



# Steaks

Unsere Steaks, entweder vom heißen Stein oder in der Küche für Sie gebraten.

Zu den Steaks Servieren wir immer Cocktailsaucen, Kräuterbutter und Baguette

		Vom Heißen Stein	Aus der Pfanne
Schweinerückensteak	200g	11,50	12,50
Schweinerückensteak	300g	16,80	17,80
Grain Feed Rumpsteak	200g	19,00	20,00
Grain Feed Rumpsteak	300g	28,50	29,50
Schweinefilet	200g	14,40	15,40
Schweinefilet	300g	21,60	22,60
„Feuertopf“ geschnetzeltes Rindfleisch, pikant gewürzt	200g	16,50	
	300g	26,30	
„Grillteller“ 1 Schweinerückensteak 1 Rumpsteak 1 Medaillon vom Schweinefilet etwas Feuertopf dazu einen Bunten Salat mit Hausdressing	1 Person	24,50	
	2 Personen	48,30	
Irishes Rinderfilet	200g	25,90	26,90
Irishes Rinderfilet	300g	34,90	35,90

Allergene Übersicht:

1 Gluten, 3 Milch, 11 Eier, 13 Sellerie, 14 Schwefeldioxyde/Sulfide  
a Farbstoff



# Steaks

Als Beilagen zu den Steaks empfehlen wir Ihnen:

	Als Beilage zu den Hauptgerichten	Als Hauptgericht
Röstkartoffeln, mit Speck und Zwiebeln	3,00	5,50
Pommes Frites	3,00	5,50
Hausgemachte Kroketten 1,14	3,00	
Röstienchen 5) 1,14	3,00	
Kartoffelspalten mit Sauerrahm 3	3,00	5,50
Hausgemachte Butterspätzle 1,3,11	3,00	5,50
Bunten Salat mit Hausdressing	3,50	6,00
mittleren Bunten Salat mit Hausdressing	5,50	8,00
kleiner Gemischter Gemüseteller mit Sc. Hollandaise 11,13	3,80	6,00
Portion frische Champignons mit Kräuterbutter gebraten 3	4,50	7,00
Pfeffersauce 3,13	1,30	Sc. Hollandaise 1,20 11,13
Rahmsauce 3,13	1,20	Sc. Bearnaise 11,13
Currysauce 3,13	1,20	Kräuterbutter 3
Bratensauce 3,13	1,10	Sauerrahm 3
Käsesauce 3,13, a	1,50	
Cocktailsaucen, je 0,30 3,11 Mayo oder Ketchup		geschroteter Pfeffer 0,30
Spiegelei 11	0,60	

Allergene Übersicht:

1 Gluten, 3 Milch, 11 Eier, 13 Sellerie, 14 Schwefeldioxyde/Sulfide  
a Farbstoff