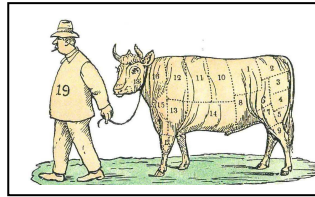


## *Steak-Aurach*



## *Steak vom Grill*

mit hausgemachtem Bacon Fleur de Sel, hausgemachte Kräuterbutter, Pimentos

Deutsches Rinderfilet	200 g	24,00
Das zarteste Stück vom Rind	300 g	34,50
<hr/>		
Chateaubriand - Zu zweit (oder mehr) genießen doppeltes Steak aus der Mitte des Filets Zubereitungszeit 45 Minuten	450 g	49,00
<hr/>		
Allgäuer Färsen Entrecôte	200 g	20,00
Das „Fettauge“ macht das Steak saftig	300 g	32,50
Färsen: eine Kuh, die noch kein Kalb zur Welt gebracht hat		
<hr/>		
Irisches Angus Rinderhüftsteak. 20 Tage gereift	250 g	21,00
Steak mit feiner Marmorierung	350 g	30,90

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	3,50
Kartoffelgratin	4,00
Süßkartoffel-Pommes	4,00
Pfeffer-Egerlinge Sauce	3,50
BBQ Sauce	2,50