



## Aktuelle Steak Spezialitäten

### Dry Aged Beef

Für unsere „Dry Aged Prime Selection“ verwenden wir österreichisches Qualitätsfleisch vom Innviertler Weiderind, welches nach amerikanischem Vorbild in unserem speziellen Reifeschrank für mind. 21 Tage am Knochen trocken gereift wird. Das Fleisch verliert an Flüssigkeit, erhält dadurch einen einzigartig intensiven Geschmack.

<b>Rib-Eye-Steak Dry Aged</b> (ca. 300g)	<b>35,00</b>
<b>Rumpsteak (Beiried) Dry Aged</b> (ca. 300g)	<b>37,00</b>
<b>Filetsteak Dry Aged</b> (ca. 250g)	<b>39,00</b>
<b>T-Bone Steak</b> (ca.700g)	<b>69,00</b>

**Zu allen Steaks servieren wir einen Ofenkartoffel, Grillgemüse, Kräuterbutter und 1 hausgemachten Dip**

<b>Zusätzliche Beilagen Auswahl</b> Steak-Pommes, Wedges, Grilltomaten, Maiskolben, Knoblauchbrot	<b>2,70</b>
---	-------------

<b>Zusätzliche hausgemachte Saucenauswahl</b> Süß-Sauer, Barbecue, Curry Sesam, Knoblauch, Chili-Honig(scharf)	<b>1,20</b>
---	-------------