

Steak-Karte

Vom heimischen Rind aus dem oberen bayrischen Wald

- - nur auf Vorbestellung!! - -

<u>Roastbeef</u> 2-3 Wochen am Knochen gereift	26,90 €
<u>Rib Eye Steak</u> 2-3 Wochen am Knochen gereift ca. 350g	30,90 €
<u>dry aged Roastbeef</u> 6 Wochen am Knochen gereift	36,90 €
<u>Tomahawk-Steak dry aged</u> ca. 700 - 1500g,	55,90 € - 85,90 €
<u>Flat iron Steak</u> aus dem Schulterblatt	23,90 €
<u>Flank Steak</u> aus dem Rinderbauch	22,90 €
<u>Rinder-Filet Steak</u> 2-3 Wochen am Knochen gereift	36,90 €
<u>Porterhouse Steak dry aged</u> ca. 650 – 1200g	55,90 € - 79,90 €
<u>Hanging Tender</u> Nierenzapfen - Onglet	30,90 €
<u>Flap Meat</u> markanter Beefgeschmack	22,90 €
<u>Rinder-Hüftsteak</u> ca. 2-3 Wochen gereift	25,90 €
<u>Vegas Strip Steak</u> ca. 2-3 Wochen gereift	30,90 €
<u>Rinder-Hüftfilet</u> ca. 2-3 Wochen gereift	30,90 €
<u>Terres Major</u> ca. 2-3 Wochen gereift	34,90 €
<u>Tri Tip</u> ca. 2-3 Wochen gereift	29,90 €
<u>dry aged Schweinekotelett</u> 4 Wochen gereift	20,90 €
<u>Denver Cut</u> aus dem Rinderhals 2-3 Wochen gereift	28,90 €
<u>Hüftzunge</u> der Deckel der Hüfte, besonders zart	29,90 €

Beilagen:

Alle Steaks werden mit Gemüse, Kräuterbutter, Grillsaucen serviert und zur Auswahl Pommes, Kartoffelecken oder auf Vorbestellung Ofenkartoffeln mit Sour Cream.(2.A1,J)

Wir servieren unsere Steaks medium!

Wünschen Sie einen anderen Gargrad (englisch oder fast durch) geben Sie dies bitte bei der Vorbestellung durch!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Preis inkl. Bedienung und MwSt.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergene wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal

