

Saftige Steaks

(bis/fino al/till 14. Juni/giugno/june 2018)



Cremesuppe vom Lavanttaler Spargel mit Bierbrezencroutons (*A,G,L,O) € 4,80
Vellutata di asparagi con crostini di Brezen alla birra
Asparagus cream soup with „pretzel“ croutons

Rindscarpaccio mit Rucola, Grana und Kapern (*GHO) € 10,80
Carpaccio di manzo con rucola, grana e capperi
Beefcarpaccio with rucola, grana cheese and capers

STEAKTOAST - kleines Rinds- und Schweinsfilet auf Toastbrot mit Salatgarnitur, Barbecue- und Cocktailsauce (*ACMO) € 15,20
Piccoli filetti di manzo e di maiale su pane tostato servito con insalata e salsa barbecue e cocktail
Small fillets of beef and pork on toasting bread served with side salad, barbecue- and cocktailsauce

Schweinsrückensteak 250 g € 15,20
Bistecca di maiale
Pork steak

Rib-Eye-Steak 300 g € 20,80
Costata di manzo
Rib-Eye-Steak

Rosa gebratenes Rindsfilet 200 g € 25,80
Filetto di manzo grigliato
Grilled filet of beef

Unsere Steaks servieren wir mit:

Pommes frites oder Folienerdäpfel mit Sauerrahmdipp, dazu gegrillten Maiskolben oder Grillgemüse, sowie Barbecuesauce und Kräuterbutter (*GMO)

Le nostre bistecche serviamo con patatine fritte oppure patate al forno in cartoccio con panna acida, più pannocchia alla griglia oppure verdure grigliate, e salsa barbecue e burro alle erbe

We serve our steaks with french fries or baked potato with sour crème, further with grilled corn on the cob or grilled vegetables, with barbecuesauce and herb butter

Chateaubriand für 2 Personen 400 g € 49,00
mit heurigen Petersilienerdäpfeln, grünem Spargel und Sauce Hollandaise (*ACGLO)
Chateaubriand per 2 persone con patate prezzemolate, asparagi verdi e salsa Olandese
Chateaubriand for 2 persons with parsley potatoes, green asparagus and Sauce Hollandaise