

Augustiner Steak-Karte

Wir beraten Euch gerne zu Garstufen und Fleischstruktur. Ihr könnt entscheiden, in welcher Gewichtung das Steak liegen soll, und welche Beilagen Ihr dazu wünscht. Eine Sauce Eurer Wahl servieren wir dazu. Wir bereiten Euer Steak gerne medium zu, sofern Ihr keine andere Garstufe wünscht. Ansonsten geht auch englisch oder durch. Das Gewicht bezieht sich auf das Rohgewicht, beim Tomahawk-Steak inklusive Knochen.

ARGENTINISCHES BLACK ANGUS

	L · 200 g	XL · 300 g	XXL · 400 g
Filet	30 €	39 €	–
Roastbeef (Rumpsteak)	27 €	33 €	42 €

SÜDDEUTSCHES ALPENRIND *Wet & Dry-Aged*

Entrecôte (Rib-Eye)	–	31 €	39 €

VOM GEFLÜGEL

Putensteak	20 €	–	–

AUCH ZUM TEILEN · FÜR 2 ODER MEHR PERSONEN

Tomahawk-Steak

1000 g Rohgewicht
2 Beilagen nach Wahl und 2 Soßen inklusive

99 €

Begrenzt verfügbar

BEILAGEN ZUM STEAK

Steakhouse Pommes.....**4 €**
Selbstgemachte Brägele.....**5 €**
Kroketten.....**4 €**
Selbstgem. Kartoffelgratin.....**5 €**
Selbstgemachte Spätzle.....**5 €**
Bohnen mit Speck.....**5 €**
Marktgemüse.....**5 €**
Salat zum Steak klein / groß.....**7 € / 9 €**

Eine Sauce oder Kräuterbutter gratis: **Pfefferrahm · Pilzrahm · Bratenjus**

Für jede weitere Sauce oder Kräuterbutter berechnen wir 0,5 €

WEINEMPFEHLUNG

2023er Shiraz, trocken.....**0,75 l · € 25,00**
Golden Kaan, Südafrika, Western Cape – *Typische südafrikanische Würze mit dunkler Schokolade und Nuancen von weißem Pfeffer, frisches rotes Beerenaroma. Perfekt zu Steaks!*

2021er Malbec, trocken.....**0,75 l · € 48,00**
Barons de Rothschild (Lafite), Argentinien, Mendoza – *Tiefdunkle Farbe, lieblich und gehaltvoll zugleich. Typischer sonniger Malbec. Höchster Steak-Genuss!*

Einkehren… Wohlfühlen… Genießen!