

# WINSER DRY-AGED BEEF

Bei Qualität machen wir  
keine Kompromisse! ...  
Wir halten Preise &  
Leistungen trotzdem gut.

vom österreichischen Edlerind  
(Hausfleischer Gutzinger Hof, Kleinkirchheim & Karnerta, Klagenfurt)  
(3 Wochen gereift)

<b>Rinderfiletsteak</b>		45,-
200 g	<i>Lady's Cut (150 g)</i>	37,-
	<i>Gentlemen's Cut (250 g)</i>	49,-
<b>Dry-Aged T-Bone</b>		55,-
480 g		
<b>Rib Eye Steak</b>		72,-
530 g	<i>Lady's Cut (250 g)</i>	49,-
<b>Dry-Aged Château-Briand</b>		82,-
420 g		

*Auf Vorbestellung Zubereitung am Holzkohlegrill „Big Green Egg“ möglich!*

*Dazu servieren wir hausgemachte BBQ-Sauce, Butter mit Kräutern, traditionelle  
Kartoffelspalten aus der Pfanne und mediterranes Gemüse  
dazu Kräuter-Meersalz & milde Pfeffermischung*

## Auf Wunsch:

<b>Pfeffersauce</b>	3,50
<b>Rosmarin - Babykartoffeln</b>	5,90
<b>Süßkartoffel – Pommes Frites</b>	6,90
<b>Kleiner grüner oder gemischter Salat</b>	7,20

## Auf Vorbestellung:

<b>Porter House Steak</b>	92,-
600 g	
<b>Tomahawk Steak</b>	102,-
800 g	
<b>Dry-Aged T-Bone für 5 Personen (1.900 g)</b>	209,-

*Alle Preise in € inklusive aller Steuern*