

Steak-Tage im Klöcherhof

von 5. bis 21. Dezember (jeweils Freitag, Samstag und Sonntag)

für Fleischliebhaber...

Rib-Eye-Steak	250 g Entrecote	€ 33,00
Filet Steak	250 g vom Rinderfilet	€ 38,00
Lady Steak	150 g vom Rinderfilet	€ 28,00
T-Bone Steak	500 g Dry Aged	€ 55,00

...a l l e Steak's vom heimischen Rind bzw. Kalb, mit Knoblauch-Kräuterbutter (G) serviert.

Beilagen

Polenta Sticks (G)	€ 6,00
Bratkartoffeln mit Rosmarin (G)	€ 5,50
Süßkartoffel-Pommes mit Parmesan (G)	€ 6,50
Grillgemüse (G)	€ 6,00
Butterspätzle (A)(G)	€ 5,50
Bohnenpüree (G)	€ 6,00

Saucen

Pfeffersauce (A)(G)(L)(O)(M)	€ 3,50
Pilz-Bratensauce (A)(G)(L)(O)(M)	€ 3,50
Zweigelt-Merlotsauce (A)(G)(L)(O)(M)	€ 3,50
Chimicurri-Sauce	€ 3,50
Rotwein-Zwiebel-Preiselbeer-Chutney (A)(O)	€ 3,50

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



Steak-Tage im Klöcherhof

von 5. bis 21. 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 Tatar mit Senfkaviar

€ 19,80

Wachtelei, Brot und Butter

A|C|G|M

Salat

Vogerl-Kartoffel-Salat

€ 8,50

mit Speck und Ei

C|L

Special

Surf & Turf

€ 39,00

Rinderfiletsteak & Black Tiger Garnele,
Bohnenpüree und gegrilltes Gemüse

B|G|A|L

Kalbsrückensteak

€ 33,00

grüne Pfeffersauce, Kartoffelgebäck, Zuckermais,
Rotwein-Zwiebel-Preiselbeer-Chutney

A|C|G|L|O

