

STEAK- UND WHISKY-TAGE

VORSPEISEN

Ravioli vom japanischen Wagyu-Rind

mit Kürbis und Nussbutter

€ 19,00

2-erlei Tatar von Weiderind und Pferd (15 dag)

mit Toastbrot

€ 19,50*

geräuchertes Roastbeef vom Wiederrind

mit Brennessel-Mayonnaise und Brotchip

€ 15,80

STEAKS

Österreich

Weiderind

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

Lady-Cut	180g	€ 32,00
Filetsteak	220g	€ 38,00
Chateaubriand Filet aus dem Mittelstück (für 2 Personen)	500g	€ 87,00*

Dry Aged Beef

Bei der aufwändigen Dry-Aging-Methode werden die Rinderteile, am Knochen hängend, bei optimalen Bedingungen 35 bis 42 Tage an der Luft gereift. Bei einer konstanten Temperatur von 2 - 4 °C und 80% Luftfeuchtigkeit verliert das Fleisch bis 20 % an Gewicht, vor allem Wasser. Dadurch steigen die Intensität des Geschmackes und die Qualität!

Beiried	250g	€ 33,00*
----------------	------	----------

Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

*an Sonn- und Feiertagen nicht verfügbar!

Pferd

Pferdefleisch ist fett- und cholesterinarm, reich an Vitaminen A, B, und E, Proteinen und Mineralstoffen. Der Fettanteil bei Pferdefleisch ist weit geringer als bei Schwein, Pute oder magerem Rindfleisch!

Die Zubereitung ist ähnlich wie bei Rindfleisch, jedoch sollte die Garzeit etwas kürzer gewählt werden, da Pferdefleisch grundsätzlich zarter ist. Zu lange Garzeiten könnten, aufgrund des geringen Fettanteils, zum Austrocknen des Fleisches führen.

Filet	220g	€ 34,00*
--------------	------	----------

STEAKS

Restliche Welt

Iberico-Schwein – Spanien

Die spanischen Wildschweine leben das ganze Jahr im Freien und besitzen die genetische Eigenschaft, einen hohen Marmorierungsgrad im Muskel aufzubauen. Dieser hohe Marmorierungsgrad lässt das Iberico-Schweinefleisch zum Geheimtipp unter Feinschmeckern werden. Der intensiv nussige Geschmack entsteht durch die Eichelmast.

Kronensteak	~250g	€ 28,00
--------------------	-------	---------

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.

Japanisches A5 Rib eye (Wir empfehlen die Garstufe medium rare)	150g	€ 79,00
---	------	---------

USA-Beef

Weltweit schätzen Kenner die Vorzüge des USA-Beef. Die Kombination der Mast aus Weidegang und Zufütterung von Mais und Getreide verleihen dem Fleisch einen unglaublich intensiven Eigengeschmack und einen extremen Marmorierungsgrad. Die jahrhundertlange Erfahrung der Züchter und der Mastbetriebe in den USA machen sich in der Qualität und dem Geschmack des Fleisches bemerkbar. Nicht umsonst gelten die USA als das Land mit der am weitesten entwickelten Steakkultur.

Beiried	250g	€ 38,00*
Filet	220g	€ 56,00

Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

*an Sonn- und Feiertagen nicht verfügbar!

Bison – Kanada

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 gebraten werden. Es wird empfohlen, Bison medium zu genießen.

Filet	220g	€ 55,00*
--------------	------	----------

Känguru – Australien

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 2 % 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	€ 26,00
--------------	------	---------

Zebra – Afrika

Das afrikanische Steppenzebra hat einen ganz besonderen, leichten Eigengeschmack und hat entgegen der Erwartungen keinerlei Ähnlichkeiten zu Pferdefleisch. Als kaum domestizierte, wilde Tierart verfügt das Zebra über herausragend mageres Fleisch, mit einem Fettanteil von nur etwa 1,5 %.

Daher empfehlen wir das Steak medium bis medium rare!

Filet	220g	€ 48,00
--------------	------	---------

Elch – Schweden

Elchfleisch ist ein starkes und intensives Wildfleisch, das als Delikatesse angeboten wird. Es ist mager und hat einen milden Wildgeschmack, der dem von Hirschfleisch ähnelt. Es ist reich an Proteinen, Eisen und Vitamin B12 und eignet sich hervorragend für Diätküche.

Wir empfehlen das Steak medium rare zu genießen.

Burger	180g	€ 17,00
---------------	------	---------

Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

*an Sonn- und Feiertagen nicht verfügbar!

**FÜR DEN
NEUGIERIGEN
GAUMEN**

Trilogie vom Steak

(Zebra-Filet – Wagyu-Beiried – Weiderind-Filet)

~300 g € 72,00*

Wir servieren alle Steaks mit einer hausgemachten Sauce Ihrer Wahl

Fichtenwipfelsenf, kalt

Pfeffersauce, warm

Knoblauchsauce, kalt

Whiskysauce, warm

Kriecherlchutney, kalt

Paradeiser-Chilisauce, warm

Trüffelmayonnaise, kalt

Portwein-Charlottensauce, warm

ZUSÄTZLICHE SAUCE €2,40

BEILAGEN ZUM STEAK € 3,60

Steinpilzrisotto

Kürbisgratin

Geschmorte Rote Rübe

Gebackene Zwiebelringe

Parmesan-Trüffel -Pommes

Röstgemüse

Grammelgnocchi

Brennnesselspinat

Hokkaido im Speckmantel

**DAS GEWISSE
EXTRA ZUM STEAK**

Jakobsmuschel € 3.- / Stk

Markbutter mit Kräutern € 2.-

Gegrillter Hummerschwanz € 19.-

Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

***an Sonn- und Feiertagen nicht verfügbar!**