

STEAKHOUSE PFEFFERKORN

STEAKS AUS ARGENTINIEN UND URUGUAY

In der unendlichen Weite der fruchtbaren Pampa in Argentinien und Uruguay wachsen die Rinder reiner Fleischrassen auf. Jedes Tier hat eine Weidefläche von rund 10.000 qm zur Verfügung. Viel Bewegung und saftiges Gras sind die Garantie für besten Steakgeschmack.

HÜFTSTEAK, das Herzstück der Rinderkeule

26 200 g 11,00 €; **27** 300 g 14,50 €

CHUCK-EYE-STEAK, sehr saftig, aus der Oberschale

28 200 g 8,90 €; **29** 250 g 11,50 €; **30** 350 g 15,50 €

RUMPSTEAK, aus dem Rinderrücken mit Fettkante

31 200 gr. 12,00 €; **32** 300 gr. 18,00 €

RIB-EYE-STEAK, fein marmoriertes Rippenstück

mit typischem Fettauge, daher besonders saftig

33 250 gr. 14,50 €; **34** 350 gr. 19,50 €

FILETSTEAK, das beste Stück aus der Lende

35 180 gr. 18,00 €; **36** 220 gr. 21,50 €

Nach Ihren Wünschen gegrillt:

37 English (saftig rot), **38** Medium (zart Rosa), **39** well done (durch)

Wählen Sie Ihre Beilagen zu den Steaks:

40 Gaucho-Fladenbrot, mit Knoblauch u. Käse überbacken,		3,00 €
41 Gebackene Folienkartoffel mit Sour-Creme		3,00 €
42 kleine Country-Kartoffeln mit Rosmarin		3,00 €
43 Mischgemüse		2,50 €
44 Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln		3,00 €
45 Röstzwiebeln	1,50 €	46 Sauce Hollandaise 1,50 €
47 Sauce Bernaise	1,50 €	48 Avocadocreme 1,50 €
49 Steakpommes	2,50 €	(Guacamole)
50 Salsa Mexicana	1,50 €	51 Pfeffersauce 1,50 €
52 Kräuterbutter	1,50 €	53 Mango-Dip 1,50 €
54 Sour-Creme	1,50 €	

STEAK-SPEZIALITÄTEN VOM GRILL