

RESTAURANT GENUSSREICH · à la Steak carte

STEAKS

"SIMMENTALER" FILETTO DI MANZO 150 g € 20,00

"SIMMENTALER" FILETTO DI MANZO 250 g € 33,00

Carne di manzo d'Austria, carne magra, piccante e aromatica

BISTECCA RIB-EYE STEAK 300 g € 34,00

Simmentaler - Angus - Herford d'Ireland succoso e con poco grasso

SURF AND TURF € 28,50

"Simmentaler" filetto di manzo 150g, 3 Gamberoni

TOMAHAWK STEAK 900 g € 79,00

ben marmorizzata, per 2 persone

BISTECCA DI VITELLO 650 g € 64,00

vitello invecchiato a secco

ROBERT ROGNER è sinonimo di massima qualità

CHATEAU BRIAND 400 g € 53,00

Doppio filetto di manzo per 1 o 2 persone



Usiamo „Dry Aged Beef” rispettivamente carne che ha maturato almeno 21 giorni.

I tempi di cottura

english: fritto inglese

medium: rosa arrosto

well-done: ben cotto

ANTIPASTI

Tartare di „Simmentaler” Filetto di manzo € 12,80

con burro biologico e pane tostata biologico

Filetto di salamoia € 11,40

con cavolo rapa, crema di rucola e olio di cavolo rapa

Foglia di lattuga di stiria € 4,20

con acetosa, pomodori e olio di semi di girasole biologico

SPECIALITÀ

Gnocchi di patate € 10,50

con foglie di spinaci freschi, schiuma di ricotta biologica e pomodori marinati

Filetto di luccioperca € 17,80

con salsa spugnola, flan di piselli e grano saraceno

ZUPPE

Minestra cremosa di giovane cipolla € 4,70

con pofesen di formaggio cremoso peperoncino

Forte zuppa di manzo € 5,00

con ravioli farcito con animelle di manzo

CONTORNI

„Café de Paris” € 1,80

schiuma di burro piccante

Salsa naturale di vino rosso e pepe € 1,80

Chimichurri, freddo salsa piccante alla erbe € 1,80

Salsa di cocktail € 1,80

Salsa Bearnaise € 3,50

Mama's Frittas – Patate fritte fatte in casa € 3,00

Patate con salsa di panna e erba cipollina € 3,90

Anelli di cipolla al forno € 1,80

Fagioli pancetta € 3,60

Risotto con funghi € 5,90

Risotto al pomodoro € 3,40

Verdure arrosto € 4,50

DOLCE

Fette fritte di crema di formaggio bio € 5,60

con sorbetto al limone e mirtillo

Panna Cotta € 5,00

Mousse al cioccolato € 6,90

con fragole marinate e pesti di menta

Sorbetto su raccomandazione € 4,20

con vodka o champagne

Variazione di formaggio € 9,00

marmellata di paprica piccante, burro biologico e pane alle spezie

Cioccolato fatto in casa ripieno diverso € 1,20

Copertina € 3,90 a persona.

Se avete domande di relative allergenici Si prega di chiedere al cameriere. Prezzi inclusive.