

# STEAKKARTE

## Steaks

<b>Rinderfilet 200g</b> .....	<b>26.50 €</b>
Sehr zart, ohne Fett   300g: 34.50 €	
<b>Rib Eye 250g</b> .....	<b>29.00 €</b>
Kräftiges Aroma, intensiver Rindfleischgeschmack	
<b>T-Bone 400g</b> .....	<b>55.00 €</b>
Klassiker, T-förmiger Knochen trennt Roastbeef von kleinem Stück Filet	
<b>Porter House 400g</b> .....	<b>55.00 €</b>
Großes Stück Filet mit kleinem Stück Roastbeef	
<b>Striploin 200g</b> .....	<b>23.00 €</b>
Rumpsteak New York Strip mit deutlich sichtbarem Fettrand   300g: 29.50 €	
<b>Chateaubriand 600g</b> .....	<b>82.00 €</b>
Großes Filet, frei von Sehnen und Fett	
<b>Surf &amp; Turf 200g</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>7.00 €</b>
<b>Gemischter Salat</b> .....	<b>4.50 €</b>
<b>Baby Spinat</b> .....	<b>5.50 €</b>

**Alle Steaks werden mit Kräuterbutter, Chimichurri und BBQ-Sauce serviert**

### WISSENSWERTES

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

**Alle Steaks werden auf unserem speziellen Holzkohlegrill zubereitet und erhalten dadurch ein schmackhaftes Grillaroma.**