



STEAKS



Mälzers-Cut

Rumpsteak (180 g) → **19,90 €**

mit geschmorten Zwiebeln
und knusprigen Steakhouse-Fries

Mälzers-Cut

**U.S. Beef
Rumpsteak (180 g)** → **24,90 €**

mit geschmorten Zwiebeln
und knusprigen Steakhouse-Fries

Mälzers-Cut

**Paläosteak -
Steak & Salad (180 g)** → **19,90 €**

Rumpsteak mit Cajunbutter
und großem bunten
Salatbukett

Braumeisters-Cut

Rumpsteak (250 g) → **23,90 €**

mit geschmorten Zwiebeln
und knusprigen Steakhouse-Fries

Braumeisters-Cut

**U.S. Beef
Rumpsteak (250 g)** → **28,90 €**

mit geschmorten Zwiebeln
und knusprigen Steakhouse-Fries

Braumeisters-Cut

**Paläosteak -
Steak & Salad (250 g)** → **23,90 €**

Rumpsteak mit Cajunbutter
und großem bunten
Salatbukett

**statt Zwiebeln wahlweise gerne auch
Kräuterbutter, Cajunbutter oder Pfeffersoße**

Zartes Putensteak



→ **13,90 €**

mit frischen Champignons
à la crème, buntem Garten-
gemüse und gebackenen
Kartoffeltaler

Unser kleiner bunter

Salatteller

→ **3,20 €**

mit gerösteten Kernen und
Blattsalaten der Saison

Was die Namen verraten:

Rumpsteak

Ein aus dem Zwischenrippenstück
(Roastbeef) geschnittenes Steak

Paläo-Steak

(Paläo: urzeitlich) Steak ohne kohlenhydrat-
haltige Beilagen - **nur Steak und Salat.**

Cajunbutter

Cajuns sind eine Bevölkerungsgruppe im
US-Staat Louisiana - mit eigener Sprache,
eigener Musik und eigener Küche, die sich
durch eine würzig pikante Note auszeichnet.

U.S. Beef

Hereford, Angus, Charolais

begründen den Weltruf für beste Fleischqualität.
Zum Weidegras erhalten sie im letzten Halbjahr
ausgewähltes Futtergetreide. Die Spitzenqualität
erkennen Sie an der feinmaserigen Fettmarmor-
ierung. Sie ist Geschmacksträger und Garant für
Saftigkeit und Zartheit.



Heiße Insider-Tips: Die Gerichte mit dem 'Verlockerli'
erfreuen sich besonderer Beliebtheit
- vielleicht auch bald bei Ihnen?



Alle Preise inklusive 19 % Mehrwertsteuer und Service