

Steakgenuss vom Kohlegrill.....

Bedienen Sie sich nach dem gewählten Steak von unserem Beilagenbuffet und genießen Sie Ihr Steak vom Kohlegrill – wir servieren jeden Cut bei 52 Grad Kerntemperatur– Perfekt am Teller

Tomahawk Steak (ca. 350g) vom Bioschwein € 26,50 (inkl. Beilagenbuffet)

Rib– Eye– Steak (ca. 300g) vom Cultbeef € 39,00 (inkl. Beilagenbuffet)

Filet Steak vom Jungrind (ca. 300g) € 45,00 (inkl. Beilagenbuffet)

Cowboysteak vom Reifeschrank (ca. 400g Prime am Knochen) € 45,00 (inkl. Buffet)

T– Bone – Steak (Ca. 450g) vom Reifeschrank € 48,00 (inkl. Beilagenbuffet)

Ofenerdäpfel / Cheddar / knuspriger Speck dazu Sauerrahmdip
Würzige Süßkartoffel Wedges, Cremiges Hartkäserisotto

Speckfisolen, Gegrillter Maiskolben mit Kräuter – Senf – Butter

Eierschwammerl Sauce, Pfeffer – Cognac – Rahm

Geflämmte Kräuterbutter "Café de Paris"

Hausgemachter Dip: BBQ / Rahm – Kräuter

Baguette mit Speck – Frischkäsekruste

Cole Slaw Salad, "Three – Beans" Bohnensalat
Ruccola/Tomaten/Hartkäse / Salat mit Oliven



Steaks aus'm Reifeschrank – solange Vorrat reicht
Reservierung erbeten !