

Heißer Granit Stein

jeden Samstag



Achtung!!!!

Verbrennungsgefahr!!!

Kurze Gebrauchsanleitung:

ACHTUNG!!! der Granitstein ist sehr heiß.

Ausprobieren auf eigene Gefahr.

Und wenn, dann mit dem Ringfinger der rechten Hand,
den braucht man nicht so oft im Leben.

Keine Saucen auf den heißen Stein geben, da sonst unangenehme Gerüche hochsteigen
und jeder weiß, dass genau Sie es waren!

Ansonsten wünschen wir Ihnen einen guten Hunger!



Heißer Granit Stein

jeden Samstag



Argentinisches Rumpsteak vom Black Angus Rind

Das Rumpsteak wird hauptsächlich aus dem Rückenfleisch des Rinds, genauer gesagt zwischen Schulter und Hüfte, entnommen. Das Fleisch dieser Angus Rinder ist besonders gut durchblutet, sehr feinfaserig und zart. Deshalb sind die Steaks nach dem Braten stets rosarot, zart und saftig

ca. 250g 22,00€

ca. 300g 24,50€

Entrecôte „Rib Eye“

Das Entrecôte (franz. entre = zwischen, côte = Rippe) wird auch Zwischenrippenstück, in Österreich/Süddeutschland Hohe Rippe oder im Englischen Ribeye Steak genannt. Das Entrecôte stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes und gilt als das „Steak der Kenner“. Charakteristisch für das Entrecôte ist das deutlich sichtbare Fettauge. Das marmorierte Entrecôte Steak ist fettdurchwachsener als das Rumpsteak und daher ganz besonders saftig und geschmackvoll.

ca. 250g 22,50€

ca. 300g. 26,00€



Heißer Granit Stein

jeden Samstag



Rinderfilet

Das Filet (franz. = dünner Faden) auch als Tenderloin oder Lungenbraten bezeichnet, ist das edelste Teilstück des Rindes und stammt aus der inneren Lendenmuskulatur. Der Filetmuskel aus dem Rücken wird kaum beansprucht, dadurch ist das Fleisch besonders zart, mager und feinfaserig. Das Filet macht einen nur sehr kleinen Anteil der Gesamtmuskelmasse aus (ca. 2%) und gilt als das edelste Teilstück vom Rind.

ca. 250g 23,90€

ca. 300g 28,20€

T-Bone Steak (nur auf Vorbestellung)

Das T – Bone Steak wird ausnahmsweise Rücken geschnitten und besteht aus dem Roastbeef und einem kleinen Stück Filet. Beide werden durch einen Knochen voneinander getrennt. Der Knochen gibt dem T – Bone Steak seinen Namen, denn er hat eine T-Form. Er entspricht einem senkrecht halbierten Halswirbel. Zwischen dem Querfortsatz (dem senkrechten Strich des Ts) und dem Dornfortsatz (waagrechter Strich des Ts rechts) liegt das Roastbeef mit seiner Fettdecke. Zwischen Querfortsatz und Wirbelkörper liegt das Filetstück. T – Bone Steak sind stark marmoriert. Das Fett schmilzt beim Grillen und verleiht dem T – Bone Steak eine einmalige Sukkulenz. Durch den Knochen wird das Fleischaroma beim Grillen besonders gefördert.

ca. 750g Preis auf Anfrage



Heißer Granit Stein

jeden Samstag



Hähnchenbrust

Geflügelfilet eine besondere Zärte. Es enthält mehr Eiweiß als andere Fleischsorten. So bleibt es trotz Grillen schön soft. Das Filet ist sehr intensiver Genuss und seine Konsistenz und Qualität finden bei allen Altersklassen Liebhaberinnen und Liebhaber. Es ist das feinste und zarteste Teilstück.

ca. 250g 13,20€

Beilagen

Kleiner Salat	3,50€
Pommes	3,50€
Spätzle	3,50€
Bratkartoffel	3,50€

Zu jedem Heißer Stein servieren wir 3 hausgemachte Saucen

Knoblauchsauce

Currysauce

Scharfe Sauce

