

DRY AGED BEEF

Hauseigene Reifung von einem garantiert österreichischen Rind

Dry Aged Beef, das trocken abgehangene Rindfleisch, liefert die besten Steaks der Welt. Die Trockenreifung des Fleisches, das sogenannte „Dry Aging“, ist das älteste Verfahren in der Fleischreifung. Hierbei wird das Fleisch über ca. sieben Wochen bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt.

Sirloin (Beiried)	200g	€26,40
Dry Aged	300g	€36,80
Ribeye	200g	€26,40
Dry Aged	300g	€36,80
Tenderloin (Filet)	180g	€28,70
	250g	€36,80
T-Bone	ca.450g	€39,80

SPECIAL BEEF

Tomahawk Steak (ab 2 Personen)	ca. 1,5kg	€98,50
(nur auf Vorbestellung <i>advance bookings only</i>)		

AFL

GLMO

Alle Steaks werden serviert mit hausgemachter BBQ Sauce, Oliventapenade und Portweinjus.
The steaks are served with homemade BBQ sauce, olive tapenade, and port sauce.

BEILAGEN

SIDE DISHES

Pommes frites, Kartoffelstampf, Rosmarinkartoffeln, Speckbohnen <i>French fries, mashed potatoes, rosemary potatoes, beans with ham</i>	je each	€2,50
Süßkartoffelgratin, Risotto, Pilze der Saison <i>Sweet potato au gratin, risotto, mushrooms of the season</i>	je each	€3,50
Riesengarnele <i>King prawn</i>		€4,50
Fledermausstück • Burgunderrisotto • glaciertes Gemüse <i>Special backbone piece of beef • burgundy risotto • glazed vegetables</i>		€18,90
„Elefant Burger“ mit Käse, Pommes und BBQ Sauce <i>„Elephant Burger“ with cheese, french fries, and BBQ sauce</i>		€16,90

Alle Preise sind inkl. Steuern & Abgaben. | All taxes are included.