

Genau das Richtige nach der Fastenzeit:

Steakwochen

14. bis 27. April

**Wir verwenden ausschließlich
österreichisches Qualitätsrindfleisch!**

**Alle mit * gekennzeichneten Steaks sind auch
als Damensteak mit 150g Gewicht erhältlich!**

*** Filetsteak 200g mit Erdäpfel-Kren-Püree
und grünem Spargel 25,90 20,50**

Dry aged BIO-Rindfleisch vom Höllerschmid, Kamptal:

**T-Bone-Steak 500g (für 1 bis 2 Personen!),
dazu Folienerdapfel mit Kräuterrahm
und gemischter Blattsalat 34,50**

*** Pfeffersteak: Filetsteak 200g mit Cognac-Pfeffer-
Rahmsauce, Erdäpfelgratin und Speckfisolen 25,90 20,50**

**Surf & Turf, ein amerikanischer Klassiker:
Filetsteak und Riesengarnele auf Erdäpfelpüree 25,9**

**Chateaubriand 400g (für 2 Personen!) mit Gemüse garnitur,
Steakhouse-frites und Sauce bernaise 41,80**

**Klassiker: Filetspieß mit zweierlei Saucen,
Steakhouse frites und Grillgemüse 19,80**



**Sursteak (vom Schweinsschopf) mit
Krenmayonnaise,
Steakhouse-frites und gemischtem Salat
12,30**

**Frühlings-Schlankschlemmer: * Putensteak
(Bio-Pute von der Fam. Neiss in Langau) mit Grillgemüse,
Zitronen-Pfeffer-Dip und bunter Salatschüssel 14,70 11,80**

Mc-Brauhaus-Menü:

***HAMBURGER (Hackfleischsteak) mit Pommes frites, dazu
wahlweise ein großes Cola oder ein Krügel Gիրrerbräu
12,70***

❖ Kleine Steak-Kunde:

- ❖ **Filetsteak:** Scheibe aus dem Filet (-mittelstück)
- ❖ **T-Bone-Steak:** Roastbeefscheibe mit Knochen und kleinem Filetanteil
- ❖ **dry aged:** Bei der aufwändigen Dry-Aging-Methode reift der Rinderrücken am Knochen hängend bei optimalen Bedingungen 35 bis 42 Tage an der Luft, und danach noch bis zu 28 Tage im Vakuum . Bei einer konstanten Temperatur von 0 bis 1° C und 80% Luftfeuchtigkeit verliert das Fleisch 15 bis 20% an Gewicht, vor allem Wasser. Aber es gewinnt enorm an Qualität und Geschmack!
- ❖ **Rumpsteak:** ca. 2-3 cm dicke Scheibe aus dem Roastbeef oder aus dem angrenzenden Teil der Hüfte
- ❖ **Chateaubriand:** doppelt dick geschnittenes Filetsteak aus dem Mittelstück

⇒ Wir braten die Rindssteaks für Sie gerne entweder medium (halb englisch) oder medium rare (englisch).