

**Außer an Feiertagen
und im Sommer kleine Auswahl**

Rinder Roast Beef (Dry Aged) 250 g

der Klassiker unter den Steaks,
das Fleisch wurde 28 Tage
am Knochen gereift, dadurch entsteht
ein leicht nussiger Geschmack.
Sehr Zart - intensiver Fleischgeschmack 24,90



Schäffler
Brauereigasthof & Hotel
★ ★ ★ S

Rinder Steak Hüfte 250 g

ein Teilstück der Keule
das Fleisch ist sehr mager aber trotzdem zart
mit einem milden Fleischgeschmack 18,90

Rinder Flank Steak 250 g

wird aus dem unteren Rippenstück geschnitten
das Fleisch schneiden wir Ihnen Quer zur Faser.
Sehr feiner und intensiver Fleischgeschmack
und zartes Fleisch. 23,90

T – Bone Steak vom Landschwein 250 g

mit dem markanten T-Knochen, auf einer Seite
das Filet auf der anderen der Rücken 16,90

Zander 15,90
Salatplatte mit gegrillten Scampis 16,90
Grillkäse 11,90

Beilagen

Wedges Ofentomate
Bratkartoffeln Beilagensalat
Grillgemüse Pommes

Saucen und Dips

BBQ Sauce Rosa Pfeffer Kräuterbutter
Asia Dip Rosmarinjus

Stellen Sie Ihr Steak oder Fisch Menu
selbst zusammen jeweils mit 2 Beilagen
und einer Sauce oder Dip.