

Bienvenido a Argentina

Alpenvorland Rind trifft Premium Rind aus Argentinien



Wenn der Gaumen Tango tanzt!

Argentinien gilt als die Heimat der besten Steaks der Welt. **Fleisch von reinrassigen Angus-Rindern** von edelster Qualität. 6 – 8 Wochen "Aged beef Reifung"



Alpen Vorland Rind – das beste Fleisch Österreichs. Jedes Stück Fleisch wird **mindestens 21 Tage gereift** - kostbar, edel, butterzart! Geprüft nach AMA-Gütesiegel und Genuss Region Kriterien.

Vorspeisen:

Tatare – unser Klassiker (120g) € 16,80
fein garniert, dazu Toastbrot

Empanadas (3 Stk.) € 10,80
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch
dazu Tomaten-Rucola Salsa

Carpaccio di Lomo € 14,80
Rindsfilet hauch dünn geschnitten, mit Olivenöl und Zitronensaft
dazu Knoblauchciabatta

Sopa de Choclo € 7,80
Argentinische Maiscremesuppe mit Garnelenspieß

BURGER mit 1 Beilage Deiner Wahl

Chimichurri Burger € 17,80
OMG Burgerbun, Rindfleischpatty, Tomaten, Salat
und geräucherter Käse, dazu Chimichurri-Sauce

Tango Argentino Burger € 18,80
Brezel-Brioche Burgerbun, Rindfleischpatty, Trüffel-Mayonnaise,
karamelisierter Zwiebel, gegrillte Paprika, Ziegenkäse, frischer Basilikum
dazu hausgemachte Bourbon-BBQ Sauce

Chorizo Burger € 18,80
Gourmet Burgerbun, Rindfleischpatty, Chorizzo-Wurst, Salsa Verde,
Cheddar Käse, Salat, gebratener Bacon, Jalapegnos
dazu Limetten-Mayonnaise

Aconcagua Steak Burger € 29,80
Ciabatta – Trancen vom argentinischen Rib Eye Steak 250g,
knuspriger Bacon, geschmolzener Cheddar Käse,
karamellierte Zwiebel, Tomaten, dazu hausgemachte Bourbon-BBQ Sauce

STEAKS mit 2 Beilagen und 1 Sauce Deiner Wahl

Bife de Chorizo (ca 270g) € 32,80
Argentinisches Rumpsteak: kräftiger Geschmack, zarte Marmorierung
absolut saftig und zart

Ojo de Bife (ca. 300g) € 33,80
Argentinisches Rib Eye Steak: unvergleichlich saftig durch den
relativ hohen Fettanteil (10-12%) intensives Aroma, ein „Hochgenuss“

Huftsteak (ca. 260g) € 27,80
vom österreichischen Alpenvorlandrind: mit seiner zarten, lockeren Struktur
und seiner feinen Marmorierung macht es dem Filet Konkurrenz

Filetsteak (ca. 230g) € 38,80
vom österreichischen Alpenvorlandrind: Genuss der auf der Zunge zergeht
und an Exklusivität kaum zu übertreffen – das Königsstück

Flank Steak (300–800g) € 8,00/100g
vom österreichischen Alpenvorlandrind: aus dem hinteren, unteren
Bauchteil des Rindes, geringer Fettanteil mit gleichzeitig aromatischem
Geschmack Der Premium-Cut ist ideal zum Marinieren und Kurzbraten.

Duroc Karreekrone (300-600g) € 8,00/100g
vom Steirerschwein,
Schweinerücken am Knochen gebraten - saftig und butterweich!

Chateaubriand (470-490g - für 2 Personen)
Doppeltes Filetsteak vom Alpenvorlandrind am Stück gebraten
flambiert und tranchiert am Tisch
mit 4 Beilagen und 2 Saucen € 76,80

Gaucha Steak (600g)
Doppeltes argentinisches Rumpsteak mit klassischem Fettrand
am Stück gebraten, flambiert und tranchiert
mit 2 Beilagen und 1 Sauce für 1 Person € 50,80
mit 4 Beilagen und 2 Saucen für 2 Personen € 65,80

Argentinische/Österreichische Steakplatte (für 2-3 Personen)
300g Ribeye Steak, 300g Rumpsteak, 300g Huftsteak
flambiert und tranchiert am Tisch
mit 4 Beilagen und 2 Saucen für 2 Personen € 76,80
mit 6 Beilagen und 3 Saucen für 3 Personen € 90,80

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 € 3,80):

S1 / Salsa de champiñones – Pilze, Butter, Sahne, Knoblauch, Weißwein

S2 / Salsa de queso azul - Edelschimmelkäsesauce

S3 / Salsa de pimentón – gegrillte rote Paprika, Knoblauch, Sahne, Olivenöl

S4 / Salsa dulce de vino tinto – leicht süßliche Rotweinsauce

S5 / Chimichurri – frische Kräuter, Knoblauch, Essig, Olivenöl

S6 / Mojo Criollo – Argentinische BBQ-Sauce mit Knoblauch und Koriander

S7 / Salsa de Chile – würziger Sauce mit frischen Chili

Wähle Deine Beilage (zusätzliche Beilage € 4,80):

B1 / Patata al horno – Ofenkartoffel mit Chorizo-Bohnenragout

B2 / Verduras asadas – gegrillte Auberginen, Paprika, Zucchini und Zwiebel

B3 / Papas a la provenzal – gebratene Kartoffeln mit Paprika, Petersilie und Knoblauch

B4 / Choclo asado – gegrillter Maiskolben mit Knoblauch-Kräuterbutter

B5 / Ensalade de Quinuo – Quinoa-Gemüsesalat mit Limettensaft und Koriander

B6 / Aros de cebolla empanados - frittierte Zwiebelringe im Bierteig

B7 / Papas fritas – Steak Pommes

B8 / Ensalada de acompañamiento - Bunter Salat mit Kräuter-Joghurtdressing

Dessertempfehlung:

Tarta de manzana en tarro

€ 5,80

Crunchy Granola, Apfel, Vanille-Mascarpone im Glas serviert

Weitere Desserts finden Sie in unserer Speisekarte



Eggerhof

Fam. Supersberger ★ ★ ★

Herzlich Willkommen bei unseren

Steak- & Burgerwochen

„Bienvenido a Argentina“

Getränkeempfehlungen:

Gösser Dunkles Zwickl naturtrüb

4 verschiedene Malzsorten, weiche und blumige Hopfennote,

Honig- und leichte Röstaromen, 5,7 % vol. Alkohol

0,3L Glas € 4,40

0,5 L Glas € 5,60

Cabernet Sauvignon Septima

13,5 % Vol.

Bodega Septima / Mendoza, Lujan de Cuyo

Unverwechselbarer Charakter und komplexes Aromaprofil

Für seine intensiven und vielfältigen Aromen

1/8 l Glas € 5,40

0,75 l Flasche € 31,00

Wiener Trilogie

13% Vol.

Weingut Wieninger / Wien / trocken

Barrique-Cuvée aus 3 Sorten – Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon

1/8 l Glas € 5,40

0,75 l Flasche € 31,00

St. Laurent

12,5% Vol.

Weingut Pöckl / Mönchhof / Burgenland

Dunkles Rubinrot, in der Nase schwarze Johannisbeere und Brombeeren,
im Abgang leicht nach Schokolade.

1/8 l Glas € 5,50

0,75 l Flasche € 33,00

Gager Q2

14,0% Vol.

Weingut Gager / Deutschkreutz / Burgenland

Cuvee aus Bläufränkisch, Cabernet Sauvignon und Syrah

1/8 l Glas € 5,50

0,75 l Flasche € 33,00