

# Steaks, ausgfal'n und guat

....alles vom fränkischen Angus-Weiderind

## Rib-Eye-Steak

auch Entrecote genannt, hat das bekannte „Fettauge“  
welches ihm ein unverwechselbares Aroma verleiht  
mit Baguette, Kräuterbutter  
und Salat der Saison

18.80 €

Für zwei Personen:

T-Bone Steak (ca. 1000g mit Knochen)  
würzig mariniert, dazu Bratkartoffeln,  
Prinzeßbohnen mit Speck-Zwiebeln verfeinert,  
und Kräuterbutter

pro Person 26.80 €

Für 2 Personen:

1x T-Bone Steak  
2x Bratkartoffel oder Pommes  
2x Bohnen, 2x Kräuterbutter,

Rindfleisch Angusmanufaktur Franken GmbH & Co. KG, Schillingsfürst, Regionalbuffetmitglied.  
Salate von Früchte Lindner, Weißenburg, und Kupfer&Sohn, Regionalbuffetmitglied  
Kartoffeln von Fam. Lutz Großweingarten und Fam. Kolb, Gundelshalm, Regionalbuffetmitglied

Alle Preise in Euro, Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld sind enthalten.

