

UNSER 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)

Rinderfiletsteak 200 g		42,-
	<i>Lady's Cut (150 g)</i>	34,-
	<i>Gentlemen's Cut (250 g)</i>	47,-
Dry-Aged T-Bone 480 g		52,-
Rib Eye Steak 530 g		55,-
Dry-Aged Château-Briand 420 g		85,-
„Spezial“ Surf & Turf mit Garnele 3 Stk. 220 g		53,-

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:

Pfeffersauce	3,20
Süßkartoffel – Pommes Frites	5,90
Rosmarin - Babykartoffeln	4,90
Kleiner grüner oder gemischter Salat	6,90

Auf Vorbestellung:

Porter House Steak 600 g	89,-
Tomahawk Steak 800 g	99,-
Dry-Aged T-Bone für 5 Personen (1.900 g)	199,-

Alle Preise in € inklusive aller Steuern