

# Die pure Fleischeslust

## **Rumpsteak**

mit Kräuterbutter  
dazu Folienkartoffel aus  
biologischem Anbau und  
Kräuterquarkdip  
und knackigem Salat

14,50 €

## **300 gr. Rumpsteak**

-in schwarzem Pfeffer gewälzt-  
mit großem knackigem  
Salat (wahlweise mit  
Hausdressing- oder  
Vinaigrette) und Baguette

17,00 €

## **Rumpsteak „Tyroler- Art“**

mit Tomatenscheiben und geb.  
Zwiebelringen belegt, ein  
Hauch Sauce Hollandaise zur  
Abrundung, dazu knackiger  
Salat und Fritten

14,50 €

## **Rumpsteak**

in feiner Pfeffersauce,  
Grilltomate, in Speck  
geschwenkten grünen Bohnen  
dazu Fritten

14,50 €

---

## ZUM RUMPSTEAK EMPFEHLEN WIR IHNEN:

### **Villa Meletino, Toscana Rotwein**

Sein fruchtiges Bukett nach reifen Kirschen und Waldfrüchten  
sowie zarte Tannine machen ihn  
zu einem würdigen Begleiter zu Wild, Lamm oder Rumpsteak.  
(nur als Flaschenwein erhältlich)

### **Portugieser, trocken, Weingut Helmut Enk, Nahe**

mit seinem Feuerwerk von Aromen nach dunklen Beeren

Glas 0,2/3,80 €

---

## SCHWEINELACHSE & SCHWEINEFILET

### **Birker Bauernpfanne**

drei kleine Schweinemedallions  
mit Saisongemüse und knusprige  
Bratkartoffeln

14,20 €

### **Schweineschnitzel**

goldgelb gebraten, überzogen mit  
feiner Pilzrahmsauce, dazu  
Fritten und Salat

10,80 €

### **Schweinrückensteak**

auf Toast umlegt von knackigem  
Salat, mit Tomaten belegt mit  
Sauce Choron überzogen  
und krossem Speck als Highlite

8,90 € <sup>1,2,3,4,11)</sup>

**Schweinerückensteak „Walter“**  
mit Champignons belegt, mit Sauce Hollandaise  
überzogen  
Fritten und Salat  
10,50 €

**Schweinerückensteak „Lady“**  
mit Ananas und Pfirsich belegt und  
einem Hauch Sauce Hollandaise,  
dazu Broccoli und hausgemachte  
Kroketten  
10,50 €

**Medaillons vom Schweinefilet**  
liebevoll mit Schafskäse gefüllt  
und Speck umwickelt, dazu  
grünen Bohnen und Fritten  
13,50 €

**... EIN BIßCHEN KALB MUSS SEIN ...**

**Orig. Wiener Schnitzel**  
mit Zitrone und  
Sardellengarnitur  
Fritten und knackigem Salat  
12,50 €

**Geschnetzeltes vom Kalb  
„Gourmet“**  
in Champignon-Knoblauch-Rahm,  
mit hausgemachten Rösti und Salat  
der Saison <sup>5)</sup>  
14,20 €

**Kalbssteak „Walliser“**  
mit Schinken, Preiselbeercreme  
und Käse goldgelb überbacken,  
dazu hausgemachte Kroketten  
und feinem Salat  
14,00€

**Kalbssteak „Hawaii“**  
in einem Kleid von feiner  
Currysauce überzogen  
mit gebackenen Früchten belegt  
und hausgemachte Kroketten, dazu  
servieren wir einen Saisonsalat  
14,20€

**ALLES PUTÉ ODER WAS?!**

**Putensteak**  
in feiner  
Champignonrahmsauce mit  
einem Hauch schärfe durch  
grüne Pfefferkörner, auf Reis  
und einem knackigem Salat  
11,00 €

**Schnitzel von der Pute**  
in einer Käsekruste  
goldgelb gebraten, serviert  
auf einem  
Nudelnest mit  
Tomatensauce überzogen  
und einem Salatteller der  
Saison  
10,50 €

**Putensteak**  
mit gebackenen Früchten,  
diese mit Currysauce  
überzogen auf Reis, dazu  
gemischter Salatteller  
11,00 €

---

**Nach so viel Fleischgenuss, da ist ein Schnäpschen doch ein absolutes Muss!!!!**

**Brand aus Mirabellen**  
betörend durch das wunderbare Mirabellen, mild und bekömmlich  
im Holzfass gereift  
2cl/2,60 €