



Speisekarte

Unsere Weinscheunen Klassiker

Vom Rind

Hausgemachte Rindersülze 9,90 €
mit Grüner Soße und Bratkartoffeln

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 16,90 €
mit Pommes Frites und frischem Beilagensalat

Tafelspitz vom Kalb 14,90 €
zart und saftig mit Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln

Kalbsbäckchen zart geschmort auf Rotweinzwiebeln, 17,90 €
dazu Bandnudeln und marktfrischer Beilagensalat

Rumpsteak ca. 220 g vom Roastbeef des Weiderinds 22,90 €
saftig, zart mit naturbelassenem Fettrand, dazu
Röstzwiebel oder Kräuterbutter, hausgemachte Bratkartoffeln
und ein marktfrischer Beilagensalat

Rumpsteak ca. 220 g mit Brot 18,90 €

Rumpsteak nach Wunschgewicht
220 g sind Ihnen zu wenig? Kein Problem!
Bestellen Sie sich Ihre Wunschmenge. Hierbei gilt:
Für je 100 g extra berechnen wir 3,90 € zum Grundpreis.

Wie dürfen wir Ihr Steak zubereiten?

English - Blutig im Inneren und noch fast roh. Für Kenner.

Medium - Roter Fleischkern und dunkelbraune Kruste. Die beliebteste Garstufe.

Well done - Komplett durchgebratenes Steak. Komplett braune Farbe im Inneren.

Bitte bei der Bestellung mit angeben!