

Steak Wochen vom 12.03-23.03.2026

mit Seeger Rind vom Blender Thomas „VON HIER“

„Flat Iron“

ca. 250 g, saftiges Steak aus der Schulter
Glassnudel-Kimchisalat / Sesam Miso-Butter 29 €



„zartes Rumpsteak“

ca. 250 g, aus dem Rücken mit Fettrand
Cafe de Paris Butter / Rotweinschalotten / Rosmarinkartoffel 33 €



„spicy Flank Steak“

ca. 200 g, aromatisches Stück aus dem Bauch tranchiert
Knoblauch-Buchtel/ Paprikarelish/ Chemicurri 31 €

„Chateaubriand“ für 2 Personen

ca. 500 g, Filet aus der Mitte geschnitten
Kräuterbutter / Sc. Bernaise / glaciertes Gemüse / gebratene Kartoffel 92 €

„Ribeye Steak“ ca. 300 g

Pfefferjus / Kräuterbutter
Bohnen / hausgemachtes Rösti 39 €

„T-Bone Steak“

mit Kräuterbutter / Rosmarinkartoffeln / Wildkräutersalat
ca. 500 g 54€

„Tomahawk Steak“ für 2-4 Pers.

saftiges Steak aus dem Rücken mit Knochen
Chemicurri / Ofenkartoffel / Grill-Gemüse
verschiedene Größen von 800 g bis 1,4 kg (je nach Hunger oder Personenzahl) 100 g $\pm$ 9 €

Zu jedem Gericht servieren wir Salze/ Pfeffer/ BBQ Soße

