





Steak-Aurach vom Grill

mit Bacon Fleur de Sel , hausgemachter Kräuterbutter , Pimentos

Deutsches Rinderfilet	200 g	26,00 €
Das zarteste Stück vom Rind	300 g	39,00 €
<hr/>		
Chateaubriand - Zu zweit (oder mehr) genießen	450 g	49,00 €
doppeltes Steak aus der Mitte des Filets	Zubereitungszeit 45 Minuten	
<hr/>		
Allgäuer Färsen Entrecôte	200 g	23,00 €
Das „Fettauge“ macht das Steak saftig	300 g	34,50 €
Färse: eine Kuh, die noch kein Kalb zur Welt gebracht hat		
<hr/>		
Irishes Angus Rinderhüftsteak. 20 Tage gereift	250 g	25,00 €
Steak mit feiner Marmorierung	350 g	35,00 €

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen

Hausgemachte Beilagen und Saucen zum Ergänzen

Blattsalat mit Nussmix, Granatapfel, Senfdressing 	4,90 €
Marktfrisches Gemüse	5,00 €
Bratkartoffeln <u>oder</u> Kartoffelgratin <u>oder</u> Pommes frites	3,50 €
Süßkartoffel-Chips	2,90 €
Pfeffer-Egerlinge Sauce	3,50 €
BBQ Sauce <u>oder</u> Kräuterbutter 	2,50 €
Gegrillte ½ Avocado gefüllt mit Pimentos-Tomaten Salsa	4,00 €
1 Pfund Spargelsalat mit gebratenen Tomaten und Schnittlauchvinaigrette	13,90 €

Tomahawk-Steak vom Rind mit Beilagen zur Wahl 2 Personen pro Person 49,00 €
Zu zweit (oder mehr) genießen Zubereitungszeit 45 Minuten

Das extra dick geschnittene, saftige Entrecôte wird aus dem hinteren Teil der Hochrippe geschnitten. Dabei belassen wir das Eye of Rib am kompletten Rippenknochen. So bekommt unser Tomahawk-Steak einen einzigartigen Look und auf dem Grill sorgt der Rippenknochen für ein besonders intensives Fleischaroma. Seinen Namen erhielt das Tomahawk-Steak übrigens aufgrund seiner Ähnlichkeit zu den berühmten Indianer-Äxten (Tomahawks).