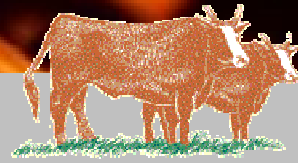


# Spezialitäten vom Grill mit Beilagen nach Wahl

## Steaks vom Hohenloher Rind

Sorgfältig ausgewähltes Futter kombiniert mit der natürlichen Aufzucht der Rinderrassen ergibt: vorzügliches Fleisch. Dieses wird von den Kontrollen zur Qualitätssicherung streng geprüft. Anschließend unterziehen wir die edlen Teile noch einem sorgfältigen Reifeverfahren, um den von den Gourmets gerühmten "goût", den besonders feinen Geschmack des "bœuf de Hohenlohe" zu prägen.



bœuf de Hohenlohe

	200 g	300 g	400 g
<b>Rumpsteak</b> mit Kräuterbutter	13,90 €	18,90 €	23,90 €
<b>Rib Eye Steak</b> Das besonders saftige mit dem Fettauge	13,90 €	18,90 €	23,90 €
<b>Filetsteak</b> mit Kräuterbutter	17,90 €	24,90 €	29,90 €
<b>Hüftsteak</b> mit Kräuterbutter	12,90 €	16,90 €	20,90 €
<b>Big T – Bonesteak</b> Das Chefsteak	500 g		28,90 €

## Steaks vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

Das Fleisch eines Schwäbisch-Hällischen Landschweines ist fest, etwas dunkler und hält aufgrund seiner gesunden Zellstruktur den Saft besonders gut. Die Farbe ist dadurch etwas kräftiger. Dank artgerechter Tierhaltung und Fütterung schmeckt es auch besonders gut. Das typische Aroma und der kräftige Geschmack sind wichtige Voraussetzungen für eine qualitäts- und gaumenbewusste Küche.



Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch g.G.A.

	200 g	300 g	400 g
<b>T – Bonesteak</b> mit dünnem Fettrand gebraten	9,90 €	12,90 €	15,90 €
<b>Knoblauchsteak</b> vom Schweinenacken	8,90 €	11,90 €	14,90 €
<b>Putensteak mit Gemüse</b>	10,90 €	13,90 €	16,90 €

Bitte wählen Sie eine Beilage zu Ihrem Steak, sowie die Garstufe.

Pommes frites  
Bratkartoffeln

Kroketten  
Ofenkartoffel mit Rahm

Reis  
Gemüse

English (blutig)

Medium (rosa)

Well done (durch)