

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 Reifeschränk für mind. 21 Tage am Knochen trocken gereift wird. Das Fleisch verliert an Flüssigkeit, erhält dadurch einen einzigartig intensiven Geschmack.

Rumpsteak (Beiried) Dry Aged

ca. 300g

40,90

Filetsteak Dry Aged

ca.250g

43,90

Rib Eye Steak Dry Aged

ca.300g

38,90

Riesengarnele Surf & Turf

je 5,00

Zu allen Steaks servieren wir

einen Ofenkartoffel, Grillgemüse, Kräuterbutter und Sauerrahmdip

Zusätzliche Auswahl

Beilagen

4,50

Pommes - Wedges - Maiskolben – Knoblauchbrot
Pimientos de Padron

Warme Saucen

4,00

Schwarze Pfeffersauce – Jack Daniels Sauce

Dips

3,50

fruchtige Currysauce - BBQ Sauce - Sweet Chili Sauce