

## Steak und Whisky-Tage 2018

### **Vorspeisen**

Carpaccio vom Bio-Weiderind mit Ruccola und Grana 9,80

Vitello tonnato mit Kapern 10,80

Beef tartare mit Butter und Toastbrot 10,80 / 14,80

### **steaks**

#### Bio-Kalb

Kalbfleisch ist allgemein zarter und heller als Rindfleisch. Es leistet wegen seines hohen Gehalts an Eiweiß, Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen einen wesentlichen Beitrag zu einer optimalen Nährstoffversorgung des Körpers.

Bio-Kalbskronen - 180g € 20.-

#### Waldviertler Weiderind

Das Fleisch des Waldviertler Weiderindes zeichnet sich durch seine feinfaserige Struktur und der gleichmäßigen Fetteinlagerung aus. Geschmack und Aroma hängen direkt mit der regionalen Vegetation zusammen. Das Waldviertler Weiderind muss mindestens 200 Tage auf den Weideflächen verbringen und trägt so wesentlich zur nachhaltigen Aufrechterhaltung der Landschaft in der Region bei.

Bio-Filetsteak - 200g € 24.-

Bio-Chateaubriand - 440g aus dem Filet-Mittelstück - für Zwei € 54.-

#### Wildfleisch aus dem Wienerwald (Wildschwein oder Reh, nach Verfügbarkeit)

Wildfleisch aus freier Natur kann nicht bio-zertifiziert werden. Es empfiehlt sich dennoch für alle Genießer, die Bio-Produkte haben wollen. Schließlich ernährt es sich ausschließlich von Früchten des Waldes wie z.B. Eicheln, Pilzen oder Bucheckern und lebt absolut artgerecht. Figurbewusste können sich freuen, denn Wildfleisch gehört zu den besonders fettarmen und eiweißreichen Fleischarten. Ein weiterer Vorzug von Hirschfleisch ist sein hoher Gehalt an Vitamin B, Eisen, Zink und Selen.

Filetsteak 180g € 19,50

#### Bison

Bisonfleisch – das beste Fleisch der Welt? Ob Bisonfleisch tatsächlich das beste Fleisch der Welt ist, muss jeder Konsument selbst beurteilen, gesund ist es allemal. Kein Fleisch ist nährstoffreicher als das des Bisons, aber auch kaum eines ist teurer. Bisonfleisch ist sehr mager und nicht marmoriert wie Rindfleisch. Folglich muss Bison bei einer niedrigeren Temperatur und weniger lang gekocht werden. Es wird nicht empfohlen, Bison voll durchzugaren.

Hüftsteak 170g € 21.-

## Dry aged beef

Bei der aufwändigen Dry-Aging-Methode werden die Rinderrücken, am Knochen hängend, bei optimalen Bedingungen 35 bis 42 Tage an der Luft gereift. Danach darf das Fleisch noch bis zu 28 Tage im Vakuum nachreifen! Bei einer konstanten Temperatur von 0 bis 1° C und 80% Luftfeuchtigkeit verliert das Fleisch bis 20% an Gewicht, vor allem Wasser. Dadurch gewinnt es enorm an Qualität!

Huftsteak 180g € 19.-

Filetsteak 200g € 29.-

T-bone ~ 1000g € 55.-

Tomahawk-Steak ~ 1200g € 55.-

## Wagyu-beef

Das Wagyu-Rind ist eine Rinderrasse japanischen Ursprungs und das teuerste Hausrind der Welt. Anders als bei anderen Rindern ist das Fett im Fleisch der Wagyu-Rinder nicht punktuell, sondern gleichmäßig in sehr feiner Marmorierung im Muskelfleisch verteilt. Es hat im Vergleich zu anderen Rinderrassen einen bis zu 50 % höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren.

Wagyu-beef Burger mit Speck, karamellisierten Zwiebeln, Paradeisern und Cheddar-Käse € 17.-

## Känguru

Die Kängurus werden in Australien nicht speziell für den Verzehr gezüchtet, Sie leben wild in freier Natur. Der Großteil des Fleisches wird exportiert, davon 80% nach Europa. Das Kängurufleisch ist dunkelrot und enthält nur zwei Prozent Fett, ist also sehr mager. Der Geschmack ähnelt dem von Wild. Es sollte wegen des geringen Fettgehaltes medium zubereitet werden, da das Fleisch ansonsten trocken und hart wird.

Filet 180g € 19.-

**Trilogie vom Filet** (Bison - Kängurufilet- Weiderind) - ~280g € 35.-

## Wir servieren alle Steaks mit einer Sauce Ihrer Wahl

Pfeffersauce

Chilisauc

Sauce tartare

BBQ

Knoblauchsauce

Kräuterbutter

## Beilagen zum Steak € 1,80

- Erdäpfelgratin
- Steakerdäpfeln
- Bärlauchrisotto
- Speckfisolen
- Röstgemüse
- Cremige Pilznudeln
- Gebackene Zwiebelringe
- Gegrillte Zuchinscheiben

**Tunfischsteak** mit Wokgemüse und Basmatireis

€ 18,50