surf and Turf Filet und 2 Riesengarnelen	36,90 €
Gegrilltes Putensteak (ca. 250 gr.)	17,90 €

Beilagen

Unsere Steaks servieren wir medium mit Kräuterbutter, Steaksauce und Knoblauchbaguette

Gemischter Blattsalat mit Balsamico-Dressing	
Mediterranes Gemüse	
Pikantes Thai-Wokgemüse	
Ofenkartoffel mit Sour Cream	
Steak Fries	
Französische Rosmarinkartoffel	
Pimentos de padròn	
Baked Beans	je 4,50 €
Getrüffelte Steak Fries mit Parmesan	6,50 €
Pfefferrahmsoße oder Schalotten-Rotwein-Jus	2,50 €

Salate

mit Balsamico-Dressing

Kleiner gemischter Blattsalat	€ 4,50
Großer gemischter Blattsalat	€ 8,50

Großer Blattsalat mit.....

.....lauwarmen Ziegenkäse	€ 15,50
.....gegrillten Rinderfetzen	€ 16,50
.....gegrillten Putenbruststreifen	€ 15,50

Vorspeisen

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

**Gegrillte Jakobsmuscheln
auf Ruccolasalat mit getrockneten Tomaten
und Basilikumpesto**
€ 16,50

**Tatar vom US-Beef
mit Wachtelei und Butters-toast**
€ 18,50

**Variation vom norwegischen Lachs
dazu Kartoffelrösti**
€ 17,50

Suppen

**Rinderkraftbrühe
mit Krebsroulade und Gemüse**
€ 8,50

**Parmesancremesuppe
mit Buttercroutons**
€ 8,50

Unsere Weinempfehlung

**Zweigelt Heideboden
vom Weingut Tschida, Burgenland**

0,1 ltr.	0,2 ltr.	0,75 ltr.
3,80 €	7,40 €	26,00 €

Hauptgerichte

**2 Stück Kalbfleischpflanzerl
mit Soße und Kartoffel-Gurken-Salat
€ 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**

**Geschnetzeltes vom US-Beef
in Champignonrahmsoße dazu Kartoffelrösti
€ 23,50**

**Spaghetti
mit Meeresfrüchten
€ 23,50**

**6 Stück Black Tiger Riesengarnelen
in pikanter Soße mit mediterranem Gemüse
€ 26,50**

**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 Vanilleeis und frischem Obst
€ 9,50**

**Brownie Karamell Cake
€ 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:
Kracher Trockenbeerenauslese
Noble Reserve, Burgenland 5cl
€ 9,90**