



# STEAK G'SCHICHT

## RIB EYE 250G

aus der Hochrippe

saftig durch das typische „Fettauge“

Dry aged - 28 Tage gereift € 39,00

14 Tage im eigenen Fett gereift € 33,00

## RINDSFILET 200G

20 Minuten Zubereitungszeit

das exquisite Stück vom Rind

sous vide gegart

€ 38,00

## RUMPSTEAK 200G

Der Klassiker, saftig und zart

€ 28,00

## BEILAGEN + SAUCEN

Alle Steaks werden inklusive einer Beilage  
und einer Sauce nach Wahl serviert

Geräuchertes Paprika-Popcorn € 3,50

Erdäpfel-Gemüse-G'röstl € 4,50

Maiskolben € 4,50

Pommes frites € 3,80

Süßkartoffelpommes € 4,20

Speckbohnen € 4,50

Sauce Hollandaise € 3,50

Thymianjus € 4,00

Kräuterbutter € 2,50

Rauchige BBQ-Sauce € 3,00

## GARSTUFEN

English/Rare – blutig, innen noch roh

Medium Rare – auf den Punkt, rosa bis rot

Medium – saftig rosa innen, kräftige Kruste

Medium Well – leicht rosa Kern, außen kräftig braun

Well Done - Durchgebraten