

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,--

mit gebratenen Speckscheiben, Grilltomate

with fried bacon slices, grilled tomato

Filetsteak (220g roh) 33,--

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

Ribeysteak (350g roh)

mit Chimichurri (Kräutersalsa mit Chili und Limette)

Ribey-steak (350g raw) 31,--

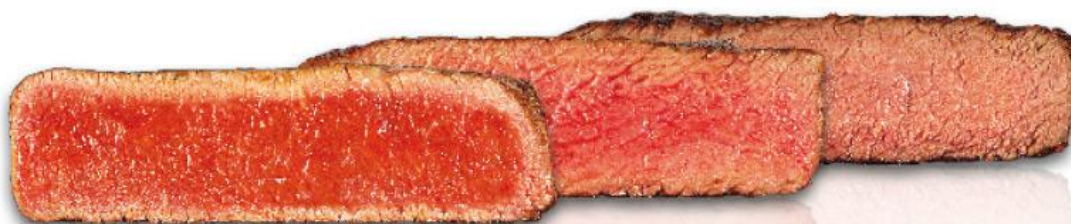
with chimichurri (herb salsa with chili and lime)

Hirschsteak (220g roh)

mit sautierten Steinpilzen 33,50

Venison Steak with sauteed porcini mushrooms

Ihre Garstufe??



MEDIUM RARE

MEDIUM

WELL DONE

Ihre Beilagen wählen Sie bitte selbst:

Please choose your supplements yourself

Knoblauchbrot

Folienkartoffel mit Sauerrahmdip

Röstkartoffeln

Wedges

Kartoffelkroketten

Pommes frites

Spätzle

Reis

Gemüse

Salat