

**Besonders Stolz war Ur-Großvater Gustav auf seinen Bullen. Deshalb ging dem Ur-Großvater das Schlachtfest sehr nahe, doch die saftigen Steaks auf dem Teller ließen ihn den Kummer vergessen.**



Unsere Steak`s haben ein Rohgewicht von ca.270 bis 300 Gramm  
Wir verwenden nur hochwertiges Argentinisches Roastbeef vom Angus-Rind

## **STEAKWOCHE**

### **STEAKWOCHE**

**VOM 23. bis 27.AUGUST**

**..... saftiges Rindersteak mit in Schmalz angebratenen Schinkenwürfel, Zwiebeln und mit einer feurigen Zigeunersoße überzogen, Salat und Beilage nach Wahl**

**\* SCHARF\*  
€ 26,90**

**..... saftiges Rindersteak mit in Schmalz angeschwenktem Lauch, Schinkenwürfeln, Tomaten und Käse überbacken, Salat und Beilage nach Wahl**

**€ 25,90**

**..... saftiges Rindersteak mit einer feurigen Pfeffer-Rahmsoße, Salat und Beilage nach Wahl**

**\* SCHARF\*  
€ 24,90**

**.....saftiges Rindersteak mit in Kräuterbutter angeschwenkten Zwiebeln, Schinkenwürfel und frischen Pfifferlingen, Salat und Beilage nach Wahl.  
€ 28,90**

### **Kleine Kochkunde**

Roastbeef gehört wie das Filet auch zum zartesten Fleisch vom Rind. Es gibt das hohe Roastbeef, aus dem vorderen Teil des Rückens (Vorderrippe) und das flache Roastbeef aus dem hinteren Teil des Rückens (Roastbeef, Lende, Lendenbraten oder Englischer Braten)

100g. enthalten:

Kcal	95	---Eiweiß	21g.
Fett	1g.	---Kohlenhydrate	1g.

**Zu jedem Gericht servieren wir einen Salat und wahlweise; Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kroketten oder Kartoffelrösti`s**

**Bei Allergien und Unverträglichkeiten verlangen Sie bitte unsere separate Speisekarte mit allen Allergenkennzeichnungen in den Speisen!**