



STEAKEMPFEHLUNG

Kotelett vom Stauferico-Schwein 15,50

Eine Kreuzung aus dem regionalen Staufenschwein und der spanischen Iberico Rasse, nussig im Geschmack, ein Fleisch mit Charakter!

Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Beef

der Fettrand macht es sehr saftig

Ladies Cut - ca. 180g 15,50

Men`s Cut - ca. 250g 17,50

XXL Cut - ca. 350g 22,50

Entrecôte vom Angus Beef ca. 300g 22,50

das “Fettauge” macht das Steak besonders saftig und geschmacksintensiv

Beilagen nach Wahl

Ofenkartoffel mit Sour Cream 4,50

Sweet Potatoes Fries 3,50

Grillgemüse 4,00

Pommes frites 3,50

gebackene Kartoffelspalten 3,50

1 Dip oder Sauce zur Auswahl dabei

Hickory Smoke Dip mild

Whisky-Habanero scharf

Barbecue-Biersauce Nashville

Kräuterbutter bei allen Steaks dabei

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Alle Preise in Euro (inkl. MwSt.)

Argentinisches Black Angus Beef

Argentinisches Rindfleisch hat einen erstklassigen Ruf mit stets gleichbleibender Qualität. Wichtigster Vertreter ist das Argentinische Black Angus Rind.

Die für ihr hochwertiges Fleisch berühmten Black Angus Rinder leben von Geburt an in vollkommener Freiheit in der Pampa Argentiniens. In Herden ziehen sie entlang der saftigen und nahrhaften Grassteppen. Die viele Bewegung, die milden Klimaverhältnisse und die natürliche Ernährung begünstigen die hochwertige Entwicklung des Fleisches....

Ursprünglich kommen die hornlosen Angus Rinder aus der gleichnamigen Provinz Schottlands. Ihr eindeutiges Hauptkennungsmerkmal ist ihre schwarze Farbe.