



Winter IM



T-BONE STEAKHOUSE

Erfrischung im Winter...

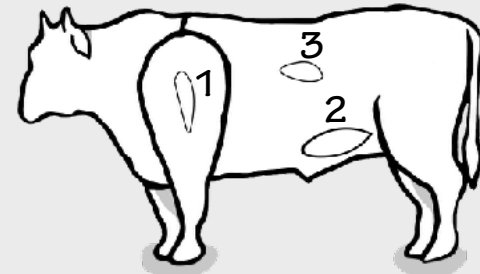
Salmdorfer - Bier Sprizz (Leichtes Weißbier, Holundersirup, Kirschsafft)	6,90
Maracuja - Ingwer Sprizz (Prosecco, Maracujasirup ² , Ingwer, Minze, Soda)	6,90
Aperol - Maracuja Sprizz (Prosecco, Maracujasirup ² , Aperol, Soda)	6,90
Erdbeer Hugo (Prosecco, Erdbeersirup ² , Holundersirup, Minze, Erdbeeren, Soda)	6,90
Martini Sprizz (Prosecco, Martini bianco, Soda)	6,90
Rosé Sprizz (Prosecco, Rosé, Minze, Holundersirup ² , Limette, Soda)	6,90
Granatapfel Sprizz ^{4, 12} (Prosecco, Tonic Water ^{1, 2} , Granatapfelsirup ^{1, 2} , Granatapfelkerne)	6,90
Lillet Wild Berry Sprizz (Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Erdbeeren)	6,90
Falsche Neun Sprizz ^{4, 12} (Falsche 9, Tonic Water ^{1, 2} , Prosecco, Minze, Angostura, Holundersirup ²)	6,90
Craft beer aus Bayern von Hoppebräu... 0,33l	
Wuida Hund Lager alc. 4,5% vol. Malz: Pilsner Malz, Caraaroma Hopfen: Deutscher Cascade Sensorik: Holunderartig, malzig, brotig	4,90
Wuidsau Amber Ale alc. 5,6 % vol. Malz: Pilsner Malz, Münchner Malz, Caraaroma Hopfen: Galaxy Sensorik: Pinienartig, malzig, beerig	4,90
Vogelwuid India Pale Ale alc. 6,5 % vol. Malz: Pilsner Malz, Caraaroma, Carahell Hopfen: Magnum, deutscher Cascade, Citra, Amarillo, Mandarina Bavaria Sensorik: Fruchtig, citrusartig, herb	4,90
Slyrs Imperial Stout alc. 11,5 % vol. Malz: 12 verschiedene Sorten Hopfen: Callista Sensorik: Kaffee, Kakao, Dörrobst, Karamell, malzig	16,90

Wintergerichte...

Waldpilzcremesuppe gemischte Bayerische Waldpilze mit Sahne verfeinert ^G	4,70
Maronencremesuppe ^L	4,70
Lammkaree mit Pinienkräuterkruste Dazu Speckbohnen und Süßkartoffel-Trüffelbutter Püree ^{H, G}	25,90
Hüftfilet 220g mit das zarteste Teilstück vom Argentinischen Black Angus Rind dazu Süßkartoffel-Trüffel Püree ^G	21,90
Schweinefilet im Speckmantel Mit Ofenkartoffel und Sour Cream ^G	16,90
Dorade vom Grill Auf Tomaten-Gemüsebett mit Salbei und Petersilie ^D	16,40

Unsere neuen Cuts vom US Prime-Beef...

Wähle die Beilage zu den Steaks selbst



(1) US Premium Teres Major 220g	21,80
Das Metzgerstück trägt seinen Namen zu Recht - es ist ein echter Geheimtipp. Wenn man dieses Stück aus der Schulter quer zur Faser aufschneidet erhält man ein fantastisches Steak. (im ganzen gebraten)	
(2) US Premium Flank-Steak 220g (NY-Cut)	19,60
Aus dem hinteren Rinderlappen wird das Flank-Steak herausgeschnitten. Das magere, aber im Geschmack kräftige Fleischstück eignet sich hervorragend für Fleischliebhaber.	
(3) US Premium Hanging Tender 220g (NY-Cut)	22,50
Dieser Muskel hält Leber, Lunge und Herz zusammen. Das Fleisch schmeckt intensiv nach Rind, ist mager, extrem zart und kräftig im Biss. Das wohl beste Stück vom Rind.	
Selbst gemachtes Glühweineis	5,60
Auf Mandel-Krokant dazu Bratapfelwürfel	

Erläuterung der Zusatzstoffe: siehe letzte Seite.