

THEMENABEND

JEDEN TAG EIN NEUER GENUSS

"Steaks and More aus Tirol"

APERITIF EMPFEHLUNG

Kentucky Mule

Bourbon Whiskey | Ginger Beer | Limettensaft | Minze € 10,20

VORSPEISEN UND SUPPE

Caesar Salat 180°

Lattich | Parmesanchips | getrocknete Tomaten | Thymiancroutons € 8,90

BBQ-Whiskey-Kalbstafelspitz rosa gebraten in dünnen Tranchen geschnitten

Rucola | Mango-Gurken-Relish | Eingelegte Pfifferling € 13,90

Spicy Maissuppe

Cajun-Landhendl Spieß | Creme Fraiche | Rosa Pfeffer € 7,20

STEAKS

Filet vom heimischen Rind Lady`s Cut | 150g € 32,50

Filet vom heimischen Rind Men`s Cut | 220g € 37,50

Rinds T-Bone Dry aged | 550g € 42,50

Bauernentenbrust | 250g € 25,50

Rib Eye vom Weidekalb | 300g € 39,50

Maispoularden Brust "Supreme" | 150g € 17,80

Honey-BBQ Spare Rips | 500g € 19,90

Lachssteak | 180g € 24,50

Bei allen Steaks sind folgende Beilagen inkludiert

Hausgemachte Potatoes Wedges | Speckbohnen | Knoblauchbrot | Kräuterbutter |

Rosmarinjus

VEGANER HAUPTGANG

Baked Potatoe 180°

Kleine Ofenkartoffel | Guacamole | Mais | Paprika | Rote Zwiebeln | Kidney Bohnen € 17,80

DESSERT

Cookies and Cream neu Interpretiert

Philadelphia Cheese cream | verschiedene Waldbeeren | Zitronen-Minze-Eis € 7,50

DIGESTIF

Whiskey Sour | Zitronensaft | Zuckersirup 2cl € 6,40