



Kleine Steakauswahl

Iberico Schwein

Ibérico-Schweinefleisch ist - anders als bei modernen Zuchtrassen - 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

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:

Französische Flugentenbrust, rosa gebraten, mit Blaukraut Schupfnudeln und Orangensoße 23,00

Rinderrücken „Strindberg“, mit einer Senf-Zwiebelkruste, dazu reichen wir Schupfnudeln und einen kleinen gemischten Salat 22,00

Ochsenschwanzragout, entbeint, hausgemachte Nudeln, Salat 19,00

Wiener Backhendl- ohne Knochen, mit Kartoffel-Gurkensalat Kräuterbutter, Zitrone und Preiselbeeren 13,90

Schnitzel“Wiener-Art“ vom Schweinerücken, mit Pommes-Frites, Kräuterbutter, Zitrone, Preiselbeeren und kleinem Salat 13,90

Münchener Schnitzel – gefüllt mit frischem Kren und Senf, dazu reichen wir Kartoffel-Gurkensalat 13,90

