

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 Reifeschränk 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	40,90
---	-------

Filetsteak Dry Aged ca.250g	43,90
---------------------------------------	-------

Rib Eye Steak Dry Aged ca.300g	38,90
--	-------

Riesengarnele Surf & Turf	je 5,00
----------------------------------	---------

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

Zusätzliche Auswahl Beilagen	4,50
Pommes - Wedges - Maiskolben – Knoblauchbrot Pimientos de Padron	

Warme Saucen	4,00
Schwarze Pfeffersauce – Jack Daniels Sauce	

Dips	3,50
fruchtige Currysauce - BBQ Sauce - Sweet Chili Sauce	