

## Saftige Steak`s vom Rind, Schwein und Weideochsen

„ <b>Nen Klopper</b> “ Großes Steak vom Deutschen Weideochsen (mind. 300g), aus dem Rücken geschnitten	23,95 EUR
„ <b>Saftiges Argentinisches Rodeo-Steak</b> “, (mind. 300g) sehr zart aus der Hüfte geschnitten vom Argentinischen Rodeorind	22,95 EUR
„ <b>Salat und Steak</b> “ an hausgemachten Gomadressing (Sesam-dressing), knackiger gemischter Salat, gebratene Stücke vom Rodeorind, in der Pfanne gebratenes Gemüse, dazu Röstbrot mit Knoblauchbutter	19,50 EUR
Feines „ <b>Lady Steak</b> “ sehr zart, aus der Hüfte geschnitten, ca. 200g vom argentinischen Rodeorind	18,95 EUR
„ <b>US Brätel-das Original</b> “ vom texanischen Weidebullen, saftig und frisch im Ofen gegrillt ( mind. 400g )	23,95 EUR
„ <b>Argentinische Feuerfleischpfanne Rodeo</b> “ Saftig in der Pfanne gebratene Rodeostreifen vom argentinischen Weideochsen, mit knackigen Zwiebeln und Gemüse in scharfer Chili-Tereyakisoße	19,95 EUR
„ <b>Tomahawk Steak</b> “ vom heimischen „Rabschen Landschwein“ mit knusprigen Bratkartoffeln, Kräuterbutter und einem frischen Salat	20,95 EUR

### Zu jedem Steakgericht gibt es:

- Knusprige Bratkartoffeln
- Frischer Salat
- Knoblauchröstbrot
- Kräftige Kellerbiersoße