

Steakwoche vom 12.10. - 22.10.2017

Steaks

<i>Hüftsteak vom Jungrind</i>	<i>200 gr</i>	<i>€ 23,90</i>
<i>Filetsteak von der Kalbin</i>	<i>200 gr</i>	<i>€ 34,50</i>
<i>Ribeye Steak vom Hochlandrind</i>	<i>220 gr</i>	<i>€ 26,70</i>
<i>Rücken vom Milchkalb</i>	<i>200 gr</i>	<i>€ 34,10</i>
<i>T-Bone Steak vom Jungrind</i>	<i>450 gr</i>	<i>€ 39,10</i>

Preise inklusive 2 Beilagen nach Wahl.

Jede weitere Beilage € 2,50.

Alle Steaks werden mit Jus und Kräuterbutter serviert.

Beilagen

Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Cremige Polenta

Letchogemüse

Speck-Kohlsprossen

Was darfs zu Trinken dazu sein...

Riesling „Alte Reben“ 2011

Demeterhof Hager Matthias, Mollands, Kamptal 1/8 l

€ 7,10

Cuvee Revolution (Regent & Rösler) 2013

Weingut Zillinger, Weinviertel 1/8l

€ 4,70

„Shakes Most Peare“ 0,33l

Mostviertler Bio Most

€ 3,50