



UNSERE STEAK-SCHMANKERL

Vom Grill direkt auf den Tisch – beste Qualität aus der Region

Wählen Sie Ihr Fleisch, Ihre Lieblingsauce (inklusive)
und Ihre Extra-Beilagen.

Bayerisches Hüftsteak – Kräftig im Geschmack, besonders mager.
200g 17,50 €

Heimischer Rinderrücken – Der klassische Cut.
200g 19,50 €

Zartes Entrecôte – Saftig durch die typische Marmorierung.
250g 24,50 €

Flanksteak / Bayerische Bavette – Quer zur Faser geschnitten,
sehr aromatisch.
250g 17,50 €

Nackensteak vom Landschwein – Saftig und butterzart marmoriert.
250g 12,50 €

Saucen

- * Bayerisches Chimichurri
Petersilie, Knoblauch, Chili & feines Leindotteröl vom Geibitzhof
- * Hausgemachte Kräuterbutter
- * Radieschensalsa aus
Radieschen und Gurke
- * Tomatensalsa
Fruchtig-würzig
- * Dunkle Rotweinsauce
- * Rahmsauce

Zusätzliche Saucen werden mit 2,50 € berechnet

Beilagen

- * Speckbohnen im Bierteig gebacken 4,00 €
- * Knusprige Bratkartoffeln 3,50 €
mit Speck und Zwiebeln
- * Gebratene Brezenknödelscheiben 3,50 €
- * Klassische Pommes 2,90 €
- * Kleiner Beilagensalat 4,50 €