

NOSTRO "DRY AGED BEEF"

Per la qualità non
scendiamo a compromessi
Manteniamo un ottimo
rapporto qualità-prezzo!

con carne "premium" Carinziano
(da fattorie di Bad Kleinkirchheim & Karnerta & Frierss)
(lasciata riposare per 3 settimane)

Filetto di manzo		45,-
200 g	<i>Lady's Cut (150 g)</i>	37,-
	<i>Gentlemen's Cut (250 g)</i>	49,-
Fetta di roast beef		39,-
250 g		
Dry-Aged T-Bone		59,-
480 g		
Rib Eye Steak		72,-
530 g	<i>Lady's Cut (250 g)</i>	49,-
Dry-Aged Château-Briand		82,-
420 g		

*Vi serviamo salse BBQ fatte in casa, burro alle erbe, in padella,
sale marino alle erbe & pepe misto dolce*

Gli steak ordinati più grandi con incrementi di 100 g per € 19,00 ognuno

Vi preghiamo di scegliere il vostro contorno

Su richiesta:

Salsa al pepe	3,50
Patate baby al rosmarino	3,90
Patatine fritte	3,90
Wedges di patate	4,90
Patatine fritte di patata dolce	4,90
Fagioli allo speck	4,90
Piccola insalata verde o mista	7,20

Su prenotazione:

Tomahawk Steak	119,-
900 g	
Porter House Steak	139,-
1.100 g	
Dry-Aged T-Bone per 5 persone	289,-
2.000 g	

** le tasse sono incluse nel prezzo*