

# Steaks vom Ländle-Rind

bis 29.8.2018 - empfohlen von Küchenchef Wolfgang Erdmann



---

<b>Heideboden Rot – ZW/ME/CS/SL</b> Hannes Reeh, Neusiedlersee-Burgenland	1/8 Fl. 0,75	4,90 29,--
--	-----------------	---------------

---

<b>Carpaccio</b> mit Rucola und Parmesanspänen		11,20
<b>Rinderfiletstreifen</b> mit Schalotten gebraten, auf Blattsalaten mit Balsamicodressing	als Vorspeise	15,80 11,60
<b>Filetsteak ca. 250g</b>		28,60
<b>Surf and Turf ca.200g</b> Filetsteak mit Riesengarnelen		26,70
<b>T-Bone-Steak ca. 400g</b>		24,60
<b>Entrecôte ca.250g</b>		19,70
<b>Entrecôte double ca. 500g</b> -auch für 2 Personen		38,90
<b>Chateaubriand ca. 500g</b> doppeltes Filetsteak vom Mittelstück - auch für 2 Personen		56,80

Als Beilage können Sie zwischen Potato Wedges, Ofenkartoffel oder Pommes Frites wählen. Dazu servieren wir Ihnen bei allen Steaks Kräuterbutter und Rotweinsauce.