

# Steakkarte

## Lady Steak

Der Klassiker für Damen

Kleines Rinderfilet mit 150gr. 18,50EUR

## Dry Age New York Cut (Rumpsteak)

Der Klassiker, aus dem hinteren Rücken geschnitten.

200gr. 24,50 EUR

250gr. 28,50 EUR



## Argentinische Rinderfilet vom Angusrind

### (Unser Tipp)

Das edelste Stück vom Rind, mager und saftig

200gr. 26,50 EUR

300gr. 31,50 EUR

## Argentinische Rinderhüfte von Angusrind

Rinderhüfte ist gefragt. Das Stück ist am Ende des Rinderrückens.

200gr. 19,50 EUR

250gr. 24,50 EUR

## Dry Age T-Bonesteak

Die Queen der Steaks. Filet und Roastbeef am Knochen gegrillt

600gr. 36,50 EUR

## Putensteak

Putenfleisch aus der Oberkeule, mager und zart

200gr. 14,50 EUR

250gr. 17,50 EUR

## Schweinefilet

zarteste Teilstück von Schwein

200gr. 18,50 EUR

250gr. 21,50 EUR

## Schweinerückensteak

Auch Schweinelachssteak genannt, wird aus der linken und rechten Wirbelsäule geschnitten

200gr. 14,00 EUR

350gr. 19,00 EUR

## Grillplatte für 2 Personen

Allerlei Gegrilltes von Rind, Pute und Schwein

600gr. 46,00 EUR

## Unsere Empfehlung

### Wallmüllerstubenspieß

Filets von Rind, Schwein, Pute im Speckmantel mit Paprika und Zwiebel

400gr. 24,50 EUR

### Beilagen

Pommes 3,50 EUR

Bratkartoffeln 4,00 EUR

Rosmarinkartoffeln 4,50 EUR

Süßkartoffeln-Fries 4,50 EUR

Kroketten 4,00 EUR

Knoblauchbaguette 4,50 EUR

Mediterranes Gemüse 4,00 EUR

Champignonpfanne 4,50 EUR

Maiskolben 5,00 EUR

Folienkartoffel 5,00 EUR

Speckbohnen 4,50 EUR

### Soßen/Dips

Pfeffersoße 3,00 EUR

Champignonsoße 3,50 EUR

Rinder-jus 2,50 EUR

Sour cream 3,50 EUR

Aioli-Knoblauchmayo 3,50 EUR

Zweierlei Dipp-Soßen 2,50 EUR

**Wir grillen unsere Steaks ausschließlich auf dem Lavasteingrill. Durch dieses indirekte Grillen und der geringen Hitze trocknet das Fleisch nicht so schnell aus. Es bleibt innen saftig und behält sein volles Aroma.**

*\*unsere Gerichten beinhalten ein kleinen Salat und eine Kräuterbutter*