

COWBOY DER WOCHE

★ ★ ★

Rib Eye Steak (300g)
mit Veltins Pilsener 0,3 l

BEILAGEN & GEMÜSE

★ ★ ★

French Fries

Süßkartoffelpommes

Rosmarinkartoffeln

Ofenkartoffel

mit Cheddar überbacken und
Sour Cream ⁷

Speckbohnen

Gebratene Pilze ⁷

Buntes Ofengemüse

SAUCEN & BUTTER

★ ★ ★

Pfefferrahmsauce ^{7,9,12}

Tomatenbutter ⁷

Blackberry BBQ Sauce ^{9,10,12}

Kräuterbutter ⁷

Portweinschalotten ^{7,9,12}

Alle Beilagen, Gemüse, Saucen und Buttermischungen können optional zu den Steaks bestellt werden und werden separat berechnet.



STEAKS & GRILL

★ ★ ★

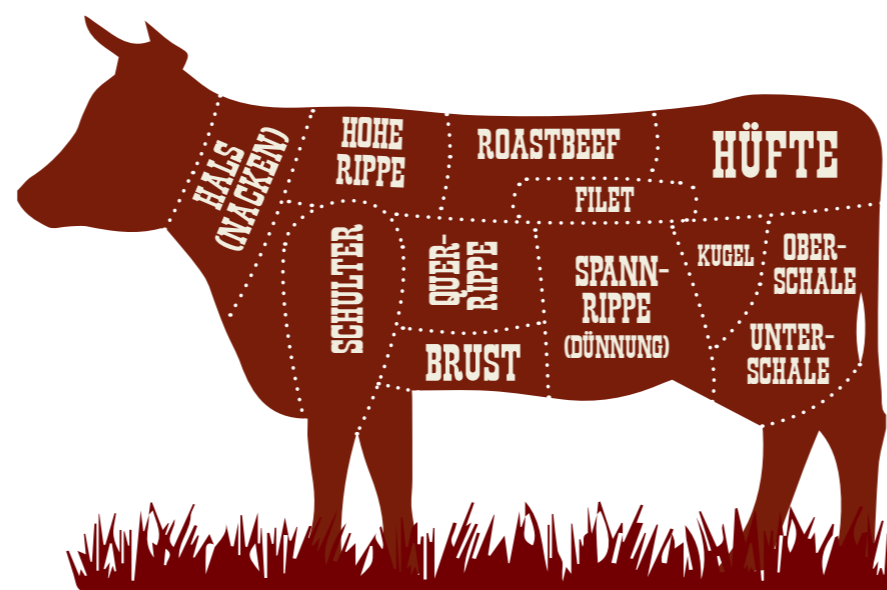
Putenbruststeak in Kräuteröl
(200 g)

Spare Ribs vom Rind
(250 g)

Tenderloin
(180 g)

Rib Eye Steak
(300 g)

Homemade Dry Aged Roastbeef
(250g)



SALATE & SUPPEN

★ ★ ★

Rucolasalat
mit Balsamicodressing,
Kirschtomaten, Pinienkernen und
gehobeltem Parmesan ^{7,12}

Caesar Salat
mit Kirschtomaten,
gerösteten Pinienkernen und gehobeltem
Parmesan ^{4,7,12}

wahlweise mit:
gegrillten Rinderfiletspitzen
gegrillten Putenbruststreifen
gegrillten Riesengarnelen

Cowboychili
mit würzigem Rindfleisch, weißen
Bohnen, Guanaja Kuvertüre und
feuriger Chili ^{7,9,12}

GETRÄNKE

★ ★ ★

Veltins Pilsener 0,3 l

Maisel's Weisse Fl. 0,5 l

Wasser Apollinaris, Vio 0,25 l

Cola, Fanta, Sprite 0,2 l

Moët&Chandon Piccolo 0,2 l

Weißwein

Abidoru Sella&Mosca, Vermentino 0,2 l

Chardonnay Alois Lageder, Italien 0,2 l
Rotwein

Riff Rosso Merlot-Cabernet; Italien 0,2 l

Impossible Red Barrique; Südafrika 0,2 l

weitere Getränke auf Anfrage

1 Gluten 2 Krebstiere 3 Ei 4 Fisch 5 Nüsse
6 Soja 7 Milch 8 Schalenfrüchte 9 Sellerie 10
Senf 11 Sesam 12 Schwefeldioxid und Sulphite
13 Lupinen 14 Weichtiere