

# STEAKWOCHENENDE

VOM 4. - 5. MÄRZ

## Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter

klein 180 g ..... 12,90 €  
 groß 220 g ..... 14,90 €

## Argentinisches Entrecôte mit Kräuterbutter

220 g ..... 16,90 €

## BEILAGEN

Pommes ..... 2,50 €  
 Schwenkkartoffeln ..... 2,50 €  
 Röstis ..... 2,50 €

kleiner Salatteller ..... 3,00 €  
 grüne Speckbohnen ..... 3,00 €  
 mediterranes Gemüse ..... 3,00 €

## DIPS

Aioli ..... 2,00 €      Pfeffer-Dip ..... 2,00 €      Whiskey-BBQ-Dip ..... 2,00 €

Großer bunter Salatteller mit Rinderstreifen ..... 11,90 €

Bierbrauersteak mit Röstzwiebeln, Speck, Schwenkkartoffeln  
 und grüne Speckbohnen dazu Biersoße ..... 10,90 €



## GARSTUFEN

**RARE:** Bei dieser Garstufe wird das Fleisch nur zu einem Drittel durchgebraten. Hieraus ergibt sich in einigen Bereichen die charakteristische, rosa Färbung. Die Kerntemperatur liegt dabei bei etwa 45°C.

**MEDIUM:** Diese Garstufe wird auch als „halb durch“ bezeichnet. Das bedeutet, dass das Äußere des Steaks durch ist und nur die Mitte in einem zarten Rosa erstrahlt. Hier liegt die Kerntemperatur bei etwa 55°C.

**WELL DONE:** Hier ist das Steak bis auf den Kern vollständig durchgebraten. Das Innere ist vollständig braun. Die Kerntemperatur liegt bei ca. 70°C.

Wir bereiten das Fleisch nach Ihrer bevorzugten Garstufe zu!

## BEEF CUTS

**RUMPSTEAK:** Der Steak-Klassiker schlechthin wird aus dem hinteren Rücken des Rindes geschnitten. Rump ist dabei die englische Bezeichnung für die Kruppe – also den hinteren, oberen Bereich des Rückens vom Rind. Durch seine gute Marmorierung und seinem Fettrand ist es ordentlich saftig.

**ENTRECÔTE:** (frz.: entre = zwischen, côte = Rippe) Dies wird aus dem Fleisch des vorderen Rückens des Rindes geschnitten. Beim Thema „Saftigkeit“ ist das Entrecôte das beste Stück. Durch die starke Marmorierung und dem Fettsauge trocknet es am wenigsten aus.

