

# STEAKS VOM PRONTNA

28. Jänner bis 13. Februar

## BEEF TARTARE

Baguette, Butter und viel Garnitur

€ 12,50

## FILETSTEAK „DA PRONTNA“ 100G/200G

Filetsteak einseitig scharf angebraten,  
die andere Seite ist Roh, Rucola, Parmesan, Olivenöl

€ 13,80/25,90

## RINDSFILET 200G/300G

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

€ 24,80/37,20

## RUMPSTEAK 200G/400G

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

€ 18,50/36,50

## ROSA GEGARTER TAFELSPITZ VOM RIND

Sous Vide gegart, danach kurz scharf angebraten

€ 12,50

## TRI TIP STEAK 200G/300G

Das sogenannte Bürgermeisterstück stammt aus dem Schlögel,  
es hat einen kernigen Biss. Ist aber unser Geheimtip.  
Sollte allerdings maximal Medium oder weniger gegart sein.

€ 11,00/16,50

## HUFT-STEAK 200G

Die Huft stammt aus dem Schlögel und ist  
etwas kerniger im Biss und eine preisliche Alternative  
zu den Gusto-Stücken des Rindes

€ 12,50

## FILET VOM KALB 200G

Das Beste vom Kalb. Empfohlene Garungsstufe: Medium

€ 19,80

## AUF VORBESTELLUNG:

### TOMAHAWK-STEAK CA. 800G

Beiried am Knochen, Niedertemperatur gegart,  
für 2-3 Personen oder 1 hartgesottene Person ;)

€ 6,00 per 100g

Sämtliches Rindfleisch ist  
Kalbinnenfleisch aus Oberösterreich  
(Salon Beef)