

# RINDVIEH- STEAK-ABEND

*Rump Steak	ca. 200g	(Dry Aged)		38
*Rib Eye Steak	ca. 250g	(Dry Aged)		40
*Filet Steak	ca. 200g			42
*PORTERHOUSE STEAK		(Dry Aged)	je 100g	12
*TOMAHAWK STEAK		(Dry Aged)	je 100g	12

*Das Porterhouse und Tomahawk Steak haben ein Gewicht von ca. 800g!*

## *Beilagen*

- \*GRILLGEMÜSE
- \*OFENERDÄPFEL
- \*TRÜFFEL POMMES
- \*SELLERIE ERDÄPFEL GRATIN

## *Saucen*

- \*COGNAC PFEFFER JUS
- \*SCHWAMMERL SAUCE
- \*GÖLLES WHISKEY BUTTER

## Weinempfehlung

STEIRISCHES VULKANLAND  
ERUPTION ROT 2017

ZWEIGELT

Weinschloss Thaller 1/8l 6,5

ZWEIGELT BLAU 2021

Pfeifer 1/8l 4,2

GRANAT 2019

ZWEIGELT / MERLOT

Pock 1/8l 4,5

1x Beilage und 1x Sauce sind frei, jede weitere Sauce (2,5) und Beilage (4,5)



# Willkommen beim Bulldogwirt

## Salate

### BUNT GEMISCHTER SALAT

Blattsalat nach Saison / Käferbohnen / rote Rüben / Erdäpfel

### KLASSISCHER KÄFERBOHNENSALAT

Hirschmann's Käferbohnen / Kren / Zwiebel / Kernöl

### STEIRISCHER ERDÄPFELSALAT

Erdäpfel / Senf / Zwiebel / Schnittlauch

Salate: 6

## Suppen

RINDSUPPE mit Kräuterfrittaten / Schnittlauch | 5,5

APFEL-KÜRBISCREME SUPPE / Bio Hokaido / Croutons / Ölspur | 6

## Hauptspeisen

### EIERSCHWAMMERLGULASCH

Frische Schwammerl / Kräuter-Semmelstriezl / Rosen-Paprika

Hauptspeise 21 / Vorspeise 14

### BACKHENDLSALAT

gebackene Hendlbruststreifen / gemischte Salatvariation / Kernöl

16

### SAIBLINGSFILET GEBRATEN

von Fischzucht Schlein / Petersilienkartoffel / Kräutersalz / mediterranes Gemüse / Wurzel-Püree

24

### WIENER SCHNITZEL

vom Schweinskarree / © steirisches Vulkanlandschwein

1 Beilage nach Wahl: Pommes / Petersilien Kartoffel / Reis / Salat

15