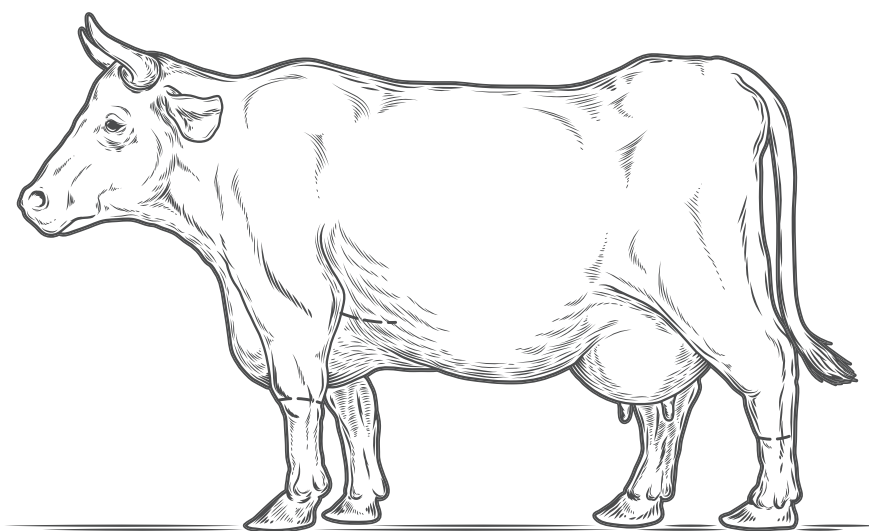
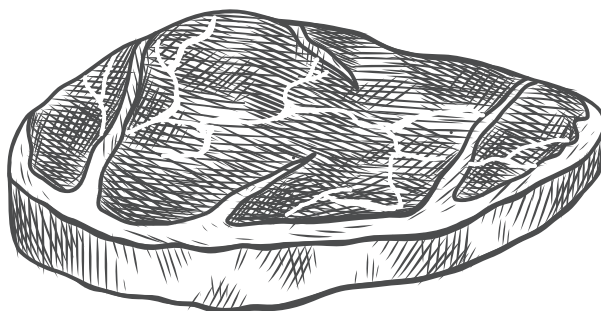


Zart. Saftig. Gut.
Steakwochen
VON 28.11. – 21.12.2025



Willkommen zu unseren Steakwochen!
Genieße ausgewählte Premium-Steaks, perfekt gereift,
sorgfältig zubereitet und begleitet von saisonalen Beilagen.
Fleischgenuss auf höchstem Niveau.

Mi. – Fr.: abends // Sa.: mittags+abends // So.: bis 15 Uhr



Suppe

Klare Rindsbouillion mit Frittaten oder Leberspätzle € 5,90

Vorspeisen und Salate

Kleiner bunter Blattsalat an Essig-Öldressing € 6,60

Kleiner gemischter Salat an Hausdressing € 6,60

Großer gemischter Salat an Hausdressing € 9,50

Büffelmozzarella auf rassigem Tomaten- und Blattsalat € 13,20

Beef Tartare klassisch garniert mit Toast € 16,20

Hauptspeisen

Chef Salat Blattsalat an Balsamico-Dressing mit Rinderfiletspitzen, Speck und Parmesan € 22,60

Schweinerücken Steak Kräuterbutter, Kroketten und Grillgemüse € 21,80

Entrecote an Jus mit Herzoginkartoffeln und Speckbohnen € 29,80

Rip Eye Steak mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel, Sauerrahm und Blattsalat an Essig-Öldressing € 32,40

Rinderfiletsteak an Pfeffersauce Madagaskar mit Kroketten und Grillgemüse € 36,60

Ofenkartoffel mit Sauerrahm auf Halloumi-Grillgemüse € 16,50

Auch zu haben

Vorarlberger Käsknöpfe mit Kartoffelsalat und hausgemachtem Röstzwiebeln	€ 17,90
Kleine Portion	€ 14,40
Schnitzel Wienerart vom Schwein/Huhn mit Pommes	€ 19,60
Schnitzel Wienerart vom Schwein/Huhn mit Salat	€ 21,60
Zwiebelrostbraten medium gebraten mit Kroketten, Speckbohnen und hausgemachten Röstzwiebeln	€ 27,80

Kinder

Kinder Wiener mit Pommes	€ 8,50
Spätzle mit Sauce	€ 6,50

Dessert

Tobleronemousse mit Sauerkirsch- Chutney und Sahne	€ 10,20
Lebkuchentarte mit Vanilleeis und Sahne	€ 8,80

