



Steak-Zeit

Dry Aged Beef

Dry Aged Beef reift garantiert und optimal 28 Tage am Knochen. Bei dieser Art der Reifung wird das Fleisch besonders kräftig und aromatisch im Geschmack.



Cult Beef Kalbin Select: Das Qualitätsrindfleisch aus Österreich erobert die internationalen Speisekarten. Das Rindfleisch wird von Profis für Profis penibel und nach den strengsten Richtlinien beurteilt und ausgesucht. Das Maximal-Alter der Kalbinnen liegt bei 21 Monaten, das Gewicht darf 360 kg nicht überschreiten. Es garantiert eine überdurchschnittliche, intramuskuläre Fettmarmorierung.



Prime Beef stammt von Hereford oder Black Angus Weiderindern aus Australien oder Amerika, wobei der Transportweg zur Reifung der Edelteile genutzt wird.

BIEREMPFEHLUNG

Die schwarze Kuh

Imperial Stout der Bio-Brauerei Brauhaus Gusswerk (Salzburg)



0,33 l 3,90

**Unser Küchenchef Christian Podlesnik
und sein Team empfehlen:**

VORSPEISEN

Carpaccio vom „CULT BEEF“ Kalbin Select

mariniert mit Ahornsirup-Sour-Cream,
dazu pikanter Mais-Bohnensalat, Rucola und Parmesan

13,80

Knusprig, pikante Chicken-Haxerln treffen Shrimps

mit Vogelsalat, Honig-Senfsauce und Süsskartoffelchips

9,90

SUPPE

Schaumsuppe von der Süsskartoffel

mit Chili und Bacon-Garnele

4,80

HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Huft-Steak vom „Prime Beef“ (250 Gramm) mit Steakhouse-Gemüse, Maisgrießscheiben und glacierte Balsamico-Zwiebeln	23,50
New York-Steak vom „CULT BEEF“ Kalbin Select saftig gebraten, mit knusprigen Steak-Pommes, Speckbohnen und zweierlei Dip-Saucen	28,50
Roulade vom „DRY AGED“ Rinderrücken (medium gegrillt) gefüllt mit roten Bohnen, Speck, Gemüse, Chilis und Rucola, auf cremigem Mais, dazu gebackene Zwiebelringe und Honig-Senf-Sauce	19,50
Surf & Turf „Mexico“ Saftiges Steak vom Rinderfilet und 3 Stück Knoblauchgarnelen mit scharfen Chili con Carne im Mais-Taco-Shell, Ofenkartoffel mit Dip und gegrilltem Maiskolben	25,50
„Hauspizza“ Tomaten, Mozzarella, Mais, Chili, Fleischsauce, Paprika, spicy Salami, Rucola und Knoblauch-Sauerrahm	11,90
800er DRY AGED „CLUB-STEAK“ für 2 Personen mit Steakhouse-Gemüse, Ofenkartoffel, Maiskolben, Steak-Pommes, Dip-Saucen und Kräuterbutter	59,50

DESSERT

Lemongrass Creme Caramel mit Bratapfeleis und Cherries	6,50
--	------



*Familie Jernej und das gesamte Team der Seerose
wünschen Ihnen einen genussvollen Appetit!*