

beilagen

• Maiskolben G

• Kartoffelpüree G

• Röstgemüse F

• Broccoli mit Mandelbutter GH

• Potato Wedges A

• Curly Fries A

• Süßkartoffel-Pommes A

• Gnocchi gebraten C

• 3erlei Dips: Kräuterrahm,

 Cocktail, Chili S&S GLOP

• Ofenkartoffel mit

 Sauerrahm

• Beilagensalat mit Balsamico

 Senf-Dressing OM

G

–––––––––––––––––––––––––

extra je 6,90



***BBQ-Sauce*** MF2,50

***Café de Paris-Butter*** GMF2,50

***“Chimichurri“*** 2,50

***…***eine grüne, scharfe Paste, in die man [gegrilltes Rindfleisch](http://latin-mag.com/asado-in-argentinien-grillen-als-grossveranstaltung/) 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 weideflächen ist perfekt geeignet 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 I Pilze I Speckwürfel

mit Jack Daniels flambiert und am Tisch zubereitet!

inkl. 1 Beilage Ihrer Wahl GLOP 49,-

STEAK „Madagaskar“ 220g Filet

Schalotten I grüner & roter Pfeffer

mit Cognac flambiert und am Tisch zubereitet!

inkl. 1 Beilage Ihrer Wahl GOP 49,-

STEAK „Café de Paris“ 220g Filet

hausgemachte Café de Paris-Butter

inkl. 1 Beilage Ihrer Wahl DGLMC 44,-

Rinderfilet 220g /300g

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

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

Irish hereford

Teres Major 270g TRANCHIERT

inkl. 1 Beilage Ihrer Wahl G 35,-

Das Teres Major oder Metzgerstück ist ein Schnitt aus der Schulter und wird auch „flaches Filet“ genannt.

US BEEF

The HANGING TENDER ca 280g TRANCHIERT

inkl. 1 Beilage Ihrer Wahl G 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 I käse frische kräuter I karamelisierte Zwiebel I knuspriger Speck I Käse I BBQ-Dip I Curly Fries

wildwest-feeling in eineme Burger vereint

RIB EYE STEAK ca 450 - 750g

inkl. 1 Beilage Ihrer Wahl G 1,30 / dag

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 Konsistenz, 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 G 99,-

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