

# STEAKWOCHEN

In unserer Küche legen wir stets größten Wert auf **Regionalität**, **Frische** und eine **handwerkliche Verarbeitung** unserer Produkte. Für unsere Steakwochen beziehen wir daher unser Fleisch vom nur 30km entfernten **BÖHMER HOF** in der Nähe von Weismain, wo **alle Tiere artgerecht** mit ausreichend Platz für Bewegung aufwachsen dürfen. Die Aufzucht, Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung geschehen hier an nur einem Ort. Alle Produkte stehen daher für **Nachhaltigkeit** und versprechen **beste Qualität und Geschmack** für unsere Gäste.

## ENTRECOTE 250g

Auch Zwischenrippenstück oder Rib Eye genannt und durch die eingewachsene Fettmarmorierung ganz besonders schmackhaft 27,90

## ROASTBEEF 250g

Oder auch Rumpsteak genannt, aus dem hinteren Teil des Rückens und durch das eingelagerte Fett saftig und zart zugleich 27,90

## RINDERFILET 250g

Der Klassiker auch bekannt als Lende ist das begehrteste Stück Fleisch vom Rind und besonders zart, da es sein Leben lang nicht bewegt wird 30,90

## FLANKSTEAK 250g

Auch Bavette genannt, aus dem hinteren Bauchteil mit wenig Fett und trotzdem aromatisch. Ein absoluter Genuss und Geheimtipp 24,90

Unser argentinisches **RINDERFILET BLACK ANGUS** finden Sie in unserer Abendkarte

Wir garen alle Steaks Sous Vide über mehrere Stunden und braten Sie danach noch Scharf auf dem Grill an. Alle Steaks werden nur mit Kräuterbutter serviert, bitte wählen Sie Ihre Beilagen.

### ★ Beilagen zum Steak ★

Ofenkartoffel mit Schmand	5,40
Knoblauch-Kidneybohnen	5,40
Bratkartoffeln	5,40
Ofengemüse	5,40
Cognac-Pfefferrahmsoße	3,00
Gartensalat	5,40
Steakhousepommes	3,50
Kartoffelecken	4,50

