

STEAKKARTE

Gewicht je 250 g

Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter

Das Rinderfilet wird oftmals als feinstes, und damit auch teuerstes Fleisch bezeichnet. Es ist sehr fein marmoriert mit kaum Fett und daher sehr zart.

Straußensteak mit Kräuterbutter

(Bitte bei Tischreservierung mit angeben, da ein geringer Bestand vorrätig ist)

Unsere Steaks kommen direkt von der Straußenfarm in Kotzenbach (Püchersreuth).

Der Geschmack von Straußenfleisch ist schwer zu beschreiben, er erinnert an Rinderfilet, aber auch ein wenig an Ente oder auch Pute.

Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter

Die Rinderhüfte ist ein sehr edles Fleisch und gilt deshalb als besonders, weil es vergleichsweise mager und zart ist.

Roastbeef mit Kräuterbutter

Das Roastbeef ist eines der Klassiker unter den Rinder-Steaks und wird oftmals als das beliebteste Steak bezeichnet. Es ist ordentlich marmoriert und hat keinen Fettkern, dafür einen Fettrand.

Putensteak mit Kräuterbutter

Wählen Sie dazu Ihre gewünschten Beilagen & die Garstufe:

- Steakhauspommes
- Süßkartoffel-Pommes mit Sourcream
- Folienkartoffeln mit Kräuterquark
- Pfannengemüse der Saison
- kleiner Beilagensalat
- großer Beilagensalat

<u>Garstufe</u>	<u>Kerntemperatur</u>	<u>Deutsch</u>	<u>Englisch</u>
Kern roh	max. 45 °C	blutig	rare
halb durchgebraten	56-61 °C	rosa	medium
durchgebraten	>68 °C	durch(gebraten)	well done

