THE GRILL

Hot Stone and more in The Club

THE GRILL – HOT STONE AND MORE

Die **besten Cuts** vom regionalen Rind aus dem bayrischen Allgäu.

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	
LEMON-CHILI-BUTTER	
CHIMICHURRI nach unserem Hausrezept	2,90
mit viel Petersilie, Knoblauch, Oregano, Pul Biber	

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)**
23,-	35,-	48,-

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)**
28,-	37,-	49,-

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)**
24,-	39,-	54,-

+ SURF 'n' TURF

kombinieren Sie zu Ihrem Steak noch eine gegrillte Riesengarnele [s] 1 Stück 7,50 3 Stück 22,50

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

THE GRILL

Hot Stone and more in The Club

THE GRILL – HOT STONE AND MORE

The **best cuts** of regional beef from Bavarian Allgäu.

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
SWEET POTATO-FRIES	4,90
Victor's COLESLAW [e]	4,90
Victor's CUCUMBER SALAD [e]	3,90
SEASONAL DAILY VEGETABLES	4,90
MIXED SIDE SALAD	5,90

BUTTER & SAUCES

homemade

HERB BUTTER	2,20
LEMON CHILI BUTTER	
CHIMICHURRI	2,90
our house recipe with lots of parsley, garlic, oregano, chili	

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.

small (150g)	medium (250g)	large (350g)
23,-	35,-	48,-

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.

small (200g)	medium (300g)	large (400g)
28,-	37,-	49,-

FILETSTEAK WET-AGED 4/5 lbs

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

small (150g)	medium (250g)	large (350g)
24,-	39,-	54,-

+ SURF 'n' TURF

Combine your steak with one or more grilled king prawns [s]

1 piece 7,50 € 3 pieces 22,50

Our wine recommendations:

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