



# Steak-Zeit



## Dry Aged Beef

**Dry Aged Beef** ist zu 100% aus Österreich. Es 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.

## WEINEMPFEHLUNG

### Cuvee vom Hoter (ME, ZW, SY, CS) 2016

Wellanschitz | Neckenmarkt | Burgenland

1/8 l 4,20

0,75 l 22,80

### Riesling „Parapluiberg“ Traisental DAC 2018

Tom Dockner | Theyern | Niederösterreich

1/8 l 4,40

0,75 l 24,00

Ein Blick in Hubert's ausgewählte Weinkarte lohnt sich immer!



Unser Küchenchef Christian Podlesnik und sein Team empfehlen:

## VORSPEISEN

### Carpaccio „Prime Beef“

Caesarmarinade / Süßmais / Bohnen / Rucola / Parmesan

14,90

### Chili con carne

Crispi Lammfilet / Sour Cream / Rucola

12,80

## SUPPE

### Leicht scharfe Cremesuppe von der Süßkartoffel

Chips / Surf and Turf-Spieß

5,50

## HAUPTSPEISEN

<b>Chicken-Surf and Turf "Burger"</b> Tomaten / Speck / Zwiebel / Salat / Hühnerfilet / Garnelen Cocktailsauce / Caramel Honig / Steakhouse-Pommes	14,80
<b>Medium gegrilltes Steak von der "Cult Beef" Huft</b> Speckbohnen / gebackene Erdäpfel / Onion Rings / Kräuterbutter / Dip Sauce	24,50
<b>Saftig gebratenes Flank-Steak vom „Prime Beef“</b> Spinat / Rucola / Speck / Mais / Bohnen / Sour Cream Polenta / Onion Rings / Natursafterl	26,50
<b>Rosa gegrilltes Sirloin Steak vom "Prime Beef"</b> Grilltomate / Maiskolben / Ofenkartoffel mit Dip / Onion Rings / Cocktailsauce	27,50
<b>Saftig gegrilltes T-Bone Steak „Dry Aged“</b> Schmorgemüse / geschmolzene Kräuterbutter / Steakhouse-Pommes / Onion Rings	36,50
<b>Steakhouse Platte für 2 Personen</b> Huft / Rinderfilet / Sirloin / Garnelen / Schmorgemüse / Maiskolben Ofenkartoffel mit Dip / Steakhouse-Pommes / Onion Rings / Dip Saucen	69,00
<b>Knusprige Saisonpizza</b> Tomaten / Mozzarella / Chili con carne / Mais / Bohnen / Rucola / Honig Sour Cream	11,90

## DESSERT

<b>NESPRESSO. und mehr</b> Espresso / Valrhona-Schokoladenmousse Diplomatico Rum oder Baileys	7,80
---	------



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

