

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 Fettagauge

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 Fettagauge

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

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

Beilagen

Unsere Steaks servieren wir medium mit Kräuterbutter, Steaksauce und Knoblauchbaguette

Gemischter Blattsalat mit Hausdressing

Kleiner Caesar's Salad

Mediterranes Gemüse

Pikantes Thai-Wokgemüse

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Gegrillter Maiskolben

Pommes frites

Bratkartoffeln

Speckbohnen

je 4,50 €

Getrüffelte Pommes frites mit Parmesan

6,50 €

Pfefferrahmsoße oder Schalotten-Rotwein-Jus

2,50 €

Salate

Kleiner Caesar's Salad	€ 4,50
Großer Ceasar's Salad	€ 9,50

Großer Caesar's Salad mit.....

.....lauwarmen Ziegenkäse	€ 16,50
.....gegrillten Rinderfetzen	€ 17,50
.....3 gegrillten Black Tiger Garnelen	€ 19,50

Vorspeisen

Halbes Dutzend französische Weinbergschnecken mit Toast
und hausgemachter Kräuter-Knoblauchbutter
€ 10,50

Baby-Calamari vom Grill auf Rucola
€ 15,50

Carpaccio
Hauchdünne Scheiben vom US Beef mit Rucola,
gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan
€ 16,50

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

Suppen

Beef Tea
eine doppelte Consommé mit intensivem Aroma
€ 9,50

Cremesuppe der Saison
€ 8,50

Unsere Weinempfehlung

Weißer Zweigelt (Blanc de Noir),
Dürnberg, Niederösterreich

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

3,80 € 7,20 € 25,00 €

Hauptgerichte

**Pikantes Thai-Wokgemüse
mit Basmati-Duftreis.....**

€ 17,50

.....wahlweise mit mageren, saftigen Rinderfetzen

€ 22,50

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln**

€ 22,50

**Geschnetzeltes vom Black Angus-Beef
in Pilzrahmsoße und Kartoffelrösti**

€ 24,50

**Spaghetti „aglio olio“
mit feinem Knoblauch und frischem Chili verfeinert
und 6 gebratene Black Tiger Garnelen**

€ 27,50

**6 Stück Black Tiger Garnelen im Pfännchen
mit mediterranem Gemüse und Knoblauchbaguette**

€ 27,50

**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 Wodka oder Prosecco
€ 6,50**

**Lauwarmer Schokokuchen
mit Vanilleeis und frischen Beeren
€ 9,50**

**Crème brûlée von der Tonka Bohne
mit Fruchtsorbet
€ 9,50**

Käse

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

**Käseauswahl
vom Tölzer Kasladen mit zweierlei Feigensenf
€ 15,50**

Unsere Dessertwein Empfehlung

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