



Kleine Steakauswahl

Iberico Schwein

Ibérico-Schweinefleisch ist - anders als bei modernen Zuchttrassen - mit feinen Fettäderchen (Fleischmarmorierung) durchzogen. Die Marmorierung macht das Fleisch saftig und intensiviert den Geschmack. Die Nahrung der frei lebenden Tiere besteht zu einem Drittel aus Eicheln und Kräutern, die sie in den Kork- und Eichenwäldern der spanischen Dehesas finden. Erst die Eicheln verleihen dem Fleisch den typisch nussigen Geschmack.

Schweinerücken – ca.220 Gramm	21,00
Gebratene Perlhuhnbrust mit zwei Rotgarnelen aus Wildfang	22,00
Australien – Angus Rind- Rib Eye – ca.250 Gramm	32,00

Zu unseren Steaks servieren wir Ihnen Kräuter-und Chilibutter, sowie eine Beilage zur Auswahl: kleiner gemischter Salat, Rosmarinkartoffel oder Pommes-frites

Unsere Klassiker:

Rinderrücken „Strindberg“, mit einer Senf-Zwiebelkruste, dazu reichen wir Schupfnudeln und einen kleinen gemischten Salat	22,00
Geschmortes Ochsenbackerl, Spargel-Graupen-Risotto	19,90
Wiener Backhendl- ohne Knochen, mit Kartoffel-Gurkensalat Kräuterbutter, Zitrone und Preiselbeeren	13,90
Schnitzel“Wiener-Art“ vom Rücken des Iberico-Schweines, mit Pommes-Frites, Kräuterbutter, Zitrone, Preiselbeeren	15,90
Münchener Schnitzel -vom Rücken des Iberico-Schweines- gefüllt mit frischem Kren und Senf, dazu reichen wir Kartoffel-Gurkensalat	15,90
Spaghetti mit Bärlauchpesto und 6 Rotgarnelen aus Wildfang	19,50

