Fink's
RESTAURANT

Die kleine Steak - Karte

Rumpsteak	Sirloin (Rücken ca. 220g.) *	€ 35,00
Big Rump	Sirloin (Rücken ca. 320g.) *	€ 51,50
Real Big Rump	Sirloin (Rücken ca. 420g.)*	€ 65,50
Missy	Tenderloin (Kl. Filet ca. 160g.) *	€ 35,00
Queens	Tenderloin (Filet ca. 220g.) *	€ 45,50
King	Tenderloin (Filet ca. 320g.) *	€ 64,50
Real King	Tenderloin (Filet ca. 420g.)*	€ 83,50
Surf & Turf	(Filet ca. 220g. mit Garnelen) *	€ 52,50

Österreich - Dry Aged Beef

Rib Eye

Rib Eye	Sirloin (ca. 220g.)*	€45,50
Rib Eye Big	Sirloin (ca. 320g.)*	€64,50

Spezial - Schnitte / Dry Aged á 100gr. / 13,50€

T - Bone	(Filet & Rücken ca. 499g.)*
Porterhouse	(Filet & Rücken ca. 900g.)* für 2 Pers.

Auf Vorbestellung

Prime - Rib	Hochrippe mit kurzen Rippenknochen (ca. 499g.)*
Tomahawk - Steak	Hochrippe mit langen Rippenknochen (ca. 900g.)
Tomahawk - Steak	für 2 - 3 Pers. (ca. 1,5 - 1,8kg)

Trocken Abgehangen an der Luft, über 4 - 6 Wochen knapp über dem Gefrierpunkt(2 - 3 Grad). Durch diesen Reifeprozess wird das Rindfleisch mürber & Geschmacklich Intensiver.

„Grain Fed – Rib Eye“ aus Argentinien.

Rib Eye	Sirloin (ca. 220g.)*	€45,50
Rib Eye Big	Sirloin (ca. 320g.)*	€64,50

„2/3 Grain & 1/3 Corn Beef“ aus Süd-Amerika, (Getreide & Mais).

Natürlich gibt es nach Oben **keine** Grenzen, z. B. **500g. – 1999g. oder mehr.**

Wir Servieren Ihnen Unser Steak auf Speckbohnen & bieten Ihnen dazu:

Wahlweise mit Saucen:

Jus, Pfeffersauce, Sauce Bernaise, Aioli, BBQ, Jalapeno's, Kräuterbutter, Chimichurri oder Schoko – Chilisauce.

Wahlweise mit Beilagen:

Ofenkartoffel, Knoblauchbrot, Süss-Kartoffel mit Fink´s Doping, Rustikales Erdapfel-Gratin, gebratenes Gemüse oder gem. Blattsalat;

Im Preis von dem Steak ist jeweils eine Sauce & eine Beilage Inkludiert.

Jede weitere Sauce:	€ 5,00
oder Beilage:	€ 6,50

Zubereitungsarten:

*** Rare:** Englisch oder Blutig

Wird nur kurz angebraten, bleibt daher Vorwiegend Blutig.

*** Medium – Rare:** Blutig bis Dunkelrosa

Das Fleisch wird Stärker angebraten, bleibt aber Weiterhin Blutig.

*** Medium:** Mittel oder Halbdurch

Ist in der Mitte Dunkelrosa & wird vom Durchgebratenen Fleisch umgeben.

*** Medium – Well Done:** Halb bis Volldurchgebraten

Das Fleisch wird länger gebraten & ist noch Zartrosa.

*** Well – Done:** Vollkommen Durchgebraten

Das Fleisch verliert dadurch Seinen Geschmack & wird Trocken.

Diese Zubereitungsart wird von der Küche nicht Erfüllt !!!

Special:

Double Cut Sirloin 1999g. Gratis / €242,-

Beim kompletten Verzehr, Steak auf Speckbohnen, einer Beilage & einer Sauce wird NICHTS verrechnet, (Dieses Angebot gilt nur für eine Person.). **Zeit: 99 Minuten.**

Bei Nicht Verzehr oder Aufgabe wird der Preis (242,-€) verrechnet.