



STEAK HAUS



Menüvorschläge

Menüvorschläge

Menü 1

Pfifferlingcrèmesuppe

Rindshuftsteak 200g mit Baked Potato
mit Sour Cream und buntes Gemüse der Saison

Apfelkuchen mit Vanille-Rahmsauce
32,99.- pro Person

Menü 2

Kleine gemischter Salat

Rinderfilet 200g mit Kartoffelgratin
und buntes Gemüse der Saison

Lauwarmes Schokoladenküchlein
DE CHOCOLATE mit Sorbet
39,99.- pro Person

Menü 3

Kartoffelcreamsuppe mit Garnele

Entrecôte 250g mit Kartoffelecken
mit Schale, dazu Sour Cream

Variationsteller mit selbstgemachte Kuchen
39,99.- pro Person

Menü 4

Pfifferlincreamsuppe

Salat Buffet

Argentinisches Rib-Eye-Steak 250g
mit frisches Kürbisgemüse in Ingwerbutter
und eine original Baked Potato mit Sour Cream

Hirschen Cheesecake
mit einer Kugel Himbeersorbet
44,99.- pro Person

Menü 5

BISTEC A LA TÁRTARA

Rindleischtatar an hausgemachter Sauce
serviert mit Toast und Butter

ROASTBEEF Am Stück gebratenes Roastbeef 250g
mit Sauce Bernaise
dazu Kartoffelgratin und Saisonales Gemüse

Kleine Crêpes mit karamellisierter Milchcrème
und einer Kugel Glace
59,99.- pro Person

Menü 6

Salatvariation vom Markt
mit Hausdressing

Schweinelendchen im Speckmantel
dazu Calvadosrahmsöße,
selbstgemachten Butterspätzle und Kartoffelkroketten

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
29,99.- pro Person

Menü 7

Kürbiscreamsuppe

Kross, rosa gebratene Barberieentenbrust
auf Pfifferlingsrisotto

Marmoriertes Mousse
von dunkler und weißer Schokolade
39,99.- pro Person

Menü 8

Kürbiscreamsuppe

Kross, rosa gebratene Barberieentenbrust
auf Pfifferlingsrisotto

Marmoriertes Mousse
von dunkler und weißer Schokolade
39,99.- pro Person

Menü 9

Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle

Kalbsrücken am Stück gebraten
an Cognacrahmsauce, Saisongemüse
und feinen Nudeln

Dessertvariation
39,99.- pro Person

Menü 10

Karotten -Ingwersuppchen

Salat Buffet

Seleriesteaks im Käse Cornflakesmantel
mit Tomatensugo und Kartoffel Lauch Strudel

Kaiserschmarren Tiroler Art mit Zwetschkenröster

35,90.- pro Person