



# SCHÄFFLER'S

## frische Küche

### ***Rinder Roast Beef (Gold Beef) 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

### ***Rinder Steak Hüfte 250 g***

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

Fleischgeschmack 20,90

### ***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 vom Grill 16,90**

**Salatplatte mit gegrillten Scampis und Grillgemüse 17,20**

### ***Beilagen***

Kartoffel-Crispers	Grillgemüse
Bratkartoffeln	Ofentomate
Pommes frites	Beilagensalat

### ***Saucen***

BBQ Sauce	Pfeffer Sauce
Petersilien-Knoblauchbutter	Rosmarinjus

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

Ihr Fleisch grillen wir rare, medium rare, medium oder well done.