

# 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 **24,90 €**  
aus dem magersten, zartesten Teilstück

**US Premium Rib Eye** (verschiedene Größen ab ca. 300 g) je 100g **19,90 €**  
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) **28,90 €**  
mit kleinem Fettrand

**Rib Eye** (ca 300g / ca 500g) **34,90 € / 49,90 €**  
marmoriert mit kleinem Fettauge

**Filet** (ca 200g) **39,90 €**  
aus dem magersten, zartesten Teilstück

**Surf and Turf** **44,90 €**  
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 4,90 €**

**Getrüffelte Pommes frites mit Parmesan**

**7,90 €**

**Pfefferrahmsoße oder Schalotten-Rotwein-Jus**

**2,90 €**

## Salate

Kleiner Caesar´s Salad	€ 7,50
Großer Ceasar´s Salad	€ 12,50

### Großer Caesar´s Salad mit.....

.....lauwarmen Ziegenkäse	€ 19,50
.....gegrillten Rinderfetzen	€ 20,50
.....3 gegrillten Black Tiger Garnelen	€ 23,50

## Vorspeisen

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

Baby-Calamari vom Grill auf Rucola  
€ 16,50

Carpaccio  
Hauchdünne Scheiben vom US Beef mit Rucola,  
gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan  
€ 17,50

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

## Suppen

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

Cremesuppe der Saison  
€ 8,80

## Unsere Weinempfehlung

Merlot Scuri DOC  
Borgo Molino, Venezia

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

4,50 €      8,50 €      29,00 €

## Hauptgerichte

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

**€ 18,50**

**.....wahlweise mit mageren, saftigen Rinderfetzen**

**€ 25,50**

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

**€ 26,80**

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

**€ 28,50**

**„Paillard“**

**dünne Natur-Schnitzel vom Kalbsrücken, gegrillt mit Rosmarin  
und Knoblauch, dazu Röstgemüse**

**€ 29,50**

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

**€ 29,80**

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

**€ 29,80**

**Sesam-Thunfisch kurz angebraten  
mit Algen-Tintenfischsalat  
und Wasabi**

**€ 30,50**

## 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**

**Egern51 Cheesecake  
mit Ragout von frischen Erdbeeren  
€ 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  
€ 16,50**

## Unsere Dessertwein Empfehlung

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