

Steak Tage im Stefanihof

11:30 bis 14:00 Uhr & 17:00 bis 20:00 Uhr

Gehacktes Beef Tatar vom Salzburger BIO Beef, serviert mit Weißbrot und Butter 17.90
Romanaherzen, Caesar Dressing

Zart geschmorte BBQ Spare Ribs „no Beef, just Sau“ 23.50
Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip, gebratener Maiskolben, Kräuterbutter

Unsere Special Cuts vom Austria Beef

Unsere Steaks kommen wahlweise mit Kräuterbutter oder karamellisierter Knoblauchbutter

Filet Steak „das Zarte für Ladies oder Gentleman“ ca. 150 g | 250 g 25.00 | 39.00

Rib Eye Steak „das Üppige mit Auge“ ca. 300 g 32.00

Rumpsteak „die Beiried mit Biss“ ca. 250 g | 400 g 28.00 | 42.00

Toma Hawk „Der Hammer - Rib Eye am Knochen“ ca. 900 - 1.100 g 8.90 á 100 g (!)
Für 2 bis 3 Personen - der Preis berechnet sich nach dem Rohgewicht des ganzen Stücks mit Knochen

Kombinieren nach Lust & Laune

Beilagen, Saucen und Dips nach Wahl

Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip	5.20	Frisches Röstgemüse	5.20
Ofenfrisches Kartoffelgratin	5.20	Maiskolben in Kräuterbutter	4.20
Spicy Steakhouse Fries	5.20	Gebratene Speckbohnen	4.20
Sweet Potato Fries	5.20	Cole Slaw Salat	5.90
Hausgemachte Kroketten	5.20	Bunter Blattsalat	5.90
Steakhouse Fries	5.20	Gemischter Beilagensalat	7.90
Unsere BBQ Dipsauce	1.50	Pfefferrahmsauce mit grünem Pfeffer	2.90
Unsere Burger Dipsauce	1.50	Farmer Sauce mit Zwiebel und Speck	2.90
Karamellierte Knoblauchbutter	1.50	Sauce Hollandaise mit Estragon	2.90
Hausgemachte Kräuterbutter	1.50		

Zum süßen Abschluss

Schoko Mousse mit Whiskey verfeinert 9.90
Ribisel Sorbet, Kirschragout, Schlagobers