VORWEG

Beef Tatar

Fein abgeschmeckt & garniert· Röstbrot

GROß ca. 120g 22

KLEIN ca. 80g 17

Gyukatsu

Roastbeef in knuspriger Pankokruste · Wasabimayo 19

Starter Platte für 2 Personen

Beef Tatar · Knuspergarnelen · Gyukatsu · Röstbrot 36

SUPPE

Beef Tea

Rinderbrühe · Kaspressknödel · Wurzelgemüse · Schnittlauch 8

SALATE

Steak-Hütten-Salat

Blattsalate · Tomate · Gurke · rote Zwiebeln · Ei

Knusperspeck · Karottenchips · Balsamicodressing 9 (mit Kernöl +1)

Mit knusprigem Backhendl +12

Mit rosa gebratenen Rinderstreifen +16

Kleiner Beilagensalat

Blattsalate · Balsamicodressing 5 (mit Kernöl +1)

UNSERE STEAKS

Unsere Steaks werden nach gewünschter Garstufe zubereitet -mit Nussbutter, Maldon-Salz und buntem Pfeffer finalisiert. Beilagen und Saucen können individuell dazu gewählt werden.

Teres Major (SCO) saftig und intensiv im Geschmack

LADIES CUT ca. 200g 29

GENTLEMEN'S CUT ca. 400g 49

Rumpsteak (URU) Black Angus · Klassiker · ca. 270g 39

Filet Steak (AUT) Simmentaler · besonders zart

***LADIES CUT** ca. 180g 44*

***GENTLEMEN'S CUT** ca. 250g 55*

Rib Eye (NZL) intensiv & saftig · ca. 300g 50

T-Bone (IRL) Hereford

Filet & Beiried am Knochen · ca. 600g 55

Daily Special Cuts Unsere wechselnden Steak-Cuts - *Je nach Verfügbarkeit*
Flank Steak · Picanha · Chateaubriand vom Filetkopf · Cowboy Steak · Dry Aged Specials etc.
Unser Service hilft Ihnen gerne weiter!

STEAK TASTING FÜR 2

Eine Trilogie aus FILET, BEIRIED und TERES MAJOR.
Ca. 720g purer Steakgenuss.
Dazu reichen wir Grillgemüse & French Fries sowie 2 Saucen ihrer Wahl.

Wird medium rare zubereitet und mit heissem Stein zum selber nachgrillen serviert! 129



STEAK SATT

ALL YOU CAN EAT BEIRIED

Jeden DONNERSTAG
von 16.00 - 20.00 Uhr € 44 p.P.

90 Minuten. Einfach genießen.

- All you can eat Beiried
- inklusive Steakhouse-Butter
- 1x Beilagensalat
- French Fries
- BBQ Sauce

Genaue Infos gibt Ihnen unser Service!

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht. T-Bone-Gewicht inklusive Knochen. Steakpreise ohne Beilagen und zusätzliche Saucen.

AUS DER HÜTTENKÜCHE

Geschmorter Zwiebelrostbraten
kräftige Zwiebelsauce · Bratkartoffel · Speckfisolen · knusprige Röstzwiebeln 29

Schlemmerteller
kl. Rindersteak · geb. Schweinsschnitzel · Hühneroberkeule vom Grill
Gemüse · Ofenkartoffel m. Knoblauchrahm 28

Steak-Hütten Cheeseburger
Beef Patty · Käse · Salat · Tomate · Zwiebeln · BBQ-Sauce · French Fries 20

Steak-Hütten Crispy Chicken Burger
Geb. Oberkeulen · Salat · Tomate · Zwiebeln · Wasabi-Mayo · French Fries 20

Ausgelöstes Backhendl
Knusprig gebackene Hühneroberkeulen · French Fries · Beilagensalat 22

Chef's Cordon Bleu
vom Schwein · Speck · Käse · Zwiebel · Petersilerdäpfel · Preiselbeeren 24

Spare Ribs
French Fries · BBQ-Sauce · Knoblauchrahm
Groß ca. 1200 g · 49 | Klein ca. 600 g · 28

Vegetarische Ofenkartoffel
Große Ofenkartoffel · gegrilltes Gemüse · Knoblauchrahm · Beilagensalat 19

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SCHNITZEL SHERIFF
Knuspriges Schweineschnitzel ·French Fries · Ketchup 13

COWBOY JOE'S BURGER
Beef Patty · Käse · Ketchup · French Fries 15

MINI MUUUH STEAK
Beiriedschnitte ca. 120 g
French Fries · gegrillter Maiskolben 19

Pommes sind keine Beilage. Sie sind ein Lebensgefühl.

BEILAGEN

French Fries 5

Süßkartoffel-Wedges 7

Gegrilltes Gemüse 7

Fisolen im Speckmantel 7

Maiskolben gegrillt 4

Ofenkartoffel 5
Knoblauchrahm · Schnittlauch

Beilagensalat 5 mit Kernöl +1

Knoblauchbaguette 4

SAUCEN & BUTTER

KRÄUTERBUTTER 2

BBQ-SAUCE 2

KNOBLAUCHRAHM 2

TRÜFFEL-MAYO 3

SRIRACHA 2

COCKTAILSAUCE 2

KENTUCKY KISS
dunkle Bourbon-Whiskysauce 3

PFEFFERRAHMSAUCE
Cremig, mit grünem und schwarzem Pfeffer 3

DESSERT

Gebackene Apfelringe
Beerenragout · Vanilleeis · Schlagobers 9.50

Affogato
Vanilleeis · Espresso 6