

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.

Rib-Eye-Steak Dry Aged (ca. 300g) **35,00**

Rumpsteak (Beiried) Dry Aged (ca. 300g) **37,00**

Filetsteak Dry Aged (ca. 250g) **39,00**

Surf & Turf je Riesengarnele **5,00**

**Zu allen Steaks servieren wir
einen Ofenkartoffel, Grillgemüse, Kräuterbutter und Sauerrahmdip**

Zusätzliche Beilagen Auswahl **2,70**
Pommes - Wedges - Maiskolben - Knoblauchbrot

Zusätzliche hausgemachte Saucenauswahl **1,20**
fruchtige Currysauce - BBQ Sauce - Knoblauchsauce - Sweet Chili Sauce