



### Vorspeisen

- ◇ Oktopus-Carpaccio mit Rucola 17 €
- ◇ Ziegenkäsepraline auf Rote Beete Carpaccio 15 €
- ◇ Vorspeisenvariation – perfekt zum Teilen 26 € / 2 Pers.

### Steaks

- ◇ 6 Wochen Dry aged T-Bone vom Freisinger Land Rind 10 € / 100 g
- ◇ 6 Wochen Dry aged Porterhouse vom Freisinger Land Rind 11 € / 100 g
- ◇ Filetsteak 200g vom Freisinger Land Rind 35 €
- ◇ Ribeye 300g vom Freisinger Land Rind 30 €
- ◇ 4 Wochen Dry aged Lende vom Freisinger Land Rind 30 € / 250 g  
35 € / 300 g
- ◇ Skirtsteak 300 g vom Freisinger Land Rind 25 €
- ◇ Flanksteak 300 g vom Freisinger Land Rind 25 €
- ◇ Dryaged Kotelette 300 g vom Freisinger Land Bio Schwein 25 €
- ◇ Rücken vom Oberammergauer Rothirsch 200 g 30 €

### Beilagen

- ◇ Süßkartoffelpüree 6 €
- ◇ Getrüffeltes Kartoffelgratin 6 €
- ◇ Kartoffelwedges mit Sourcreme 6 €
- ◇ Kichererbsenpüree mit Chorizo 6 €
- ◇ Bohnen im Speckmantel 5 €
- ◇ French Fries mit Trüffelmayonnaise 5 €
- ◇ Bunter winterlicher Zupfsalat 6 €

### Saucen

- ◇ Trüffelrahm Soße 4 €
- ◇ Chipotle BBQ - Dipp 3 €
- ◇ Portweinjus 3 €
- ◇ Teriyaki Sauce 3 €
- ◇ Kräuterbutter 2 €