

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

US Premium Rib Eye (verschiedene Größen ab ca. 300 g) je 100g **16,90 €**
marmoriert mit kleinem Fettauge

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 zum Schluss 120 Tage mit Getreide zugefüttert. Das Fleisch zeichnet sich durch eine delikate Marmorierung, 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

Surf and Turf **36,90 €**
Filet und 2 Black Tiger Garnelen

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

Gegrillter Maiskolben

Steak Fries

Französische Rosmarinkartoffel

Speckbohnen

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
.....3 gegrillten Black Tiger Garnelen	€ 18,50

Vorspeisen

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

Griechischer Bauernsalat
€ 9,50

Tomaten-Büffelmozzarella mit Basilikumpesto
€ 9,50

Vitello Tonnato
€ 14,50

**Tatar vom geräucherten Lachs
mit Kartoffelrösti**
€ 15,50

Suppen

**Rinderkraftbrühe
mit Streifen von der schwäbischen Maultasche
und frischem Gemüse**
€ 8,50

**Tomatencremesuppe
mit Buttercroûtons und frischem Basilikum**
€ 8,50

Unsere Weinempfehlung

**Weißer Zweigelt (Blanc de Noir),
Dürnberg, Niederösterreich**

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

3,60 € 7,00 € 25,00 €

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 Kalbsrücken
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat
€ 22,50**

**Geschnetzeltes vom Black Angus-Beef
in Champignonrahmsauce und Kartoffelrösti
€ 23,50**

**Penne mit Lachs und Baby-Blattspinat
€ 22,50**

**Spaghetti „Meeresfrüchte“
mit feinem Knoblauch und frischem Chili verfeinert
€ 23,50**

**6 Stück Black Tiger Garnelen
mit mediterranem Gemüse und Knoblauchdip
€ 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**

**Klassisches Tiramisu
mit Vanilleeis und frischen Beeren
€ 9,50**

**Frischer Obstsalat mit Vanilleeis
€ 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**

Unsere Dessertwein Empfehlung

**Kracher Trockenbeerenauslese
Noble Reserve, Burgenland 5cl
€ 9,90**