

# STEAKS AND MORE

## APERITIFEMPFEHLUNG

Belsazar Vermouth White	5 cl	5,90 €
Cocchi Vermouth Di Torino (Rot)	5 cl	6,90 €

## WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Smaragd Terrassen trocken 2018 – Weingut Domäne Wachau - Österreich Erfrischende Säure, fülliger Körper, Akazie & Birne im Aroma. 1924 Double Black Bourbon Barrel Aged Cabernet Sauvignon (Limited Edition) trocken 2020 – Weingut Delicato Family Wines - Lodi (USA)	39,00 €
39,00 € Wunderbar aromatisch, fruchtbetont und balanciert. Druckvoll und komplex präsentiert sich dieser fleischige Rotwein am Gaumen.	

## STARTER

Salatbuffet „all you can eat“ (im Ticketpreis enthalten)  
Knackige Rohkostsalate, angemachte Gemüsesalate,  
bunte Blattsalate, Dressings & Toppings, Brot

## RINDFLEISCH

Rumpsteak vom Allgäuer Weiderind	250g	25,50 €
Rib-Eye-Steak vom Allgäuer Weiderind	350g	26,50 €
Hanging Tender, Premiumcut vom Allgäuer Weiderind	250g	30,50 €
Chateaubriand vom Weiderind (für 2 Personen, am Tisch aufgeschnitten) ca. 600g		72,00 €
Tomahawk-Steak vom Rind (für 2 Personen, am Tisch aufgeschnitten) ca. 900g		63,50 €

# STEAKS AND MORE

## SCHWEIN & GEFLÜGEL

Iberico Schweinekotelett, am Stück gegrillt	200g	23,00 €
Gespickte Maispouardenbrust		19,00 €

## FISCH

Saiblingsfilet vom Grill ca. 250g		27,50 €
-----------------------------------	--	---------

## VEGETARISCH

Selleriepüree, gegrilltes Minigemüse und Kräuterseitlinge		16,00 €
--	--	---------

Alle Fleisch- & Fisch-Gerichte werden mit Grillgemüse  
und mit hausgemachter Kräuter- und Knoblauchbutter,  
Pfefferrahmsauce und Aioli serviert.

## BEILAGEN

Folienkartoffel mit Kräuterquark	5,00 €
Bratkartoffeln	6,50 €
Steakhouse-Pommes	6,00 €
Kartoffelgratin	6,50 €
Selleriepüree	5,00 €

## DESSERT

### Alles Schokolade

Schokokuchen, weißes Schokoladeneis und Mousse von Valrhonasschokolade	11,50 €
Crème Brûlée mit Tonkabohneneis	9,50 €