

Steakkarte



US Prime Beef

Für einen echten Steakliebhaber führt kein Weg an unserem US Prime Beef vorbei. Der einzigartige Geschmack, die Zartheit und die Qualität des US Prime Beefs basiert auf der natürlichen Weidehaltung mit einer ausgewogenen Getreidefütterung. Das garantiert allerhöchstes Steak Niveau.

US Prime Filet (verschiedene Größen ab ca. 200 g) je 100g **19,90 €**
aus dem magersten, zartesten Teilstück

Premium Black Angus Beef Uruguay

Uruguay, ein kleines Weideland, durchzogen von unzähligen Strömen kristallklaren Wassers, durch ein mildes Klima begünstigt, war schon immer ein einzigartiger Lieferant eines sehr guten Fleisches. Die Black Angus Rinder werden 120 Tage vor der Schlachtung mit Getreide zugefüttert. Das Fleisch zeichnet sich durch ein leuchtendes Rot, eine delikate Marmorierung von natürlichem weißen Fett, Zartheit und einen ausgezeichneten Geschmack aus.

Rumpsteak (ca 200g) **24,90 €**
mit kleinem Fettrand

Rib Eye (ca 300g / ca 500g) **29,90 € / 44,90 €**
marmoriert mit kleinem Fettauge

Filet (ca 200g) **32,90 €**
aus dem magersten, zartesten Teilstück

Beilagen

Unsere Steaks servieren wir medium mit Kräuterbutter, Steaksauce und Knoblauchbaguette

Blattsalat mit Balsamico-Honigdressing

Mediterranes Gemüse

Pikantes Thai-Wokgemüse

Bratpimientos mit Maldonsalz

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Pommes Frites

Kartoffel-Rucolasalat

je 4,50 €

Getrüffelte Pommes Frites mit Parmesan

6,50 €

gebratene Steinpilze

11,50 €

Pfeffersoße, Soße Rouille

2,50 €

Salate

Blattsalate der Saison
mit Balsamico-Honig dressing

Wählen Sie dazu:

lauwarmen Ziegenkäse	€ 15,50
gebratene Rinderfetzen	€ 16,50
3 Stück Riesengarnelen	€ 18,50

Vorspeisen

**Halbes Dutzend französische Weinbergschnecken mit Toast
und hausgemachter Kräuter-Knoblauchbutter**
€ 9,50

Baby-Calamari vom Grill auf Rucola und getrockneten Tomaten
€ 14,50

Carpaccio
**Hauchdünne Scheiben vom US Beef mit Rucola,
gerösteten Pinienkernen und Trüffelmayonnaise**
€ 16,50

.....wahlweise mit gebratenen Steinpilzen
€ 24,50

Tonno Vitellato
**Kurz angebratener Thunfisch
mit Kalbfleisch-Kapernsoße und Rucola**
€ 19,50

Suppen

**Rinderkraftbrühe
mit Leberknödel**
€ 7,50

Suppe der Saison
€ 9,00

Hauptgerichte

**2 Stück Kalbfleischpflanzerl
mit Soße und Kartoffel-Rucolasalat
€ 15,50**

**Wiener Schnitzel
vom Kalb mit Preiselbeeren
und Bratkartoffeln mit Speck-Zwiebeln
€ 22,50**

**Pikantes Thai-Wokgemüse
mit mageren, saftigen Rinderfetzen
und Basmati-Duftreis
€ 22,50**

**Kalbsleber "venezianische Art"
mit Kartoffelpüree, geschmorten Zwiebeln
und Balsamico-Kalbsssoße
€ 23,50**

**Saftig gebratene Maispouardenbrust
mit Steinpilz-Kartoffelrahm
und Babypinatsalat
€ 24,50**

**"Egern 51"
Cordon Bleu vom Kalb
mit Parmaschinken und Bergkäse gefüllt
dazu Tagliatelle Arrabiata
€ 25,50**

Unsere Weinempfehlung:

**Weißer Zweigelt (Blanc de Noir)
vom Weingut Dürnberg, Niederösterreich**

0,1 ltr. | 0,2 ltr. | 0,75 ltr.

3,40 € 6,50 € 23,00 €

Fische und Meeresfrüchte

**Doradenfilet auf Feldsalat
mit gebratenen Steinpilzen
und Pesto von der getrockneten Tomate
€ 24,50**

**Sechs Stück Riesengarnelen
mit Dips, Chilibutter
und Knoblauchbaguette
€ 23,50**

**Sesam-Thunfisch kurz angebraten
mit Algen-Tintenfischsalat
und Wasabi
€ 24,50**

Pasta und Vegetarisch

**Pikantes Thai-Wokgemüse
mit Basmati-Duftreis
€ 17,50**

**Spaghetti mit gebratenen Steinpilzen
und Speckzwiebeln
€ 23,50**

**Tagliatelle
mit Toskanischer Bauernwurst,
Kirschtomaten und Kräutern
€ 20,50**

**Steinpilzrisotto
mit gehobeltem Parmesan
und sautierten Kirschtomaten
€ 24,50**

**.....wahlweise mit 3 gebratenen Garnelen
€ 33,50**

Dessert

**Auswahl an Eis und Sorbet
je Kugel € 2,50**

**Eine Kugel Sorbet Ihrer Wahl
aufgegossen mit Vodka oder Prosecco
€ 6,50**

**Vanille-Ricotta-Mousse
mit frischen Erdbeeren
€ 9,50**

**Cocos- Kirsch-Crèmebrûlée
mit Schokoladeneis
€ 9,50**

**Mango Parfait
mit frischen Beeren im Glas
€ 9,50**

Käse

**Parmesan gebrochen (24 Monate gereift)
mit italienischen Oliven und steirischem Kürbiskernöl
€ 9,50**

**Käseauswahl
vom Tölzer Kasladen mit zweierlei Feigensenf
€ 14,50**

**Wir empfehlen:
Huber Riesling Eiswein 5cl
€ 6,90**