



## THE GRILL – HOT STONE AND MORE

Die **besten Cuts** vom regionalen Rind sowie Fleisch-Spezialitäten vom Gutshof Polting.

In der Küche nur leicht angegrillt, bereiten Sie Ihr Steak auf dem **300°C heißen Lava-Stein** direkt am Tisch zu. Schneiden Sie Ihr Steak in Tranchen und braten Sie es bis zu Ihrem perfekten Garpunkt.

Alle Steaks servieren wir **INKLUSIVE** einer Beilage Ihrer Wahl!

### BEILAGEN

(nur in Verbindung mit einer Steakbestellung)

je Portion

STEAKHOUSE-FRIES	4,90
TRÜFFEL-PARMESAN-FRIES	4,90
SÜSSKARTOFFEL-FRIES	4,90
GEBACKENE ZWIEBELRINGE	4,90
Victor's COLESLAW <sup>e</sup>	4,90
Victor's GURKENSALAT <sup>e</sup>	3,90
SAISONALES TAGESGEMÜSE	4,90
KLEINER GEMISCHTER SALAT	5,90

### BUTTER & SAUCEN

Hausgemachte KRÄUTER-BUTTER	2,20
TRÜFFEL-BUTTER	
WASABI-BUTTER	
LEMON-CHILI-BUTTER	
CHIMICHURRI nach unserem Hausrezept mit viel Petersilie, Knoblauch, Oregano, Pul Biber	2,90
GUACAMOLE	2,90
allesChili JOTOCHI-SAUCE -Johannisbeer-Tomate-Chili- von einer kleiner Genuss-Manufaktur aus München	2,90

Unsere Weinempfehlung:

<b>Sauvignon Blanc</b> Horgelus <sup>(t)</sup>	0,2 l	8,00
Domaine Horgelus, Frankreich	0,75 l	28,00
“Always enjoy life... “	0,2 l	9,50
<b>Pinot Noir, Rosé</b> <sup>(t)</sup>	0,75 l	35,00
Weingut Emil Bauer, Pfalz, Deutschland		
<b>Primicia Crianza</b> D.O.P. <sup>(t)</sup>	0,2 l	9,50
Bodegas Primicia, Rioja, Spanien	0,75 l	35,00

### DRY AGED RUMPSTEAK – “ROASTBEEF”

Bewusster Fleischgenuss: Nur aus regionaler und natürlicher Aufzucht. Bayerische Färse aus dem Allgäu. 21-Tage am Knochen langsam und sorgfältig gereift,

<b>small (150g)</b>	<b>medium (250g)</b>	<b>large (350g)</b>
21,-	33,-	46,-

### DRY AGED RIB EYE – “ENTRECÔTE”

Mindestens 21-Tage in der Reifekammer am Knochen gereift, von der allgäuer Färse, fein aromatisch mit dem klassischen Fettauge

<b>small (200g)</b>	<b>medium (300g)</b>	<b>large (400g)</b>
26,-	35,-	47,-

### FILETSTEAK WET-AGED 4/5 lbs

von der bayerischen Färse .... mit nur wenig Fett, butterzart, saftig und äußerst fein marmoriert

<b>small (150g)</b>	<b>medium (250g)</b>	<b>large (350g)</b>
23,-	36,-	49,-

### + SURF 'n' TURF

kombinieren Sie zu Ihrem Steak noch eine gegrillte Riesengarnele<sup>s</sup> 1 Stück 7,50 3 Stück 22,50



### SPEZIALITÄTEN VOM “GUTSHOF POLTING”

Der Gutshof Polting aus Niederbayern, die Familie Riederer Freiherr von Paar, steht für allerhöchste Qualität, artgerechte Tierhaltung, Zuverlässigkeit und gelebte Nachhaltigkeit. Durch die generationenübergreifende Zusammenarbeit hat sich der Gutshof Polting als professioneller Partner für die Spitzengastronomie und anspruchsvolle Genießer etabliert.

### SPANFERKELRÜCKEN

vom niederbayerischen Spanferkel, saftig, nussig, aromatisch  
**200g** 23,-

### LAMMSTEAK AUS NUSS & OBERSCHALE

Das Lamm der Sterneköche.  
**200g** 36,-



## THE GRILL – HOT STONE AND MORE

The **best cuts** of regional beef and meat specialties from Gutshof Polting Estate.

Just lightly grilled in the kitchen, prepare your steak directly at the table on the **300°C hot lava stone**. Slice your steak and fry it to your perfect doneness.

We serve all steaks **INCLUDING** a side dish of your choice!

### SIDE DISHES

(only in conjunction with a steak or burger order)

STEAKHOUSE-FRIES	4,90
TRUFFEL-PARMESAN-FRIES	4,90
SWEET POTATO-FRIES	4,90
FRIED ONION RINGS	4,90
Victor's COLESLAW <sup>e</sup>	4,90
Victor's CUCUMBER SALAD <sup>e</sup>	3,90
SEASONAL DAILY VEGETABLES	4,90
MIXED SIDE SALAD	5,90

### BUTTER & SAUCES

homemade	
HERB BUTTER	2,20
TRUFFLE BUTTER	
WASABI BUTTER	
LEMON CHILI BUTTER	
CHIMICHURRI	2,90
our house recipe with lots of parsley, garlic, oregano, chili	
GUACAMOLE	2,90
allesChili JOTOCHI-SAUCE	2,90
- redcurrant, tomato and chilli -	

Our wine recommendations:

<b>Sauvignon Blanc</b> Horgelus <sup>(t)</sup>	0,2 l	8,00
Domaine Horgelus, France	0,75 l	28,00
"Always enjoy life... "	0,2 l	9,50
<b>Pinot Noir, Rosé</b> <sup>(t)</sup>	0,75 l	35,00
Emil Bauer winery, Palatinate, Germany		
<b>Primicia Crianza</b> D.O.P. <sup>(t)</sup>	0,2 l	9,50
Bodegas Primicia, Rioja, Spain	0,75 l	35,00

### DRY AGED RUMPSTEAK – "ROASTBEEF"

Conscious meat enjoyment: only from regional and natural rearing. Bavarian Beef from the bavarian Allgäu region. Slowly and carefully dry aged on the bone for 21 days.

<b>small (150g)</b>	<b>medium (250g)</b>	<b>large (350g)</b>
21,-	33,-	46,-

### DRY AGED RIB EYE – "ENTRECÔTE"

Dry aged on the bone for at least 21 days, from the Allgäu heifer, delicately flavoured with the classic fat eye.

<b>small (200g)</b>	<b>medium (300g)</b>	<b>large (400g)</b>
26,-	35,-	47,-

### FILETSTEAK WET-AGED 4/5 lbs

from the Bavarian heifer .... with very little fat, tender as butter, juicy and extremely finely marbled.

<b>small (150g)</b>	<b>medium (250g)</b>	<b>large (350g)</b>
23,-	36,-	49,-

### + SURF 'n' TURF

Combine your steak with one or more grilled king prawns<sup>5</sup>  
1 piece 7,50 €                                      3 pieces 22,50



### SPECIALTIES FROM "GUTSHOF POLTING"

The Polting estate in Lower Bavaria, the Riederer Freiherr von Paar family stands for the highest quality, species-appropriate animal husbandry, reliability and practiced sustainability. Through cross-generational collaboration, Gutshof Polting has established itself as a professional partner for... Top gastronomy and discerning connoisseurs are established.

### SOCKET OF SUCKING PIG

from Lower Bavarian suckling pig, juicy, nutty, aromatic  
**200g**                                      23,-

### LAMB STEAK

The lamb of the star chefs.  
**200g**                                      36,-