

DRY AGED STEAKS AND MORE

APERITIFEMPFEHLUNG

Alegria Manzanilla - Williams & Humbert	5 cl	4,9
Taylor's Vargellas Vintage Port *2015	5 cl	9,9

WEISSWEIN

Riesling Langenloiser Steinmassl 1.ÖTW Reserve trocken 2014 – Weingut Bründlmayer	49
---	----

Henkenberg Chardonnay QbA trocken 2022 – Weingut Landerer	43
--	----

ROTWEIN

1924 Double Black Bourbon Barrel Aged Cabernet Sauvignon trocken 2022 – Weingut Delicato Family Wines - Lodi	39
--	----

STARTER

Salatbuffet „all you can eat“ (im Ticketpreis enthalten)
Knackige Rohkostsalate, angemachte Gemüsesalate,
bunte Blattsalate, Dressings, Toppings und Brot

DRY AGED STEAKS & MORE

Dry aged Rinderfilet	200g	36
Dry aged Rumpsteak	200g	31
Dry aged Kalbsrücken	200g	26
Dry aged Rinder Brisket, 10 Std gegart	200g	23
Dry aged Schweine Secreto	300g	23

DRY AGED STEAKS AND MORE

FÜR 2 PERSONEN, AM TISCH AUFGESCHNITTEN

Dry aged Rinder-Porterhouse	ca. 1000g	99
Dry aged Kalbs T-Bone	ca. 700g	63
Weiderind Tomahawk	ca. 800g	72

FISCH

Steinköhler-Filet	ca. 200g	31
-------------------	----------	----

Kräftig im Geschmack, saftig in der Textur
– unser Fisch-Highlight!

Alle Fleisch- & Fischgerichte werden mit hausgemachter
Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce und Aioli serviert.

VEGETARISCH

Blumenkohl-Steak vom Grill auf Blumenkohlpüree mit Chimichurri, ca. 300g, kräftige Röstaromen	14
--	----

BEILAGEN

Folienkartoffel mit Kräuterquark	5
Bratkartoffeln	7
Steakhouse-Pommes	5,5
Kartoffelgratin	7,5
Selleriepüree	5,9

DESSERT

Alles Schokolade: Schokokuchen, weißes Schokoladeneis und Mousse von Valrhonasschokolade	11,5
Crème Brûlée	9,5