

## STEAK- UND WHISKY-TAGE

---

### VORSPEISEN

---

#### Sashimi vom Wagyu-Rind

mit Avocados • Wasabisauerrahm  
€ 25,00

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

mit Toastbrot  
€ 18,80\*

#### Roastbeef vom Elchrücken

mit Rotkrautsalat • Nüssen • Sauce Cumberland  
€ 19,00

---

### 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.

<b>Lady-Cut</b>	180g	€ 27,00
<b>Filetsteak</b>	220g	€ 37,00
<b>Chateaubriand Filet aus dem Mittelstück (für 2 Personen)</b>	500g	€ 85,00*

#### 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 Geschmacks und die Qualität!

<b>Filetsteak</b>	220g	€ 41,00*
-------------------	------	----------

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.

<b>Filet</b>	220g	€ 32,00*
--------------	------	----------

---

## 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.

<b>Kronensteak</b>	200g	€ 26,00
--------------------	------	---------

### 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.

<b>Wagyu-Burger</b>	150g	€ 18,00
---------------------	------	---------

(BBQ-Sauce, Salat, Paradeiser, Zwiebel und Käse)

Auf Wunsch Spiegelei		€ 2,00
----------------------	--	--------

<b>Australisches Wagyu-Beiried</b>	200g	€ 69,00
------------------------------------	------	---------

(Wir empfehlen die Garstufe medium rare)

### 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 jahrhundertelange 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.

<b>Filet</b>	220g	€ 56,00
--------------	------	---------

<b>Flat Iron-Steak</b>	250g	€ 32,00*
------------------------	------	----------

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** 200g € 55,00

### **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.

**Rücken** 200g € 55,00

Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

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

**FÜR NEUGRIERIGE  
GAUMEN**

**Trilogie vom Steak**

(Zebra – Wagyu-Filet – Weiderind)

~300 g € 68,00\*

**DAS GEWISSE  
EXTRA ZUM STEAK**

**U12 – Riesengarnele**

€ 3,50 / Stk.

**Wir servieren alle Steaks mit einer hausgemachten Sauce Ihrer Wahl**

Fichtenwipfelsenf, kalt

Pfeffersauce, warm

Knoblauchsauce, kalt

Whiskysauce, warm

Marillenchutney, kalt

Paradeiser-Chilisauce, warm

Trüffelmayonnaise, kalt

Sauce Hollandaise, warm

BBQ, kalt

**ZUSÄTZLICHE SAUCE €2,40**

---

**BEILAGEN ZUM STEAK € 3,80**

---

Pimentos de Padron

Süßkartoffelpommes

Knoblauch-Champignons

Kohlsprossen mit Speck

Parmesan-Trüffel -Pommes

Zwiebelringe im Tempurateig

Grüner Spargel, gebraten

Kukuruzcreme mit Chili

Bärlauchnocchi

Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

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