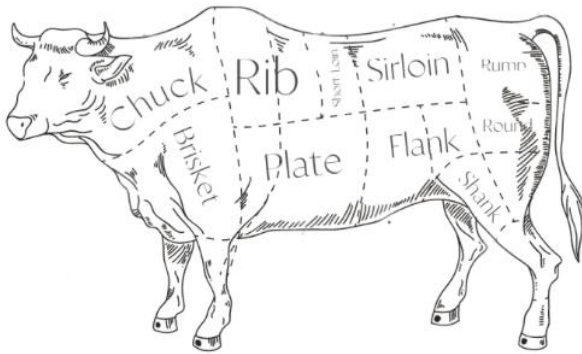


Special Cuts aus dem Dry Ager

Persönlich und mit viel Leidenschaft von Küchenchef Sascha Förster im Dry Ager gereift und auf dem Holzkohlegrill veredelt. Die Auswahl variiert je nach Saison und Verfügbarkeit.



200g Rib-Eye-Steak

vom Österreichischem Kalbin Rind

€ 48,00

200g Rinderrücken

vom Österreichischem Kalbin Rind

€ 42,00

serviert mit:

Wildkräutersalat in Himbeer-Vinaigrette
Steakhouse Fries (wahlweise mit Trüffel)
Hausgemachter Kräuterbutter



„Entdecken Sie unsere ausgewählten Special Cuts – aus alpiner Zucht und mit viel Liebe zubereitet. Lassen Sie sich begeistern und genießen Sie ein Geschmackserlebnis, das auf der Zunge zergeht. Ein kulinarischer Hochgenuss, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten!“

Küchenchef, Sascha Förster