



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 ^e	4,90
Victor's GURKENSALAT ^e	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
BACON JAM	2,90
Kiki's JOTOCHI-SAUCE -Johannisbeer-Tomate-Chili-	2,90

Unsere Weinempfehlung:

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

small (150g)	medium (250g)	large (350g)
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

small (200g)	medium (300g)	large (400g)
26,-	35,-	47,-

FILETSTEAK WET-AGED 4/5 lbs

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

small (150g)	medium (250g)	large (350g)
23,-	36,-	49,-

+ SURF 'n' TURF

kombinieren Sie zu Ihrem Steak noch eine gegrillte Riesengarnele^s

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

small (150g)	medium (200g)	large (300g)
18,-	23,-	32,-

LAMMSTEAK AUS NUSS & OBERSCHALE

Das Lamm der Sterneköche.

small (150g)	medium (200g)	large (250g)
27,-	36,-	45,-

KALBSKOTELETT

Ein Highlight, zart in der Struktur und fein im Geschmack.

ca. 250g
35,-