

# da Prontna

## STEAKWOCHEN

6. APRIL bis 6. MAI

Rindfleisch (Almo) : Teichalm, Steiermark. Wunderbar durchzogenes Fleisch. Das beste Fleisch Österreichs! Deshalb bieten wir sechs auserwählte Steaks davon an.

Das ist food-porn auf österreichisch!!

**Beef Tartare klassisch (Almo, Steiermark)** € 10,50

Rote Zwiebel, Kapern, Sardellen, Dijon-Senf, Ketchup, Olivenöl, Essiggurken, Toastbrot

**Beefsteak Tartare „Da Prontna“ (Almo, Steiermark)** € 20,90

Filetsteak (150g) einseitig scharf angebraten (die andere Seite ist Roh), Rucola, Parmesan, Olivenöl

**Rindsfilet (Almo, Steiermark) 200g/300g** € 27,50/39,50

Der zarteste Teil des Rindes. Man kann es sogar durchgaren.

**Rumpsteak (Almo, Steiermark) 200g/300g** € 20,10/28,14

Aus dem Rücken. Schmeckt am besten Medium oder weniger. Etwas mehr geht auch noch.

**Chuck Steak (Almo, Steiermark) ca. 370g** € 26,50

Vom Nacken, durchwachsen, zergeht wie Butter auf der Zunge wenn es im Medium - Medium Rare-Sektor verzehrt wird.

**Rib Eye Steak (Almo, Österreich) 300g** € 22,70

Aus dem Hochrückenteil mit Fettkern, daher der Name. Ebenfalls butterweich. Empfehlenswert sind die Garungsstufen Medium-Rare bis Medium.

**Tri Tip Steak (Almo, Steiermark) 200g/300g** € 14,80/18,70

Das sogenannte Bürgermeisterstück stammt aus dem Schlögel. Ist aber ebenfalls sehr zart und unser Geheimtip. Sollte allerdings maximal Medium oder weniger gegart sein.

**Rinderfiletspitzen (Almo, Steiermark)** € 17,50

Champignonsoße oder scharfe Paprikasoße

**Kangaroo Steak (Australien) 200g** € 16,50

Wenig durchzogen, kein Fett. Vollmundig im Geschmack.

**Straußenfilet (Südafrika) 200g** € 21,40

Wenig durchzogen und wenig Fett. Dunkles, kräftiges Fleisch

**Rückensteak vom Ibericoschwein (Andalusien, Spanien) 200g/300g**

Sehr schön marmoriertes Fleisch durch schonende Freilufthaltung

€ 14,50/18,40

**Cup Cake mit Heidelbeeren** € 4,50

**Apple-Cinnamon Pie** € 4,50

Vanille-Soße

### Beilagen:

(Alle Beilagen sind natürlich selbstgemacht)

Pommes

Potato Wedges

Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip

Maiskolben mit Kräuterbutter

glacierte Cocktailtomaten

grüne Bohnen im Speckmantel

im Bierteig gebackene Zwiebelringe

Kräuterbutter

Champignonsoße

Scharfe Paprikasoße

Orangen-Pfeffersoße

Feuerdip

Knoblauchdip