

# Bio Bergweiderind aus Österreich

zwischen 18.00 und 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 Zweinutzungsgrind gibt reichlich Milch für den Nachwuchs und sorgt für ein schmackhaftes Fleisch.

## FLEISCH

### RINDERSTEAKS

rib eye steak	250 g	€ 34,90
tomahawk	ca. 1000 g	€ 89,90

RINDERFILET	160 g	€ 32,90
-------------	-------	---------

RINDERFILET	220 g	€ 38,90
-------------	-------	---------

FLAT IRON	250 g	€ 34,90
-----------	-------	---------

TOMAHAWK VOM VORALPEN STROHSCHWEIN	700 g	€ 48,90
------------------------------------	-------	---------

### SAUCEN NACH WAHL <sup>GG</sup>

kräuterbutter | bbq | steakhouse

## BEILAGEN

STEAKHOUSE POMMES	€ 4,50
rosmarin   asmonte	

OFENKARTOFFEL <sup>G</sup>	€ 4,90
sauerrahm	

GRILLGEMÜSE	€ 4,90
-------------	--------

SÜßKARTOFFELPÜREE <sup>G</sup>	€ 5,50
--------------------------------	--------