STEAK HÜTTE
CASUAL STEAK DINING

WEIHNACHTS DINNER

Vorspeise

STARTER TRILOGIE

Beef Tatar · Gyukatsu · Knuspergarnele · Röstbrot 18

BEEF TATAR

Fein abgeschmeckt & garniert · Röstbrot 17

ROTE RÜBEN CARPACCIO

Schafskäse · Walnüsse · Rucola · Balsamico · Olivenöl · Röstbrot 15

Suppen

SELLERIE-APFEL-CREMESUPPE

Knollensellerie · Apfel · Obers · geröstete Nüsse 8

BEEF TEA

Rindsuppe · Steinpilz-Schöberl · Wurzelgemüse · Schnittlauch 8

STEAK HÜTTE
CASUAL STEAK DINING

WEIHNACHTS DINNER

Hauptgerichte

RUMPSTEAK
Portweinjus · Rosmarinkartoffeln · Speckfisolen 44

ZANDERFILET
Kartoffel-Sellerie-Püree · winterliches Gemüse · Sauce Veloute 32

KÜRBIS-RICOTTA-RAVIOLI
Salbeibutter · Parmesan · geröstete Walnüsse 28

CHEFS CORDON BLEU
Bauchspeck · Käse · Schmorzwiebel · Petersilerdäpfel 24

Desserts

SCHOKO-LEBKUCHEN-MOUSSE
Zwetschkenröster · Mandelcrunch 9

GEBACKENE APFELRINGE
Beerenragout · Vanilleeis 9

HINWEISE FÜR WEIHNACHTSFEIERN

Diese Karte gilt ausschließlich für Weihnachtsfeiern und ist nur für Gruppen sowie gegen Vorbestellung mindestens 7 Tage im Voraus verfügbar.
Die Speisenauswahl sowie die jeweilige Personenanzahl pro Gericht sind spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung verbindlich bekanntzugeben.
Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person inklusive Steuern und Abgaben.
Unsere reguläre Schließzeit ist 22.00 Uhr.
Für Weihnachtsfeiern verlängern wir unsere Öffnungszeit gerne auf Wunsch bis 23.00 Uhr.
Nach 23.00 Uhr wird jede weitere angefangene Stunde mit € 125,00 verrechnet.
Änderungen vorbehalten.