

## SPECIALITÀ DI CARNE GEGRILLTE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Tranchiert, Englisch gegrillt vom Lavastein, serviert auf Etage,  
mit heißem Steakstone zum Nachgaren

### TXOGITXU

RIB EYE ENTRECÔTE GALLEGA EXTRA, GALIZIEN, FREILANDHALTUNG, 500G

Geschmackserlebnis der Extraklasse aus San Sebastián im Baskenland mit ausgezeichneter Qualität.  
Freilandhaltung auf galicischen Hochweiden, Schlachalter liegt bei ca. 18 Jahren, langes und naturnahes Leben.

Unnachahmliches Aroma, schöne Marmorierung sowie eine intensive dunkelrote Farbe.  
Es wird nahezu überall als „eines der besten Steaks der Welt“ gekürt.

Für 1-2 Personen

49<sup>00</sup>

---

Fleisch vom  
**Höllerschmid**

BISTECCA FIORENTINA

T-BONE DRY AGED STEAK, 5 WOCHEN TROCKENREIFUNG, ÖSTERREICH, Bio, 1000G

Ursprung aus der Schweizer Alpenregion Simmental. Heute auch in der österreichischen Alpenregion gezüchtet.  
Das Fleisch ist aromatisch mit einem tollen Eigengeschmack, saftig und zart mit feiner Verteilung des Fettgewebes.

Dry-Aging-Methode: Optimales traditionelles Reifeverfahren bis zu 42 Tagen am Knochen.  
Es entwickelt einen unwiderstehlichen Geschmack mit natürlicher, harmonischer buttrig-nussiger Note  
sowie besseres, charaktvollereres Fleisch.

Für 2-3 Personen

89<sup>00</sup>

SPECIAL FÜR ZWEI  
2-Gänge-Menü, serviert auf Etage

**“LA VACA VIEJA”**  
TXOGITXU BEEF SPECIAL

Carpaccio vom luftgetrocknetem Txogitxu Beef  
gepaart mit unserem Rib Eye Entrecote

Für 2 Personen

79<sup>00</sup>

**“VIVA LA CARNE”**  
SIMMENTALER FLECKVIEH SPECIAL

Beef Tartar vom Simmentaler Rind  
gepaart mit unserem T-Bone Dry Aged Steak

Für 2 Personen

110<sup>00</sup>