



Steakempfehlung

Kotelett vom Stauferico-Schwein (Rohgewicht 300g) 15,50
Eine Kreuzung aus dem regionalen Staufenschwein und der spanischen Iberico Rasse, nussig im Geschmack, ein Fleisch mit Charakter!

Rumpsteak vom irischen Angus Rind
der Fettrand macht es sehr saftig

Ladies Cut - ca. 200g 16,50
Men`s Cut - ca. 280g 18,50
XXL Cut - ca. 380g 23,50

Rib-Eye (Entrecôte) vom Irish Beef ca. 350g 24,50
das "Fettauge" macht das Steak besonders saftig und geschmacksintensiv

T-Bone-Steak, ca.400g 25,50
mit Filet und Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten.

Rinderfilet ca. 250g 25,50
das zarteste Stück vom Rind

Beilagen nach Wahl

grüne Bohnen mit Speck 3,50
Grillgemüse 4,50
Pommes frites 3,50
gebackene Kartoffelspalten 3,50

1 Dip oder Sauce zur Auswahl dabei

Hickory Smoke Dip mild
Whisky-Habanero scharf
Mango-Honig-Chutney
Kräuterbutter bei allen Steaks dabei

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.
Alle Preise in Euro (inkl. MwSt.)

Irish Black Angus Beef

Das Fleisch des irischen Angusrinds ist von kräftiger roter Farbe, feinfaserig, schön marmoriert und auch nach dem Braten saftig und zart. Unser Black Angus Beef stammt von den weiten Weidelandschaften Irlands. Durch die idealen klimatischen Verhältnisse auf der Insel können die Rinder von März bis Oktober eine lange Weideperiode genießen.

Der Name „Angus" stammt von der schottischen Grafschaft Angus, wo diese Rinder zuerst gezüchtet wurden. Von dort aus fand eine weltweite Verbreitung der schwarzen und hornlosen Rasse statt.