

# STEAKKARTE

## Steaks

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Rinderfilet 250g</b> .....  | <b>29.50 €</b>  |
| Sehr zart, ohne Fett   |                 |
| <b>Rib Eye 300g</b> .....  | <b>34.00 €</b>  |
| Kräftiges Aroma, intensiver Rindfleischgeschmack                       |                 |
| <b>T-Bone 550g</b> .....   | <b>65.00 €</b>  |
| Klassiker, T-förmiger Knochen trennt Roastbeef von kleinem Stück Filet |                 |
| <b>Porter House 550g</b> .....   | <b>65.00 €</b>  |
| Großes Stück Filet mit kleinem Stück Roastbeef                         |                 |
| <b>Striploin 200g</b> .....  | <b>16.00 €</b>  |
| Rumpsteak New York Strip mit deutlich sichtbarem Fettrand              |                 |
| <b>Flank Steak 200g</b> .....  | <b>16.00 €</b>  |
| Sehr zart und aromatisch   |                 |
| <b>Chateaubriand 1000g (für 4 Pers.)</b> .....                         | <b>125.00 €</b> |
| Doppellendenstück, frei von Sehnen und Fett                            |                 |
| <b>Surf &amp; Turf 250g</b> .....                                      | <b>31.00 €</b>  |
| Mit 3 Garnelen vom Grill   |                 |

## Beilagen

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Pommes</b> .....                      | <b>3.80 €</b> |
| <b>Süßkartoffel Pommes</b> .....         | <b>4.50 €</b> |
| <b>Baked Potato mit Sour Cream</b> ..... | <b>4.50 €</b> |
| <b>Gegrilltes Gemüse</b> .....           | <b>5.00 €</b> |
| <b>Geschmorte Zwiebeln</b> .....         | <b>3.50 €</b> |
| <b>Rosmarin Kartoffeln</b> .....         | <b>4.50 €</b> |
| <b>Baby-Spinat</b> .....                 | <b>4.50 €</b> |
| <b>Kartoffel-Trüffel-Püree</b> .....     | <b>6.30 €</b> |

## Saucen

|                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| <b>Chimichurri</b> .....           | <b>3.50 €</b> |
| <b>Bourbon Pfeffer-Sauce</b> ..... | <b>5.00 €</b> |
| <b>Trüffel Butter</b> .....        | <b>5.00 €</b> |

### WISSENSWERTES

Unser Fleisch stammt von Rindern aus der Region in Zusammenarbeit mit der Metzgerei Lutz aus Pöcking. Alle unsere Steaks sind Dry Aged.