

Dry Aged Beef

Das **Fleckvieh** konnte **18 Monate** in Rechnitz grasen und wachsen.

FA Hatwagner verarbeitete den “Englischen” und reifte das Fleisch für **5 Wochen**.

Dazu servieren wir hausgemachte Saucen und grillen generell medium- rare.

T-Bone 500-800g pro 100g 8,50

Rip-Eye 500-800g pro 100g 8,00

dazu empfehlen wir:

Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip	3,0
heurige Bratkartoffeln	3,0
Pommes frites	2,5
hausgemachte Pommes	3,0
Grillgemüse mit Olivenöl und Gartenkräuter	3,0
Kartoffelgratin mit Trüffelöl	4,0
Risotto der Saison	4,0
aufgeschlagene Kräuterbutter	2,0
Pfeffersauce “Szemes Rezept”	2,0