

AB SOFORT

EINZIGARTIG IN DER REGION

JETZT NEU



GRILLEN KANN JEDER. ECHE MÄNNER BEEFEN...

...BEI 800°C

Ab sofort wird es heiß bei uns...

Für alle Fleischliebhaber und Gäste, die beim Essen ganz bewusst auf Genuss und ausgezeichnete Qualität achten, spielen wir mit dem Feuer.

Der Beefer ist die Antwort auf die gestiegenen Ansprüchen an die Qualität von Grillfleisch und dessen Zubereitung.

Extreme Grilltemperaturen von etwa 800°C führen auf der Oberfläche des Grillguts zu einer Art Karamellisierung.

So erhält das Fleisch eine knusprige Kruste, die ein nicht gekanntes Geschmackserlebnis hervorruft.

Gönn' dir ein Steak und gönn' es dir richtig!

so... beef it or leave it!

Argentinisches Ochsenroastbeef	200 gr.	€ 18,00
	300 gr.	€ 25,00
Filet vom Angusrind	120 gr.	€ 16,00
	180 gr.	€ 23,00
Hähnchenbrust		€ 07,50
Karree vom Kalb	ca. 360 gr.	€ 24,00
Filet vom Irischen Biolachs		€ 19,00

Zu allen Steaks reichen wir eine Butter sowie Grillgewürzmischung Ihrer Wahl.

Dazu reichen wir:

Butter wahlweise Kräuter, Trüffel oder Knoblauch	€ 01,50
Grillgewürz wahlweise Argentinia, Brasil oder Afrika	€ 01,00
Kleiner gemischter Salat	€ 03,50
Fenchel – Gurken – Gemüse	€ 04,00
Mediterranes Grillgemüse	€ 04,00
Speckbohnen	€ 03,50
Steakpommes mit Sour Cream	€ 03,50
Süßkartoffelpommes	€ 04,50
Rosmarinkartoffeln	€ 03,50

- Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer -

SUPPE & VORSPEISE

Creemesuppe vom Muskatkürbis € 06,00

Waldblütenhonig | geröstete Kürbiskerne | Steirisches Kernöl

Carpaccio vom Rinderfilet | Passionsfrucht – Balsamico | Pecorino | Rucola € 14,00

SALATE

Frischer Rucolasalat € 08,00

Balsamico – Olivenöl – Vinaigrette | Tomaten | Mozzarella | Parmesan

Dazu empfehlen wir:

Gebratene Rinderfiletstreifen € 12,00

Gebratene Garnelen € 08,00

Caesar Salad € 08,00

Parmesandressing | Eisberg | Rucola | Tomate | Crôutons | Parmesan

Dazu empfehlen wir:

Gebratene Hähnchenbruststreifen € 05,50

Gebratene Tranchen vom Schwarzen Heilbutt € 09,00

Wildkräuter – Spargelsalat € 09,00

Weißwein – Vinaigrette | gekochtes Ei | Schnittlauch

Dazu empfehlen wir:

Gebratene Jakobsmuscheln € 12,00

Gebratene Garnelen € 08,00

HAUPTSPEISEN

Forsthaus Classic Rindfleisch Burger 200 gr. € 16,00

Barbecue – Senfsoße | Raclettekäse | Ei | Bacon | Röstzwiebel | Salat | Tomate | saure Gurke
Dazu reichen wir Steakpommes mit Sour Cream.

Dreierlei Medaillons | Rind, Schwein und Hähnchen € 17,00

Waldpilzrahm | Speckbohnen | Bratkartoffeln

Steakplatte für 2 Personen | Medaillons von Rind, Schwein und Pute € 32,00

Waldpilzrahm | Kräuterbutter | Speckbohnen | Grillspeck | Bratkartoffeln | Steakpommes | Salat

Rosa gebratene Barbarieentenbrust | Birne | Blauschimmel | Cassis – Frischkäse – Ravioli € 18,00

Geschmorte Irische Ochsenbacke | Portweinzwiebeln | Selleriepüree € 16,00

Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander | Mangobuttersoße | Lauch | Kürbisrisotto € 22,00

PASTA

Zweierlei Ravioli | Cassis – Frischkäse | Steinpilz € 14,00

Crème Fraîche | Lauch | Champignon

Spaghetti Aglio e Olio con Peperoncini | Knoblauch | Olivenöl | Peperoni | Parmesan € 09,00

Dazu empfehlen wir:

Gebratene Rinderfiletstreifen € 12,00

Gebratene Garnelen € 08,00