

## ABEND -STEAK- Karte

WEINGOLD

RESTAURANT & VINOtheK

29.1.-01.02.2025

kräftige Rinderkraftbrühe mit Flädle & Klößchen €6

**FLEISCH:** zu Ihrem Lieblingssteak gibt es immer Röstzwiebeln, jede weitere Soße und Beilage mit dem Preis wie angegeben. Steak Karte zusätzlich zur kleineren Standardkarte.

Wir beraten Sie gerne: Suchen Sie sich Ihr vorgeschnittenes Wunschsteak in verschiedenen Gewichten in der Kühltheke aus.

**Rumpsteak** pro 100g €7

**Ribeye**, schön marmoriert pro 100g €7

**Dry Aged Ribeye**, lange gereift pro 100g €11

argentinisches **Rinderfilet** pro 100g €10

zartes **Skirt Steak**, mit Kren-Spänen, pro 100 g €6

geschmacksintensives, saftiges, marmoriertes Muskelfleisch, Kronfleisch oder Hanger (amerik.) oder Onglet (franz.) aus dem Zwerchfell

**T-Bone-Steak** pro 100g €7

**Tomahawk Steak** vom Kalb pro 100g €8

Zart gegart und scharf gegrillt (medium)

**Hirsch Rückensteak** klassisch mit deftig-wilder Soße pro 100 g €7

**Hirsch-Steak** aus der Keule geschnitten, zart pro 100 g €6

marmoriertes **Steak** vom **DUROC-Schwein** pro 100g €5

Duroc sind Wildschwein ähnliche Hausschweine mit roter Decke und zartem Fleisch.

auf der Haut gebratene **Entenbrust** pro 100g €7

Gefülltes **Hühnerbrust-Filet** im Speckmantel

Bratkartoffeln und Rahmgurken €18,9

Beilagen und Soßen wählen Sie, was beliebt:

<b>BEILAGEN</b> +4,9€	<b>SOSSEN</b> +2€
Steak Fries, Bratkartoffeln	-Kräuterbutter
Hausgem. Kartoffelsalat	-Sauce Aioli
Käsespätzle, Speck-Rosenkohl	-Barbeque Soße
Gemüse-Mix aus dem Ofen	-Wild-Soße
Cole Slaw, Rahmgurken	-die <b>Jus</b> „das schwarze
Salate (Tomate, Gurke, Karotte, Kresse)	Küchengold“

**Schoko - Whisky - Parfait**, heiße Himbeeren & Nuss-Karamell

1 dicke Scheibe €5

als Dessert—Portion €8,9

Nur solange der Vorrat reicht, kurzfristige Änderungen sind möglich. Hinweise zu Allergenen und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen finden Sie an der Theke.