

Bio Bergweiderind aus Österreich

von 18.00 bis 21.30 Uhr

Die Rinder kommen von Bauernhöfen in Ober- und Niederösterreich. Das Fleisch stammt von jungen Rindern, welche bis zu 18 Monate alt werden und an der Seite der Mutter aufwachsen. Als Muttertiere werden regionaltypisch Fleckvieh-Kühe gehalten. Dieses Zweinutzungsrind gibt reichlich Milch für den Nachwuchs und sorgt für ein schmackhaftes Fleisch.

STEAKS

RINDERSTEAKS

 rib eye steak	200 g	€ 42,00
 tomahawk inkl. einer beilage nach wahl	ca. 1000 g	€ 89,00

RINDERFILET 220 g € 46,00

TOMAHAWK VOM ÖSTERR. STROHSCHWEIN 700 g € 75,00
inkl. einer beilage nach wahl | wartezeit von ca. 30 minuten

HAUSGEMACHTE SAUCEN NACH WAHL ⁶⁰

bulls eye barbecue | knoblauchsauce mit kräutern | cocktailsauce

BEILAGEN

BABYKARTOFFELN MIT SCHALE € 6,50
rosmarin

OFENKARTOFFEL € 6,50
schnittlauchdip

KARTOFFELSPALTEN € 6,50

MARKT – ODER SCHMORGEMÜSE € 6,50

SPECKBOHNEN € 6,50

RAHMERBSEN € 6,50

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen