

Steak-Tage

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.

Kalbsfiletsteak (ca. 200g) mit Mandelnbälchen, Speckbohnen, Pfeffer sauce	18,90
Tomahawk –Steak von der Kalbin (ca.600 g) Wedges Sauerrahmdip	36,90
Tomahawk –Steak vom Schwein Wedges Sauerrahmdip	13,90
Rib-Eye-Steak Dry Aged (ca. 250g) Ofenkartoffel Grillgemüse Kräuterbutter Sauerrahmdip	29,00
Rumpsteak (Beiried) Dry Aged (ca. 280g) Ofenkartoffel Grillgemüse Kräuterbutter Sauerrahmdip	29,00
Filetsteak Dry Aged (ca. 250g) Ofenkartoffel Grillgemüse Kräuterbutter Sauerrahmdip	34,00
Surf & Turf je Riesengarnele	3,00

Zusätzliche Auswahl

Beilagen Pommes - Wedges - Maiskolben – Knoblauchbrot	2,70
Warme Saucen Schwarze Pfeffersauce – Jack Daniels Sauce	1,50
Dips fruchtige Currysauce - BBQ Sauce - Sweet Chili Sauce	1,20