

RESTAURANT GENUSSREICH

à la Steak carte

STEAKS

"SIMMENTALER" LADYSTEAK 150 g € 24,50
"SIMMENTALER" FILETSTEAK 250 g € 39,50

Hochwertiges Rind aus Österreich
mageres, zartes Filetstück, aromatisch, würzig

RIB-EYE STEAK 300 g € 34,00

Simmentaler - Angus - Herford
zart gereifte Hochrippe, gut marmoriert
mit kleinem Fettsäuregehalt, saftig

SURF AND TURF € 34,50

"Simmentaler" Filetsteak 150g, 3 Riesengarnelen

TERES MAJOR STEAK 300 g € 24,50

Bürgermeisterstück

LAMMRÜCKEN 320 g € 26,00

mit Kräuterkruste

ROBERT ROGNER steht für höchste Qualität

CHATEAU BRIAND 400 g € 63,20

doppeltes Simmentaler Filetsteak
für 1 oder 2 Personen



SPEZIAL

Zanderfilet € 22,00
mit Umami- Haselnussud, Lauch und Süßkartoffelcreme

Asmonte Risotto € 10,50
mit knusprigen Kohlsprossen und confierten Kirschtomaten

VORSPEISEN

Tartar vom "Simmentaler" Rinderfilet € 16,80
mit Bio Butter, Bio Toastbrot und Trüffelmayonnaise

Vitello tonnato vom heimischen Kalb € 10,80
Thunfischcreme, rote Zwiebel, Kapern, Petersilie

Rogner's Caesar Salat € 8,90
knackige Salatherzen mit pikantem Dressing,
Bio Weißbrotcroutons, Asmonte

SUPPEN

Consommé € 5,90
vom Sellerie mit Steinpilznockerln

Bärlauchschaumsuppe € 5,20
mit Räucherlachs-Palatschinkenröllchen

BEIGABEN

„Café de Paris“ € 1,80

Traditionell, würzig aufgeschlagene Butter

Rotwein-Pfeffersauce natur € 1,80

Chimichurri - kalte, pikante Kräutersauce € 1,80

Mangochutney € 1,80

Sauce Bearnaise € 3,50

Barbeque Sauce € 1,80

Mamas Frittis - Pommes hausgemacht € 3,00

Folienkartoffel mit Bio Sauerrahm € 3,90

und Schnittlauch

Thymian-Cremepolenta € 2,20

Gebackene Zwiebelringe € 1,80

Speckbohnen € 3,60

Gebratenes Röstgemüse € 4,50

Gebratene Austernpilze € 3,90

SÜßES

Schokoküchlein € 8,50
mit Heidelbeerragout und Maracujasorbet

Mandelmousse € 5,90
mit Physalissalat und Minzpesto

Cheesecake € 7,30
mit Lemon Curd und frischen Himbeeren

Sorbets auf Empfehlung € 4,40
mit Wodka oder Sekt

Käsevariation € 9,00
mit pikanter Paprikamarmelade, Bio Butter
und Walnussbrot

Hausgemachte gefüllte Praline € 1,20

Wie dürfen wir Ihr Steak braten?

rare: blutig • medium: rosa • well-done: durch

Gedeck € 3,90 pro Person

Unsere ServicemitarbeiterInnen informieren Sie über
allergene Zutaten in unseren Speisen. Inklusivpreise.



Unser Bio-Soufflé wird durch
die Austria Bio Garantie zertifiziert

