

## IRISH HEREFORD

TERES MAJOR 270g TRANCHIERT

inkl. 1 Beilage Ihrer Wahl <sup>G</sup> 35,-

DAS TERES MAJOR ODER METZGERSTÜCK IST EIN SCHNITT AUS DER SCHULTER UND WIRD AUCH „FLACHES FILET“ BENANNT.

## US BEEF

THE HANGING TENDER ca 280g TRANCHIERT

inkl. 1 Beilage Ihrer Wahl <sup>G</sup> 39,-

DAS HANGING TENDER IST EIN CUT AUS DEM ZWERCHFELL UND IN ÖSTERREICH OFT NOCH EIN ECHTER GEHEIMTIPP. ES WIRD AUCH ALS NIERENZAPFEN ODER ONGLET BEZEICHNET UND IST EINES DER WENIGEN FLEISCHSTÜCKE, DIE ES NUR EINMAL PRO TIER GIBT.

## ARGENTINIEN BY BLOCKHOUSE

BLACK ANGUS RINDER WACHSEN OHNE ANTIBIOTIKA UND GANZJÄHRIG AUF NATÜRLICHEN WEIDEN, MIT SAFTIGEM GRAS, AROMATISCHEN WILDKRÄUTERN UND KLAREM WASSER. DIESE KOMBINATION SCHENKT UNSEREM ARGENTINA RIB-EYE EIN INTENSIVES AROMA. PULLED BEEF TRIFFT JIMMYCHURRI | KÄSE FRISCHE KRÄUTER | KARAMELISIERTE ZWIEBEL | KNUSPRIGER SPECK | KÄSE | BBQ-DIP | CURLY FRIES  
WILDEWEST-FEELING IN EINEM BÜRGER VEREINT

RIB EYE STEAK ca 450 - 750g

inkl. 1 Beilage Ihrer Wahl <sup>G</sup> 1,30 / dag

## AUSTRALIEN

REINRASSIGE BLACK ANGUS RINDER UND EINKREUZUNGEN MIT HEREFORD WERDEN FÜR DIESES PREMIUMFLEISCH GEZÜCHTET. ZUR FÜTTERUNG WIRD AUSSCHLIEßLICH BESTES MISCHFUTTER AUS GRAS UND GETREIDE VERWENDET, WELCHES AUS EIGENEN BETRIEBEN KOMMT. DIE GETREIDEZUFÜTTERUNG VOR DER SCHLACHTUNG ERFOLGT FÜR MINDESTENS 120 TAGE.

MIT SEINER GUTEN MARMORIERUNG, KERNIGEN AROMATIK UND HERAUSRAGENDEN ZARTHEIT HAT SICH DAS AUSTRALIEN BEEF ZURECHT EINE SPITZENPOSITION IN DER WELT DER PREMIUMSTEAKS ERARBEITET.

FLANK STEAK ca 200g

inkl. 1 Beilage Ihrer Wahl <sup>G</sup> 29,-

ALLERGENE: A - glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnuss, F - Soja, G - Milch oder Laktose, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

INKLUSIVPREISE / EURO



## BEILAGEN

- Maiskolben <sup>G</sup>
- Kartoffelpüree <sup>G</sup>
- Röstgemüse <sup>F</sup>
- Broccoli mit Mandelbutter <sup>GH</sup>
- Potato Wedges <sup>A</sup>
- Curly Fries <sup>A</sup>
- Süßkartoffel-Pommes <sup>A</sup>
- Gnocchi gebraten <sup>G</sup>
- 3erlei Dips: Kräuterrahm, Cocktail, Chili SBS <sup>GLOP</sup>
- Ofenkartoffel mit Sauerrahm
- Beilagensalat mit Balsamico Senf-Dressing <sup>GM</sup>

<sup>G</sup>

-----  
extra je 6,90



**BBQ-Sauce** <sup>MF</sup> 2,50

**Café de Paris-Butter** <sup>GMF</sup> 2,50

**Marchfeldspargel**  
mit Sauce Hollandaise <sup>DGLMC</sup>  
weiß oder grün 6,90

**„Chimichurri“** 2,50

...eine grüne, scharfe Paste, in die man gegrilltes Rindfleisch dippt oder mariniert. Sie ist vor allem in Uruguay und Argentinien sehr beliebt, wo sie auch ihren Ursprung hat.

## AUSTRIA

### SALON BEEF

DIE FRUCHTBARE HÜGELLANDSCHAFT IM WESTEN OBERÖSTERREICHS MIT IHREN SAFTIGEN WEIDEFÄCHEN IST PERFEKT BEEIGNET FÜR DIE RINDFLEISCHZUCHT. DAHER KOMMT DER GROßTEIL UNSERER SALON BEEF KALBINNEN AUS DEM INNVIERTEL. ALLE TIERE WERDEN IN ÖSTERREICH GEBOREN, GEMÄSTET, GESCHLACHTET UND VERARBEITET.

STEAK „JACK DANIELS“ 220g Filet

Schalotten | Pilze | Speckwürfel  
mit Jack Daniels flambiert und am Tisch zubereitet!  
inkl. 1 Beilage Ihrer Wahl <sup>GLOP</sup> 49,-

STEAK „MADAGASKAR“ 220g Filet

Schalotten | grüner & roter Pfeffer  
mit Cognac flambiert und am Tisch zubereitet!  
inkl. 1 Beilage Ihrer Wahl <sup>GOP</sup> 49,-

STEAK „CAFÉ DE PARIS“ 220g Filet

hausgemachte Café de Paris-Butter  
inkl. 1 Beilage Ihrer Wahl <sup>DGLMC</sup> 44,-

RINDERFILET 220g /300g

inkl. 1 Beilage Ihrer Wahl <sup>G</sup> 40,- / 49,-

*— mach! —*

## JAPAN WAGYU

GILT ALS DAS BESTE RINDFLEISCH DER WELT! DAS INTRAMUSKULÄRE FETT SCHMILZT BEREITS BEI 25 °C UND GIBT DEM KOBE BEEF DAMIT EINE CREMIGE KONSISSENZ, DIE IN DIESER FORM BEI KEINEM ANDEREN RINDFLEISCH ZU FINDEN IST.

STEAK 200g Filet

Japan Kobe Grade 3 (Grade 1-5)  
inkl. 1 Beilage Ihrer Wahl <sup>G</sup> 99,-