

# STEAKKARTE

Antipasti-Teller € 8,60

## Cuts:

Rib Eye \* 870g € 96.-

Club Steak \* 460g € 47.-

Filetsteak 250g <sup>a</sup> € 29.-

Beiried vom Black Angus <sup>a</sup> \*

Ladies'cut 200g € 29.-

Menscut 350g € 47.-

Tomahawk vom Duroc-Schwein \* (340g) € 21,50.-

Filet vom Duroc-Schwein <sup>a</sup> (ca 200g) € 16,20

## Beilagen und Saucen

Süßkartoffelpommes, Steakfries, Grillgemüse <sup>a,l</sup>, Rosmarinkartoffeln <sup>a</sup>,  
je€ 4,50

Whiskey-Pfeffer-Sauce <sup>a,l,o</sup>, Tomaten-Curry-Sauce <sup>a,l,o</sup>, Zwiebelchutney <sup>a,l,o</sup>, Guacamole je € 3,20  
Sauerrahmdip <sup>a</sup>, BBQ-Sauce <sup>l,m</sup>, Kräuterbutter <sup>a,f,g,m</sup> Chili-Rum Sauce (scharf) je € 2,10

## Dessert

Cheesecake mit Kirschsorbet € 6,40

## Dazu passt:

Hofbräu Kaltenhausen Pale Ale 0,33l <sup>a</sup> € 4,20

Cabernet Franc Hoffmann „Black Pearl“ <sup>a</sup>1/8l € 4,50

Zweigelt „Ried Bergthal“ <sup>a</sup> 2018 Weingut Heiderer Mayer, Wagram 1/8l € 4,40

Ried Herrschaftsfelder 2019 Weingut Migsich, Antau € 4,70

### \* dry aged

a: glutenhaltiges Getreide, b: Krebstiere, c: Ei, d: Fisch, e: Erdnuss, f: Soja,  
g: Milch oder Laktose, h: Schalenfrüchte, l: Sellerie, m: Senf, n: Sesam,  
o: Sulfite, p: Lupinen, r: Weichtiere