

Steaks vom Lavasteingrill

Argentinische Rindersteaks „Maredo“

Black Angus und Hereford-Rind – aufgewachsen in der südamerikanischen Pampa, ganzjährige Freilandhaltung

Filetsteak 200g 19,50€ 280g 26,50 €

das zarteste Stück von der Rinderlende, die gleichmäßige

Marmorierung gibt dem Filet seinen edlen und saftigen Geschmack

Rumpsteak 200g 18,50 €

vom Roastbeef ohne Fettrand

Rumpsteak 300g 22,50 €

mit typischem Fettrand, kräftig im Geschmack

Hüftsteak 250g 18,00 €

*ein fast völlig fettfreies, aus der Rinderkeule geschnittenes,
fein marmoriertes, herzhaftes Steak*

Rib Eye Steak 300g 23,50 €

*aus dem Zwischenrippenstück geschnitten, durch das typische Fettauge
besonders aromatisch und saftig*

Australische Rindersteaks

*Black Angus-Rind – aufgewachsen auf den Kräuterwiesen Australiens, das Fleisch bekommt durch die Mais-
Getreidefütterung zum Ende der Aufzucht eine typische Marmorierung und einen hervorragenden Geschmack*

Filetsteak 250g 29,50 €

Rib Eye Steak 350g 27,50 €

*Falls nicht anders gewünscht, servieren wir unsere Steaks medium gegrillt mit
hausgemachter Kräuterbutter¹² und Bauernbrot!*

Kalbsrückensteak 200g 18,50 €

leicht durchwachsen

Schweinefilet 200g 13,50 €

am Stück rosa gegrillt mit Senfkruste überbacken

Beilagen zu unseren Steaks

Pommes Frites 3,00 € **Pfeffersauce** 2,00 €

Brätele 3,00 € **Sauce Bèarnaise** 2,00 €

Westernkartoffeln 3,00 € **Sauce Chimichurri** 1,50 €

Ofenkartoffel mit Sour Cream 3,00 € **Sour Cream** 1,50 €

Knoblauchbrot 1,50 € **Kräuterbutter** 1,00 €

Mediterranes Pfannengemüse 3,50 € **Beilagensalat** 4,00 €
