

★★★★S
Genusshotel
GOLDENE
ROSE



STEAK WOCHEN 2025

Tischreservierung
Tel. 0473 730218

Whatsapp
350 1342571

ab
30. Januar
2025

KÄNGURU Filet

39 €

Australien / 300gr

filetto di canguro / Australia / 300gr

Sehr hochwertiges Fleisch, zart und völlig fettarm. Dunkles Fleisch, was ganz Besonderes, sowohl in Geschmack als auch in der Konsistenz.

BISON Hüfte

38 €

Kanada / 300gr

fesa di bisonte / Canada / 300gr

Das zarteste und beste Stück der Keule, fein gemasert und fast völlig fettfrei. Das Hüft-Filet wird nur aus dem Kern und somit schönstem Teil der Hüfte geschnitten. Ausgewogen kräftiger Geschmack

RIND Filet *Rodeo Steak*



39 €

Argentinien / 250gr

filetto di manzo „Rodeo Steak“ / Argentina / 250gr

Ganz klassisch, aber immer lecker. Absolut fettfrei.

Das Zertifikat Rodeo-Steak garantiert artgerechte reine Weidehaltung und ausgezeichnete Qualität.

RIND Rib-Eye *Rodeo Steak*

36 €

Argentinien / 300gr

Rib-Eye di manzo „Rodeo Steak“ / Argentina / 300gr

Charakteristisch für das Ribeye sind die drei bzw. vier Muskelstränge, aus denen sich das Stück zusammensetzt. Schön marmoriertes Fleisch.

In der Mitte liegt der Ribeye-Kern, der das Fleisch saftig und sehr aromatisch macht.

Das Zertifikat Rodeo-Steak garantiert eine artgerechte Weidehaltung und ausgezeichnete Qualität.

RIND Roastbeef *Black Angus*

37 €

Uruguay / 300gr

roastbeef di manzo „Black Angus“ / Uruguay / 300gr

Das Roastbeef bzw. die Hochrippe stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes. Das durchwachsene Muskelfleisch ist von feinen Fettäderchen durchzogen und verleiht ihm eine besondere Saftigkeit.

Das Fleisch des Black Angus-Rind ist sehr gut marmoriert, feinfaserig und aromatisch.

RIND T-Bone

34 €

Irland / 550-600gr

T-Bone di manzo / Irlanda / 550-600gr

Saftiges Roastbeef und zartes Filet, getrennt durch den T-förmigen Knochen, saftig und sehr geschmackvoll – ein klassisches Schwergewicht für Kenner und Genießer.

RIND Tomahawk

64 €

Irland / 1kg +

Tomahawk di manzo / Irlanda / 1kg+

Ein Tomahawk ist ein Steak am extra langen Knochen. Im Tomahawk-Steak treffen drei Muskelstränge aufeinander. Es besitzt eine zarte Struktur und ist an Saftigkeit kaum zu übertreffen.

Extras / extra

Pommes Frites / patate fritte 6 €

Süßkartoffel-Pommes / patate americane fritte 6 €

Alle Steak's werden mit Grillgemüse, heimischen Ofenkartoffeln (Kortsch) und verschiedene hausgemachte Saucen serviert

Tutti gli steak verranno serviti con verdura grigliata, patate dal forno e salse fatte in casa