



---

STEAK&WINE

---

## VORWEG

### KLEINER VORSPEISENSALAT

BLATTSALATE, COCKTAILTOMATEN, GURKE, PAPRIKA, HAUSDRESSING

€ 6,50

### CAESAR SALAT

RÖMERSALAT, KIRSCHTOMATEN, CROUTONS,  
PARMESANSPÄNE, CAESAR DRESSING

€ 8,90

### WILDKRÄUTERSALAT

RISPEENTOMATEN, ROTE ZWIEBELRINGE, BURRATA,  
GERÖSTETE PINIENKERNE

€ 9,90

ERWEITERN SIE IHREN SALAT NACH WUNSCH MIT:

GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN	€ 4,50
BLACK TIGER RIESENGARNELE PRO STK.	€ 6,00
GEBACKENER CAMEMBERT	€ 4,50

ZU UNSEREN SALATEN REICHEN WIR IHNEN  
HAUSGEMACHTES BAGUETTE



---

STEAK&WINE

---

## ZWISCHENDURCH

**BLACK TIGER RIESENGARNELEN 3 STK.**  
OLIVENÖL, HAUSGEBACKENES KNOBLAUCHBROT  
€ 17,50

## SUPPE

**OCHSENSCHWANZSÜPPCHEN**  
HAUSGEMACHTES BAGUETTE  
€ 6,90



---

STEAK&WINE

---

## MITTENDRIN

### **BEEF BURGER 200GR.**

BLATTSALAT, KROSSER BACON, ZWIEBELRELISH, TOMATE,  
CHEDDARKÄSE, HAUSGEMACHTE BURGERSOSSE,  
STEAK-HOUSE POMMES FRITES  
AUF WUNSCH AUCH MIT SCHARFEN JALAPENOS  
€ 18,90

### **WIENER KALBSSCHNITZEL 250GR.**

KROSSE BRATKARTOFFELN, PREISELBEER  
€ 19,90

**OCHSENBÄCKCHEN VOM DEUTSCHEN WEIDERIND**  
IN ROTWEINSOSSE GESCHMORT, APFEL-WALNUSS-ROTKOHL  
UND KARTOFFEL - PÜREE

€ 24,50

### **IBERICO-ROSMARINSTEAK 300GR.**

VOM SPANISCHEN IBERICOSCHWEIN MIT GESCHMOLZENEN  
BALSAMICO - RISSENTOMATEN  
€ 29,50



---

## STEAK & WINE

---

**KALBSCARREE 350 GR DRY AGED**  
ROSA GEBRÄTEN, MIT SPECKBOHNEN  
€ 37,50

**RUMPSTEAK**  
250 GR. 24,50 €  
400 GR. 34,50 €

**RINDERFILET 300GR.**  
MIT KLEINEM BEILAGENSALAT  
€ 39,00

**CHATEAUBRIAND 600GR.**  
MIT KLEINEM BEILAGENSALAT  
€ 78,00

**T-BONE STEAK CA. 1 KG**  
MIT KLEINEM BEILAGENSALAT  
€ 82,00

**TOMAHAWK STEAK CA. 1,2 KG**  
MIT KLEINEM BEILAGENSALAT  
€ 79,00



---

STEAK&WINE

---

**SPARRIBS**

MARINIERT IN HAUSGEMACHTER BARBEQUE – MARINADE  
MIT COLE SLAW UND KNOBLAUCH – BAGUETTE

1 KG € 24,90

500GR € 14,50

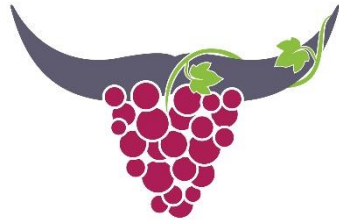
---

DA ALL UNSERE GERICHTE NACH IHRER BESTELLUNG FRISCH  
FÜR SIE ZUBEREITET WERDEN,  
KANN DIE WARTEZEIT AUCH MAL ETWAS LÄNGER DAUERN

ALL UNSERE GEWICHTSANGABEN SIND  
ROHGEWICHTSANGABEN

WIR VERARBEITEN AUSSCHLIESSLICH  
BLACK ANGUS RIND IN DRY AGED QUALITÄT

3 WOCHEN AM STÜCK IM REIFESCHRANK GEREIFT



---

STEAK&WINE

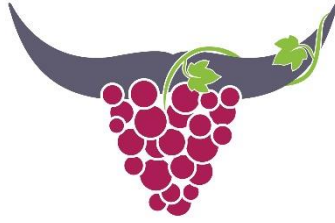
---

## NICHT NUR FÜR VEGETARIER

WARMER KARTOFFELRÖSTI  
RUCOLA, MEDITERRANES GRILLGEMÜSE,  
ÜBERBACKEN MIT BERGKÄSE  
€ 15,90

## FÜR UNSERE KLEINEN

KINDERESSEN AUF WUNSCH MÖGLICH.  
FRAGEN SIE DAZU UNSER SERVICEPERSONAL.  
€ 8,50



---

STEAK&WINE

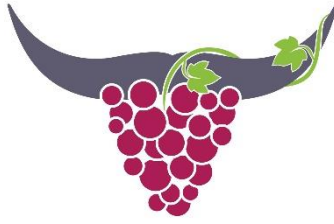
---

## DANACH

ÖSTERREICHISCHER KAISERSCHMARRN  
MIT BOURBON-VANILLEEIS UND BEEREN  
€ 12,90

LAUWARMER LAVACAKE  
MIT FLÜSSIGEM KERN, HIMBEERSPIEGEL, FRISCHE HIMBEEREN UND  
SAHNE  
€ 6,90

EIS UND HEISS  
BOURBON – VANILLEEIS MIT WARMER KIRSCHGRÜTZE  
UND SAHNE  
€ 4,90



---

# STEAK&WINE

---

## BEILAGEN

STEAKHOUSE - POMMES	€ 3,00
SÜSSKARTOFFEL - POMMES	€ 4,50
DRILLINGSKARTOFFELN	€ 4,90
BRATKARTOFFELN	€ 4,00
KARTOFFEL - PASTINAKEN - PÜREE	€ 4,00
MEDITERRANES GRILLGEMÜSE	€ 4,90
SPECKBOHNEN	€ 3,90
GEBACKENER BLUMENKOHL	€ 4,40
HAUSGEMACHTE	
HONEY – BOURBON – BARBEQUE – SOSSE	€ 1,90
PFEFFERRAHMSOSSE	€ 3,50
KRÄUTERBUTTER	€ 1,00
CHILIBUTTER	€ 1,00
KNOBLAUCHBUTTER	€ 1,00





---

## STEAK&WINE

---

### WIE DÜRFEN WIR IHR STEAK ZUBEREITEN?

#### **BLEU**

##### **Kerntemperatur 40°C**

Eine Delikatesse für echte Liebhaber. Ganz kurz angebraten, tiefdunkelrot und im Kern komplett roh. Außen mit einer dünnen, angebräunten Kruste. Zähne sind für den Genuss des wohl blutigsten Steaks nicht nötig, lässt sich das zarte Stück doch einfach zwischen Gaumen und Zunge zerdrücken.

#### **MEDIUM RARE**

##### **Kerntemperatur 51°C**

Eine Gaumenfreude für alle, die Steaks lieben. Auf den Punkt gegrillt, rosa bis rot, und im Kern fast roh. Außen ist die Bräunung aufgrund der längeren Zeit auf dem Rost etwas intensiver. Bei diesem zarten Genuss läuft der Fleischsaft beim Anschneiden in tiefdunkler Farbe auf den Teller.

#### **MEDIUM**

##### **Kerntemperatur 54°C**

Der beliebteste Grillgrad für den saftigen Steakgenuss. Ganz leicht über den Punkt gegrillt, saftig rot und im Kern minimal roh. Ummantelt von einer kräftigen, braunen Kruste. Dieses ausgewogene Stück Lebensfreude ist außen etwas fester im Biss, aber innen immer noch schön saftig und zart.

#### **WELL DONE**

##### **Kerntemperatur 58°C**

Das unblutigste Steakerlebnis für den zarten Genießer. Lang gebraten, einheitlich braune Farbe und im Kern gut durch. Mit einer appetitlichen, dunkelbraunen Kruste. Obwohl dieser Grillgrad den festesten Biss hat, bleibt ein gut abgehangenes Steak auch hier ein saftiges Vergnügen.