



Die folgenden saftigen und zarten Steaks stammen von argentinischen Black- Angus-Rindern, die auf saftigen Weiden Südamerikas gezüchtet werden

Argentinische Steaks

- 62 Rumpsteak „Irish Way“
*mit Whiskey-Sahne-Sauce, dazu Rosenkohl-Kartoffelpüree,
Salat vom Buffet*
- 63 Rumpsteak „Argentina“ (220 g)
mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat vom Buffet
- 64 Rumpsteak „Haus Prein“
*gefüllt mit Tomaten und gegrilltem Speck, dazu American-Kartoffeln,
Cherry Tomaten und Salat vom Buffet*
- 65 Pfeffersteak (Rinderfilet 220 g)
mit Prinzessbohnen, Pommes frites und Salat vom Buffet
- 66 Filetsteak „Croatia“
*mit Gambas, Dijon-Senf Sauce, verfeinert mit grünem Pfeffer,
dazu Kroketten und Salat vom Buffet*
- 67 Filetsteak „Istria“
mit Trüffel-Risotto, glasierten Karotten und Salat vom Buffet

Bife de Chorzio

Argentinisches Filetsteak

- 68 Mediano 200 g
69 Grande 300 g
72 Hüftsteak 300 g

Bife de Lomo

Argentinisches Rumpsteak

- 70 Mediano 200 g
71 Grande 300 g
73 Hüftsteak 200 g

Wie sollen wir Ihr Steak grillen? Englisch (blutig) - Medium (zart rosa) - durchgebraten