

UNSER DRY-AGED BEEF

vom Kärntner Edelrind
(Landwirte aus Bad Kleinkirchheim und Karnerta & Frierss)

(3 Wochen gereift)

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

Rinderfiletsteak		45,-
200 g	<i>Lady's Cut</i> (150 g)	37,-
	<i>Gentlemen's Cut</i> (250 g)	49,-
Beiriedschnitte		39,-
250 g		
Dry-Aged T-Bone		59,-
480 g		
Rib Eye Steak		72,-
500 g	<i>Lady's Cut</i> (250 g)	49,-
Dry-Aged Château-Briand		82,-
420 g		

*Dazu servieren wir hausgemachte BBQ-Sauce, Butter mit Kräutern,
Kräuter-Meersalz & milde Pfeffermischung*

Alle Steaks können per 100 g - Schritte vergrößert werden: à € 19,-

Wählen Sie ihre Beilagen zu ihrem Steak

Auf Wunsch:

Pfeffersauce	3,50
Rosmarin - Babykartoffeln	3,90
Pommes Frites	3,90
Kartoffel Wedges	4,90
Süßkartoffel – Pommes Frites	4,90
Speckbohnen	4,90
Kleiner grüner oder gemischter Salat	7,20

Auf Vorbestellung:

Tomahawk Steak	119,-
900 g	
Porter House Steak	139,-
1.100 g	
Dry-Aged T-Bone für 5 Personen	289,-
2.000 g	

Alle Preise in € inklusive aller Steuern