

Steak- und Burgerwochen ab 23.02.2018

Aperitif

Lillet Tarte

Lillet, Apfelsaft, Malibu, Zitrone 0,25 l 5,20

Suppe

Süßkartoffelcremesuppe mit Chili 5,10

Kleine Gerichte

Beef Tartar aus dem Ochsensfilet zum selber
anmachen, mit hausgem. Holzofenbrot 12,80

Carpaccio mit Olivenöl, grobem Pfeffer,
Rucola, Parmesan und Zitrone 10,80

Garten

šStaudhamer Salatō mit Hausdressing
dazu gebackene Falafelbällchen und
Curry-Mango-Dip 10,90

Nudeln

Frische Teigtaschen gefüllt mit
Kichererbsen, Kokos und gelbem Curry 11,80

Steaks – 100 % bay. Weideochse, naturgereift in ca. 8 Wochen, dry-aged

Filetsteak 200 g 22,80

Filetsteak 400 g (ca. 40 min. Wartezeit) 38,20

Rumpsteak 200 g 18,80

Rumpsteak 400 g (ca. 40 min. Wartezeit) 35,80

Rib Eye 300 g 27,80

Kotelett-Club Steak,
ca. 500 g inkl. Knochen 42,80

Fitness-Steak, zartes Hüftsteak, ca. 150 g 13,80

Burger – alle Burger mit passender Sauce und Salatbouquet

jeder Burger 10,80

Rind grob gewolft, schöner Fettanteil, gesalzen und gepfeffert, ca. 150 g ...

šStaudham Klassikō Speck, Bergkäse

šStaudham Klassik, Spicyō
Speck, Bergkäse und Jalapenos

šSüdtirolō Birne, Gorgonzola, Schinken

šCaribbeanō gegrillte Ananas, rote Zwiebeln,
Guacamole, Cheddar

und außerdem í

šCrunchy Chickenō saftiges Hähnchenfilet
in Cornflakes

šVeggieō knackiges Gemüselaiberl

šFischō frisches Fischfilet (grätenfrei),
knusprig gebacken

Beilagen

jede Beilage 3,50

Ofenkartoffel

Bratkartoffeln

Country Potatoes

Steakhouse Fries

Onion Rings

Grillgemüse

Speckbohnen

Süßkartoffel-Pommes

Etwas Süßes...

Hausgemachte saftige Brownies mit Sahne 4,70