

FLEISCH!

220g Putensteak

mageres, zartes Fleisch
mit kräftiger Meersalz – Pfefferkruste
€ 13,50

220g Schweinerückensteak

mit feinwürzigem Gorgonzola überbacken
€ 14,50

230g Rumpsteak

leicht marmoriertes, mageres Fleisch
€ 22,00

250g Rib – Eye

zartmarmoriertes, würziges Fleisch mit
saftigem Fettauge
€ 23,00

230g Rinderfilet

in Olivenöl und Rosmarin gebraten
€ 28,00

220g Hirschrückensteak

glasiert mit Preiselbeer – Thymianbutter
€ 22,00

SPECIALS !

350g Rumpsteak „Teufelssteak“

aromatisiert mit Chili und Knoblauch
€ 28,00

250g FlapSpieß

das Steakfleisch wird aus dem unteren
Rippenbereich geschnitten. Es ist zart,
saftig und herrlich intensiv
€ 25,00

Wildlachsfilet & Gambas

Feines Norwegisches Fischfilet und
Black Tiger Garnelen
in Butter und Kräutern gebraten
€ 25,00

zu allen **Steakgerichten**
servieren wir Ihnen

eine Beilage nach Wahl

sowie eine Auswahl an verschiedenen **Dips**

die **Beilagen:**

gebackene Westernkartoffeln
Stampfkartoffeln
gebratene Rosmarin – Kartoffeln
Knoblauch - Ciabatta
kleiner Salatteller
gegrillte Champignons
gebackene Zwiebelringe
buntes Grillgemüse

zusätzliche Beilagen € 3,50

unsere **Getränkempfehlung:**

Wallersteiner Landsknechtbier
Bernsteinfarbig und Vollmundig
0,5 l 3,50 €

Weine

Sauvignon Blanc, Neuseeland
frisch mit lebhaften Aromen von
tropischen Früchten
0,2 l € 5,90

Rioja Primicia Crianza, Spanien
Opulenter Weine mit viel Frucht,
Extrakte und Tanninen
0,2 l € 5,90

Adams Wein Kaliber 20
Browning Baby Cuvée, Rheinhessen

Top Rotwein mit einem harmonischen
Geschmackserlebnis
0,75 L Flasche Top Preis 25,00 €