

# 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> ca. 750 g ZART MARMORIERTES STEAK MIT DEM SAFTIGEN FETTAUGE AM KNOCHEN	45,00 €
715.	<b>T-BONE STEAK</b> ca. 750 g SAFTIGES SIRLOIN UND ZARTES FILET AM KNOCHEN	45,00 €
716.	<b>PORTERHOUSE STEAK</b> ca. 750 g GRÖßERER FILETANTEIL ALS BEIM T-BONE	52,00 €
717.	<b>TOMAHAWK STEAK</b> Preis pro Kilogramm	75,00 €

## US ANGUS BEEF

718.	<b>FLANK STEAK</b> 300 g	33,00 €
719.	<b>RIBEYE STEAK</b> 400 g	45,00 €

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

## BLACK ANGUS ARGENTINIEN

61.	<b>RINDERFILET ARGENTINISCHES BLACK ANGUS</b> (ca. 300 g) VERFEINERT MIT PFEFFERSAUCE, DAZU ROSMARINKARTOFFELN, GEMÜSE UND GEMISCHTER SALAT	35,00 €
63.	<b>RUMPSTEAK ARGENTINISCH BLACK ANGUS</b> (ca. 300 g) VERFEINERT MIT THYMIANSAUCE, DAZU ROSMARINKARTOFFELN, GEMÜSE UND GEMISCHTER SALAT	28,50 €
200.	<b>SURF &amp; TURF RINDERFILET</b> (ca. 300 g) MIT WILDFANG GARNELE (ca. 250 g), ALS BEILAGE GEGRILLTES GEMÜSE, ROSMARINKARTOFFELN UND GEMISCHTER SALAT	51,00 €