

KÜHNERS DRY-AGED-STEAKS

aus dem Wittelsbacher Land // mindestens 28 Tage im Haus trockengereift

DRY AGED RUMPSTEAK // mit leichtem Fettrand

250g // 30,00 350g // 39,00

DRY AGED RIB-EYE-STEAK // mit aromatischem Fettkern

350g // 45,00

DRY AGED FILET STEAK // sehr zart und mager

200g // 42,00



WITTELSBACHER-LAND-OXEN-STEAKS

geboren, aufgewachsen und geschlachtet im Wittelsbacher Land

RUMPSTEAK VOM WEIDEOXEN

250g // 26,00 350g // 31,00

FILETSTEAK VOM WEIDEOXEN

200g // 33,00



Wir servieren Ihnen alle Zuschnitte mit gegrilltem, mediterranen Gemüse, hausgemachter Kräuterbutter und drei verschiedenen Salzen.

Bitte wählen Sie auf Wunsch zu Ihren Steaks noch aus folgenden **BEILAGEN**:

grillgemüse // rösti // pommes frites // bratkartoffeln // nudeln // spätzle // 3,90
kräuterbrot // 3,00

chimmichurri-kräuter-sauce // 2,90 oder bbq-sauce // 2,90



SPEZIALITÄTENWIRTE IM WITTELSBACHER LAND

Als Mitglied im Verein der Spezialitätenwirte im Wittelsbacher Land ist es uns ein großes Anliegen, die Produkte aus unserer Heimat bei den bäuerlichen Direktvermarktern und von regionalen Erzeugern als Lieferanten zu beziehen. Dies garantiert durch seine kurzen Transportwege nicht nur absolute Frische, sondern schon auch unsere Umwelt und fördert nicht zuletzt unsere lokalen Strukturen.

Unsere Lieferanten:

Asam-Hof, Kissing (Eier) // Berger, Kissing (Karpfen, Forellen, Saiblinge) // Friedl-Hof, Ried (div. Spirituosen)
Engelhart, Hiltentfingen (Kresse+Sprossen) // Gebauer, Scheuring (Zicklein) // Brauerei Kühbach (Bier)
Krebold, Baierberg (Kartoffeln, Feldgemüse) // Habersetzer, Rinnenthal (Nudeln)
Neumaier Ried + Schlachthof Augsburg (Fleisch) // Metzgerei Reich, Mering (Fleisch + Wurst)
Brauerei Riegele, Augsburg (Biere & alkoholfreie Getränke) // Oswald-Hof (Blaukraut)
Ottilinger Hofmetzgerei, Pöttmes (Wittelsbacher-Land-Oxe u. sonst. Fleisch) // Wolf, Ebersried (Spargel)