

Aktuelle Steak Spezialitäten

Dry Aged Beef

Für unsere „Dry Aged Prime Selection“ verwenden wir österreichisches Qualitätsfleisch vom Innviertler Weiderind, welches nach amerikanischem Vorbild in unserem speziellen Reifeschrank für mind. 21 Tage am Knochen trocken gereift wird. Das Fleisch verliert an Flüssigkeit, erhält dadurch einen einzigartig intensiven Geschmack.

Rumpsteak (Beiried) Dry Aged

ca. 300g **37,90**

Filetsteak Dry Aged

ca.250g **41,90**

Dry Aged-Steak

ca.300g **35,90**

Riesengarnele **Surf & Turf je
4,00**

**Zu allen Steaks servieren wir
einen Ofenkartoffel, Grillgemüse, Kräuterbutter und Sauerrahmdip**

Zusätzliche Auswahl

Beilagen **3,90**

Pommes - Wedges - Maiskolben – Knoblauchbrot
Pimientos de Padron

Warme Saucen **3,00**

Schwarze Pfeffersauce – Jack Daniels Sauce

Dips **2,90**

fruchtige Currysauce - BBQ Sauce - Sweet Chili Sauce