

# Alt Hall

## DRY AGED HOHENLOHER WEIDERIND AUS UNSEREM EIGENEN DRY-AGING-SCHRANK

DIESES FLEISCH WIRD IN UNSEREM HAUSEIGENEN DRY-AGING-SCHRANK  
FÜR MINDESTENS 6 WOCHEN GEREIFT

- |      |                                                                                                 |         |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 714. | <b>BONE-IN RIB EYE STEAK</b><br>ZART MARMORIERTES STEAK MIT DEM SAFTIGEN<br>FETTAUGE AM KNOCHEN | 39,90 € |
| 715. | <b>T-BONE STEAK</b><br>SAFTIGES SIRLOIN UND ZARTES FILET AM KNOCHEN                             | 40,90 € |
| 716. | <b>PORTERHOUSE STEAK</b><br>GRÖßERER FILETANTEIL ALS BEIM T-BONE                                | 46,90 € |

ZU UNSEREN STEAKS ERHALTEN SIE GEGRILLTES GEMÜSE, WEDGES POTATOES,  
KRÄUTERBUTTER, DAZU GEMISCHTER SALAT