

Steak-Tage im Klöcherhof

von 22. November bis 22. Dezember (jeweils Freitag, Samstag und Sonntag)

Vorspeisen

Carpaccio vom Rindsfilet **€ 13,50**
sautierte Pilze, frischer Parmesan, Blattsalat
Balsamico-Vinaigrette, Toast und Butter
A|G

Beef Tartar **€ 16,50**
Kapern, Schalotten, Dijon Senf, Cornichons, Toast und Butter
A|C|G|M

Suppe & Salat

Kürbiscremesuppe **€ 5,80**
mit Kernölhaube
A|G|O

Vogerl-Kartoffel-Salat **€ 8,50**
mit Speck und Ei
C|L

Special

Steak Burger **€ 19,00**
hausgemachter Kürbisburger, Rinderfaschiertes, confierte Gansleber mit
Knoblauch, Madeirasauce, Blauschimmelkäse, Salat, gebratener Speck, Rotwein-
Zwiebel-Preiselbeer-Chutney
A|C|G|H|O

Surf & Turf **€ 29,00**
Rinderfiletsteak, Black Tiger Garnele, Süßkartoffel-Pommes mit Parmesan,
gegrilltes Gemüse
B|G

Lachssteak **€ 24,00**
vom Kulmer Fisch aus Birkfeld mit Teriyakigemüse
A|D|L|O

für Fleischliebhaber...

Filet Steak	250g	Donauland Rind	€ 29,00
Rump Steak	280g	Beiried vom Donauland Rind	€ 24,00
T-Bone Steak	500g	Dry-Aged vom Donauland Rind	€ 55,00
Schweinerücken	250g	Dry-Aged vom Vulkanlandschwein	€ 14,00

...alle Steak's werden mit Knoblauch-Kräuterbutter ^(G)
oder Café de Paris Butter ^(B|G|M|O) serviert.

Beilagen

Steak Pommes mit Parmesan ^(G)	€ 5,50
Polentaschnitten gebraten ^(G)	€ 4,50
Bratkartoffeln mit Rosmarin ^(G)	€ 4,00
Süßkartoffel-Pommes mit Parmesan ^(G)	€ 5,50
Grillgemüse ^(G)	€ 5,00
Rotwein-Zwiebel-Preiselbeer-Chutney ^(O)	€ 4,50

Saucen

Pfeffersauce ^(G L O)	€ 3,00
Waldpilzsauce ^(G L O)	€ 3,00
BBQ-Sauce ^(L M O)	€ 3,00
Merlotsauce ^(G L O)	€ 3,00

Unsere exklusiven Steak-Tage

Um sicherzustellen, dass Ihr Steak-Erlebnis perfekt wird, bitten wir um **Vorbestellung**. Nur so können wir garantieren, dass Ihr Wunschgericht frisch und nach Ihren Vorlieben zubereitet wird.

Wir freuen uns darauf, Sie kulinarisch zu verwöhnen!

-Küchenchef Peter mit Team-