

# Steakwochen

<b>Rotweine</b>  Weingut Stift Klosterneuburg  St. Laurent 1/8 l 3,50 0,7 l 20,50  Blaufränkisch 1/8 l 3,00 0,7 l 17,50  Weingut Sepp Kohl Hohenruppersdorf  Zweigelt 1/8 l 2,90 0,7 l 16,90   Weißweine  Weingut Sax Langenlois  Riesling 1/8 l 3,60 0,7 l 20,90  Weingut Richard Bruch Weißenkirchen  Grüner Veltliner Federspiel 1/8 l 2,90 0,7 l 16,90  Jungwein der erste 2021er  Junker vom Skoff 1/8 l 3,10 0,7 l 18,10	<b>Zwiebelsuppe</b> <b>A, L, O</b> mit überbackenem Weißbrot	<b>4,90</b>	
	<b>Filetsteak</b> Steak vom Rinder Lungenbraten 250 g kleine Portion 180 g	<b>29,90</b> -4,00	
	<b>Rumpsteak</b> Steak von der Rinder Beiried 250 g	<b>19,90</b>	
	<b>Ribeye Steak</b> Steak vom Rinder Rostbraten 280 g	<b>19,90</b>	
	<b>Hüftsteak</b> Steak vom Rinder Hüferl 250 g kleine Portion 160 g	<b>19,90</b> -2,50	
	<b>Steaks werden mit Speckbohnen und Salat serviert</b> <u>2 Beilagen können Sie zusätzlich selbst aussuchen:</u> Pfeffersoße <b>A,L,O</b> ; Wachoder-Speck-Rahmsoße <b>A,L,O,G</b> ; kalte Sauerrahm Dipsoße <b>G</b> ; kalte Cocktailsoße <b>C,M,O</b> ; Pommes; Bratkartoffel; Kroketten <b>A,C,G</b> ; Folienkartoffel/Sauerrahm Dip <b>G</b> ; Potatoe Wedges <b>A</b> ; Spiegelei <b>C</b> ; Jede weitere Beilage hat einen Aufpreis von € 1,50		
	<b>Steaktoast</b> kleines Filetsteak 120 g auf Toast <b>A, C, M, O</b> dazu gerösteten Speck, 1 Spiegelei, Cocktailsoße und Salat	<b>19,90</b>	
	<b>Zwiebelrostbraten</b> <b>A, L, O</b> mit Nudeln und Salat kleine Portion	<b>16,90</b> -2,00	
	<b>Vegetarisches Dreierlei</b> <b>A, C, G, M, O</b> ein Gemüselaiabchen, ein Spinatlaiabchen, ein gebackener Emmentaler mit kaltem Sauerrahmdip, Petersilerdäpfel und gemischtem Salat 2erlei	<b>10,50</b> -1,50	
	<b>Gebackene Apfelringe</b> mit Vanillesoße <b>A, C, G</b>	<b>5,90</b>	
<b>Eispalatschinke</b> <b>A, C, F, G</b>	<b>5,90</b>		
<b>Eismohr im Hemd</b> <b>A, C, F, G, H</b>	<b>4,50</b>		
<b>Panamatorte</b> <b>C, F, G, H</b>	<b>3,70</b>		
<b>Himbeerjoghurtschnitte</b> <b>A, C, F, G</b>	<b>3,30</b>		

