

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.