

# Donnerstag– Steakabend

**Chateaubriand für 2 Personen** ( 450g roh)

mit feinem Gemüse und zweierlei Saucen 67,00  
with fine vegetables and two sauces

**Filetsteak „Tiroler Art“** (220g roh) 33,00

mit gebratenen Speckscheiben, Grilltomate  
with fried bacon slices, grilled tomato

**Filetsteak** (220g roh) 33,00

mit Kräuterknoblauchsauce  
with herb garlic sauce

**Tournedos „Jäger Art““** (200g roh)

mit Pfifferlingrahm 28,20  
with chanterelle cream

**Rumpsteak „Lyonnaise“** (220g roh) 27,70

mit gebackenen Zwiebelringen  
with baked onion rings

**Steak „Mignon“** (150g roh)

zarte Filetscheiben von Schwein und Rind  
mit Pfeffersauce 18,70  
tender fillet slices of pork and beef  
with pepper sauce

## Schweinerückensteak „Florida“ (200g roh)

mit gegrillten Früchten und gebackener Banane

Pork steak with grilled fruits and baked banana 18,00

## Schweinsfilet gefüllt mit Basilikumpesto

dazu frische Champignons 20,80

Pork fillet filled with basil pesto

with fresh mushrooms

## Obereo Schweinesteak Tomahawk (375g roh)

mit Chimichurri (Kräutersalsa mit Chili und Limette)

Obereo pork steak tomahawk (375g raw) 20,80

with chimichurri (herb salsa with chili and lime)

## Hirschsteak (220g roh)

mit sautierten Steinpilzen 33,50

Venison Steak with sauteed porcini mushrooms

### Ihre Beilagen wählen Sie bitte selbst:

Please choose your supplements yourself

Knoblauchbrot

Folienkartoffel mit Sauerrahmdip

Röstkartoffeln

Wedges

Kartoffelkroketten

Pommes frites

Spätzle

Reis

Gemüse

Salat