



saftig und zart:



gegrillte Köstlichkeiten vom Bayrischen Jungbullen

Rinderfilet

das zarteste und edelste Stück
vom Rind, Nr. 7

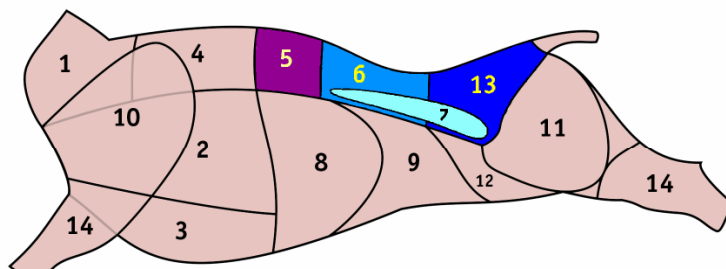
Filetsteak vom Rinderfilet 200 g *

mit gerösteten frischen Champignons,
hausgemachter Kräuterbutter, Kroketten und
Buttergemüse 18,60 €

Ladysteak vom Rinderfilet 150 g *

(nicht nur für Ladys)
dazu hausgemachte Bärlauchbutter und ein
großer bunter Salatteller 15,40 €

* Rohgewicht



Rumpsteak

der Klassiker vom Rinderrücken, Nr. 6

Rumpsteak nach Art des Hauses

fein marmoriertes Steak mit Röstzwiebel,
hausgemachter Kräuterbutter, Pommes und
Buttergemüse

mit 200 g * 14,50 €

als extra groß 280 g * 16,90 €

zu den Steaks passt besonders gut ein
2006er Tempranillo „Crianza“ D.O.
trocken, intensiv im Geschmack
aus Navarra in Nordspanien, Gutsabfüllung
0,2l 4,30 € oder 0,5l 9,50 €



Rib-Eye-Steak

Hochrippe Stück Nr. 5

besonders herzhaft und saftig durch den eingeschlossenen Fettrand, gut marmoriert

Rib-Eye-Steak 250 g *

mit geschrotetem Pfeffer, Kräuterdip, gebackenen Kartoffelspalten und einem bunten
Beilagensalat 15,60 €

Rib-Eye-Steak 350 g *

mit geschrotetem Pfeffer, Kräuterbutter
und großem bunten Salatteller 17,80 €

für 2,50 € dazu gibt's noch gebackene Kartoffelspalten und einen Kräuterdip