



Herzlich Willkommen bei unseren

Steak- & Burgerwochen „Austria meets USA“

Premiumfleisch aus Österreich trifft Steakkultur aus Amerika

Getränkempfehlung:

Wieselburger Schwarzbier original 4,8% Vol.
Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis
0,5L Bügelflasche € 4,80

„Zweigelt Terrasse“ 13,5% Vol.
Weingut Domäne Wachau / Niederösterreich / trocken
Fruchtige Aromen, weich und rund am Gaumen, frischer Abgang
1/8 l Glas € 3,40 0,75l Flasche € 20,00

„Blaifränkisch Klassik“ 13,5% Vol.
Weingut Gager Deutschkreutz / Mittelburgenland / trocken
besticht durch herrliche Würze, Brombeer- und Kirschfrucht
1/8 l Glas € 3,60 0,75 l Flasche € 21,00

„Wiener Trilogie“ 13% Vol.
Weingut Wienerer / Wien / trocken
Barrique-Cuvée aus 3 Sorten – Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon
1/8 l Glas € 4,40 0,75 l Flasche € 26,00

„Gentleman Jack“ 40% Vol.
Double Mellowed Tennessee Whiskey
4 cl € 7,00

„Brexite“ 43,3% Vol.
Die Steirische Antwort auf „Jack Daniel´s“
Finest Austrian Whiskey
4 cl € 7,00

**„Heimisch, natürlich und voll im Trend
- eine geballte Ladung Österreich!“**

Hervorragende Qualität, zarte Konsistenz und saftiger Geschmack.
Jedes Stück Fleisch wird mindestens 14 Tage gereift - kostbar, edel und
butterzart!

Geprüft nach **AMA-Gütesiegel** und **Genuss Region** Kriterien - **100 %
Österreich!!!**

Vorspeisen

- Tartare – unser Klassiker** € 13,80
fein garniert, zum selber mischen, dazu Toastbrot
- Amerikan Starter** € 8,80
Buffalo Chicken Wings, fried Onion Rings, Coleslaw Salat
und Knoblauch-Dip
- Stripes vom Roastbeef** € 12,80
auf buntem Blattsalat mit pikantem Dressing
dazu hausgemachtes Blätterteigtangerl
- Chowder Soup** € 5,20
original amerikanische Suppe mit Mais, Speck, Kartoffeln und Chili

BURGER

mit 1 Beilage Deiner Wahl

- Eggerhof Home Style Burger – unser Klassiker darf nicht fehlen** € 13,80
Burgerbun mit Sesam, Rindfleischpatty, Speck, Cheddar Cheese,
Tomaten, Salat, Röstzwiebel, BBQ Sauce dazu Coleslaw Salat
- Crispy Chicken Burger** € 14,80
Happy Burgerbun, Hühnerfilet in knuspriger Cornflakes Panade,
Tomaten, Blattsalat, Emmentaler und hausgemachte Sauce Tartar
dazu Blattsalat mit Ranch Dressing
- Texas Hot Love Burger** € 15,80
Red Love Bun, Rindfleischpatty, Cheddar Cheese, Jalapenos, rote Chili,
roter Zwiebel, Tomaten, knackiger Blattsalat und Texas BBQ-Sauce
dazu Baked Beans
- Rib Eye Burger** € 18,80
Sourdough Burgerbun, Tranchen vom Rib Eye Steak, Salat, Tomaten,
gegrillter Speck, Essiggurken & Chili-Cheddar Sauce, dazu fried Onion Rings

STEAKS

mit 2 Beilagen und 1 Sauce Deiner Wahl

High Loin Steak (ca. 250g) € 23,80
von der Huft (Round): mit seiner zarten, lockeren Struktur und seiner feinen Marmorierung macht das High Loin durchaus dem Filet Konkurrenz

Sir Loin Steak (ca. 260g) € 27,80
von der Beiried (Rump): kräftiger Geschmack, zarte Marmorierung und der charakteristische Fettrand, absolut saftig und zart

Tender Loin Steak (ca. 220g) € 34,80
das Filetsteak: Genuss der auf der Zunge schmilzt und an Exklusivität kaum zu übertreffen – das Königsstück

Rib Eye Steak (ca. 300g) € 27,80
von der Hochrippe, unvergleichlich saftig durch den relativ hohen Fettanteil (10-12%) intensives Aroma, ein „Hochgenuss“

Chateaubriand (ca. 500g – Empfehlung für 2 Personen) € 64,80
doppeltes Filetsteak am Stück gebraten, flambiert und tranchiert am Tisch
mit 4 Beilagen und 2 Saucen

SPECIALS 2020

Carinthian Dry Aged Beef – mind. 28 Tage am Knochen gereift
mit 2 Beilagen und 1 Sauce Deiner Wahl pro Person

T-bone Steak (530g-660g – Empfehlung für 1 Person) € 8,50 / 100g
vereint die besten Stücke des Rinds, Filet und Rumpsteak

Prime Rib (700g-2000g – Empfehlung für 2 - 6 Personen) € 8,50 / 100g
zwischen 7. und 12. Rippe aus dem „Englischen“ (Rücken des Rindes) geschnitten,

Tomahawk Steak (640g-760g – Empfehlung für 2 Personen) € 10,50 / 100g
Rib-Eye Steak mit Knochen, auch Bone-In Rib-Eye genannt

Wähle Deine Garstufe:

Rare – kurz, scharf angebraten - innen noch roh

Medium rare – mittel roh, sehr „fleischsaftig“, im Kern noch roh

Medium – halb durch, im Kern noch „fleischsaftig“, gibt auf Druck nach und hat eine braune, knusprige Kruste

Medium well – zart rosa, im Kern fast „durch“ bei klarem Fleischsaft

Wähle Deine Sauce (zusätzliche Sauce € 2,80):

S1 / Red Pepper Sauce / Pfeffersauce

S2 / Chili-Cheddar Sauce / scharfe Käsesauce

S3 / Red Onion Chutney / kalte Zwiebelsauce

S4 / Texas BBQ Sauce / der wilde Westen lässt grüßen

S5 / Jalapeno Dip / der Scharfmacher

S6 / Chilikräuterbutter / für unverfälschten Geschmack

S7 / Jack Daniel's Whiskey Sauce / unbedingt probieren

S8 / Mustard Sauce / amerikanische Senfsauce

Wähle Deine Beilage (zusätzliche Beilage € 3,80):

B1 / Fried Onion Rings Zwiebelringe im Bierteig mit Knoblauch-Dip

B2 / Potato Wedges – klassisch gut

B3 / Sweet Potato Wedges – frittierte Süßkartoffelspalten

B4 / Ofenkartoffel gefüllt mit Knoblauchsauerrahm und gerösteten Speckwürfeln

B5 / Steakhouse Fries – die dicke Pommes

B6 / Grillgemüse – Zucchini, Karotten, Paprika, Baby Maiskölbchen

B7 / Baked beans – Bud Spencer und Terence Hill lassen grüßen

B8 / Corn on the cob – Maiskolben in Kräuterbuttersauce

B9 / Bunter Salat mit Ranch Dressing

als Dessert empfehlen wir:

New York Cheese Cake an warmen Himbeeren € 4,80

American Brownie (warm) mit Vanilleeis € 4,80