

Shubbauers **STEAKHAUS 2022**

Vorspeisen

- Thunfisch-Croustillant mit Sorbet von geblämmten Tomaten 15 €
- Mariniertes Octopus mit Kichererbsen-Salat 15 €
- Rote Beete Carpaccio mit Spicy Tofy 12 €

Suppen

- Oxtail mit Zitronengras 8 €
- Kleine Bouillabaisse mit Sauce Rouille 9 €

Steaks

- T-Bone vom Freisinger Land Bio-Rind 10 € / 100gr
- Porterhouse vom Freisinger Land Bio-Rind 11 € / 100gr
- Tomahawk vom Freisinger Land Bio-Rind 10 € / 100gr
- Ribeye 300gr vom Freisinger Land Bio-Rind 28 €
- Filet 200gr von der Galloway Kuh 12 Wochen „dry aged“ 30 €
- Lende 250gr von der Galloway Kuh 12 Wochen „dry aged“ 28 €
- Skirtsteak 350gr vom Freisinger Land Bio-Rind 28 €
- Dryaged Kotelette 350gr vom Freisinger Land-Schwein 25 €

Beilagen

- Süßkartoffelecken 6 €
- Getrüffeltes Kartoffelgratin 6 €
- French Fries mit BBQ-Hollondaise 7 €
- Babyspinat mit Chili und Limette 5 €
- Bohnen im Speckmantel 5 €
- Maiskolben 5 €
- Chili-Spitzkraut-Salat 5 €

Saucen

- Trüffelrahm Soße 4 €
- Feurige Tomatensalsa 3 €
- Portweinjus 3 €
- Teriyaki Sauce 3 €
- Guacamole 3 €