



STEAKKARTE

Huftsteak in Rote-Zwiebelsauce mit Speckbohnen und Kartoffelspalten (ALO)	21,90
Rumpsteak in feiner Pfeffersauce, dazu Gemüse und Kroketten (AGLM)	26,90
Rumpsteak mit Folienkartoffel, Kräutersauce und Maiskolben (GM)	26,90
Surf&Turf (Rinderfilet&Garnele) mit Folienkartoffel und Ratatouille (BGLO)	31,90
Filetsteak in feiner Pfeffersauce, dazu Gemüse und Kroketten (AGLM)	29,90
Filetsteak mit Folienkartoffel, Kräutersauce und Maiskolben (GM)	29,90
Filetsteak mit Spiegelei, dazu Gemüse und Pommes frites (AGLM)	29,90

Duett vom Rind (Filet und Backerl) mit Zwiebel-Kartoffelpüree und Wintergemüse (AGLMO)	24,90
Boeuf Stroganoff mit Tagliolini und Broccoli (ACGLMO)	23,90
Kalbsfilet auf Zitronenrisotto und Goldrübe, Kalbsjus und Pinienkerne (AGLO)	28,90
Steaktoast mit Cocktailsauce und Salatgarnitur (ACGLM)	18,90

ALLE STEAKGERICHTE WERDEN „MEDIUM“ GEBRATEN.

Sollten Sie Ihr Steak **ENGLISCH (blutig)** oder **WELL DONE (durch)** gebraten wünschen, sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern.

VORSPEISEN

Geräucherte Ente mit Broccolimousse und Preiselbeergel (AGO)	11,90
Rote-Rübensartare mit Wasabischaum und Birne (AGO)	9,90
Beef tartare mit Wachtelei (ACDM)	12,90

SUPPEN

Caramelisierte Maronicremesuppe mit Preiselbeerobers (GLO)	5,90
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons (AGL)	5,90

DESSERT (hausgemacht)

Zweierlei vom Schokomousse mit Baumkuchenmantel und Sorbet (ACGHO)	8,90
Haselnußparfait auf heißen Weichseln (ACGH)	8,90

WICHTIGE GÄSTEINFORMATION:

**Gerne servieren wir Ihnen unsere Gerichte auch als kleine Portionen.
Abschlag € 1,-**