Let's have a
STEAK!
Servus Wally
MÜLLERBRÄU BRAUGASTHOF
WIRTSHAUS . GRILL . BAR

WÄHLE DEINEN CUT, DEN GARGRAD UND STELLE AUCH DIE BEILAGEN INDIVIDUELL ZUSAMMEN.

wähle dein STEAK!

UNSERE PREMIUM CUTS:

RIB EYE 12,00 € / 100 g Rohgewicht

Saftig, kräftig und intensiv marmoriert - der Steakhouse-Klassiker!
>> Hier wartet Steak-Genuss pur! Das fein marmorierte Rib-Eye Steak mit seinem charakteristischen Fettauge gilt weltweit als Steak der Kenner und Gourmets.

AUSTRALISCHES FILET 14,00 € / 100 g Rohgewicht

Außergewöhnlich zart, fein strukturiert und elegant im Aroma.
>> Die Besonderheit liegt in der extrem konstanten Fleischqualität und einer Textur, die noch feiner und mürber ist als bei vielen anderen Herkünften.

TOMAHAWK 13,00 € / 100 g Rohgewicht

800-1.300 g pro Stück - kräftig, saftig und nur im Ganzen erhältlich
>> Das Tomahawk Steak ist ein absolutes Highlight zum Grillen. Diese riesige Tomahawk Steaks werden oft als Steaks für echte Männer bezeichnet!

T-BONE STEAK 8,50 € / 100 g Rohgewicht

400-600 g pro Stück - Filet und Roastbeef, nur im Ganzen erhältlich
>> Das T-Bone-Steak verdankt seinen Namen dem T-förmigen Knochen. Es ist die perfekte Kombination aus einem Rumpsteak und Filet.

LAMMKARREE 9,00 € / 100 g Rohgewicht

Zartes Lamm am Knochen - feinwürzig, saftig und aromatisch gebraten
>> Ein zartes Lammkarree mit Rosmarin und Knoblauch ist der Inbegriff eines eleganten Festmahls - ein Geheimtipp!

ST. LOUIS CUT SPARERIBS 4,50 € / 100 g Rohgewicht

Langsam gegart, rauchig und mit unserer BBQ-Sauce glasiert
>> Die Spareribs St. Louis Cut werden oft bei BBQ-Meisterschaften verwendet. Dank des optimalen Verhältnisses von Fleisch, Knochen und Fett werden sie zum Hochgenuss für Feinschmecker!

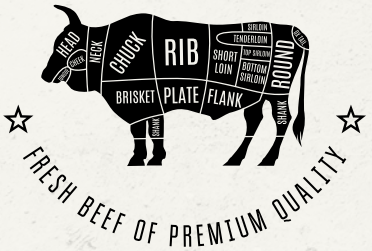
WIE MÖCHTEST DU DEIN STEAK?

RARE

MEDIUM RARE

MEDIUM

MEDIUM WELL



WÄHLE AUCH DEINE BEILAGEN, SAUCE & BUTTER DAZU!

BEILAGEN - je 4,50 €

GEGRILLTER MAISKOLBEN - Butter und Meersalz

GERÄUCHERTES KARTOFFELPÜREE - cremig, buttrig, rauchig

TRÜFFEL-PARMESAN-POMMES - aromatisch & herzhaft

OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM - ofenwarm & cremig

CAESAR SIDE SALAD - Romanasalat, Parmesan, Croutons

SPECKBOHNEN - grüne Bohnen mit knusprigem Speck

SAUCEN - je 2,50 €

SMOKY BBQ - würzig, rauchig, leicht süßlich

PFEFFERRAHMSAUCE - klassisch, cremig und kräftig

SCHALOTTEN-ROTWEINJUS - kräftiger Jus mit Schalotten

CHIMICHURRI - frische Kräuter, Knoblauch und feine Säure

BUTTER - je 1,50 €

KRÄUTERBUTTER - frische Kräuter und Knoblauch

TRÜFFELBUTTER - cremig und intensiv aromatisch

NUSSBUTTER - gebräunte Butter mit feinem Röstaroma

INKLUSIVPREISE I EURO

Servus Wally
MÜLLERBRÄU BRAUGASTHOF
WIRTSHAUS . GRILL . BAR

BIER EMPFEHLUNG

Das Schwarze Schaf Stout
Bio 0,33L 5,20 €
Brauhaus Gusswerk,
Stammwürze: 12%

Schwarze Kuh Imperial Stout
Bio 0,33L 6,20 €
Brauhaus Gusswerk,
Stammwürze: 20 %

PASSENDE WEINE

Chateau La Faurie Maison 2020
0,7 l Fl. 68 €
Der exzellente Bordeaux Jahrgang 2020 verleiht diesem Wein eine wunderbare Balance aus reifer Frucht und feiner Struktur.

Turmhof Lagrein 2023
0,7 l Fl. 48 €
charakterstarker Südtiroler Rotwein, autochthone Rebsorte mit einer gelungenen Balance aus alpiner Frische und dichter Kraft

DANACH EIN WHISK(E)Y

Big Peat Islay Blended Malt Scotch Whisky
46 % VOL. 5 cl 14 €
kräftig rauchiger Whisky mit intensivem Torfrauch, Lagerfeuer, maritimen Salznoten und einer leichten Süße

Markers Mark Kentucky Straight Bourbon
45 % VOL. 5 cl 9 €
weicher, leicht süßlicher Bourbon aus Kentucky

Ein saftiges Steak hat immer Saison!
(S)TAKE IT EASY!
Servus Wally
MÜLLERBRÄU BRAUGASTHOF
WIRTSHAUS . GRILL . BAR
BURGHAUSER STRASSE 2 I 84524 NEUÖTTING I DEUTSCHLAND
✆ +49 (0) 8671 / 976060 I OFFICE@MUELLERBRAEU-BRAUGASTHOF.DE
WWW.MUELLERBRAEU-BRAUGASTHOF.DE
facebook