

## Die kleine Steak - Karte

Rumpsteak	Sirloin (Rücken ca. 220g.)*	€ 34,00
Big Rump	Sirloin (Rücken ca. 320g.)*	€ 49,50
Real Big Rump	Sirloin (Rücken ca. 420g.)*	€ 64,00
Missy	Tenderloin (Kl. Filet ca. 160g.)*	€ 34,00
Queens	Tenderloin (Filet ca. 220g.)*	€ 44,50
King	Tenderloin (Filet ca. 320g.)*	€ 61,50
Real King	Tenderloin (Filet ca. 420g.)*	€ 79,50
Surf & Turf	(Filet ca. 220g. mit Garnelen)*	€ 51,50

## Österreich - Dry Aged Beef

### Rib Eye

Rib Eye	Sirloin (ca. 220g.)*	€ 44,50
Rib Eye Big	Sirloin (ca. 320g.)*	€ 61,50

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

<u>T - Bone</u>	(Filet & Rücken ca. 499g.)*
<u>Porterhouse</u>	(Filet & Rücken ca. 900g.)* für 2 Pers.
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. )*	€44,50
Rib Eye Big	Sirloin ( ca. 320g. )*	€61,50

„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, Avocado-Dip, 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 / €222,-**

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 ( 222,-€ ) verrechnet.