

Heimisch, natürlich und voll im Trend!

Alpenvorland Rind – das zarteste Rindfleisch Österreichs



Das Premium-Fleisch besticht durch hervorragende Qualität, zarte Konsistenz und saftigen Geschmack. Jedes Stück Fleisch wird **mindestens 21 Tage gereift** - kostbar, edel, butterzart! Geprüft nach AMA-Gütesiegel und Genuss Region Kriterien **100 % Österreich!!!**



Vorspeisen:

Tatare – unser Klassiker (120g) € 16,80
fein garniert, dazu Toastbrot und Cowboybutter

Colorado Starter € 11,80
Bacon-Zwiebelringe in Bierteig
und würzige Garnelen in Pankobrösel, dazu Westerdip

Buffalo Hot Chicken Wings € 11,80
auf buntem Salatmix, dazu Cheddar Cheese Dip

Texas-Chili-Bohnensuppe € 6,50
mit geröstetem Maisbrot

BURGER

mit 1 Beilage Deiner Wahl

Rodeo Burger € 17,80
Burgerbun mit Sesam, Rindfleischpatty, gebratener Speck,
Cheddar Käse, Essiggurke, Röstzwiebel, Ranch-Sauce, dazu Coleslaw

Apache Burger € 17,80
Brioche Burgerbun, Rindfleischpatty, geräucherter Emmentaler,
Zwiebelmarmelade, Tomaten, Salat, BBQ-Sauce, dazu Waldorfsalat

Cherokee Burger € 17,80
Rusty Burgerbun, Rindfleischpatty, Cheddar Käse, Salat, Tomaten,
Jalapeños, gebratener Bacon, Koriander-Senfsauce, dazu Coleslaw

Big Jack Burger € 28,80
Ciabatta – Trancen vom Rib Eye Steak 250g,
glasierte rote Zwiebelringe, Salat, Tomaten, gerösteter Bacon,
Chili, Buffalo Mozzarella, Spicy Mayo, dazu Waldorfsalat

STEAKS

mit 2 Beilagen und 1 Sauce Deiner Wahl

Sitting Bull's Steak (260-280g) € 32,80
von der Beiried (Rumpsteak): kräftiger Geschmack, zarte Marmorierung
und der charakteristische Fettrand, absolut saftig und zart

Buffalo Bill's Steak (ca. 300g) € 32,80
von der Hochrippe (Rib Eye Steak), unvergleichlich saftig durch den
relativ hohen Fettanteil (10-12%) intensives Aroma, ein „Hochgenuss“

Billi the Kid's Steak (230-240g) € 38,80
das Filetsteak: Genuss der auf der Zunge schmilzt
und an Exklusivität kaum zu übertreffen – das Königsstück

Tonto's Porterhouse Steak (500-600g) € 47,80
Filet und Beiried am klassischen T-Knochen

Old Shutterhand's Chateaubriand (470-500g - für 2 Personen) € 76,80
doppeltes Filetsteak am Stück gebraten,
flambiert und tranchiert am Tisch
mit 4 Beilagen und 2 Saucen Eurer Wahl

Winnetou's Tomahawk Steak (600-1.100g - für 1-3 Personen) € 9,00 / 100g
Rib Eye Steak am Knochen gebraten und serviert
flambiert und tranchiert am Tisch
mit 2 Beilagen und 1 Sauce pro Person

Lone Ranger's Steakplatte (Empfehlung für 2-3 Personen)
400g Ribeye Steak und 400g Beiried am Stück gebraten
flambiert und tranchiert am Tisch
mit 4 Beilagen und 2 Saucen für 2 Personen € 73,80
mit 6 Beilagen und 3 Saucen für 3 Personen € 85,80

Wähle Deine Garstufe:

Rare – kurz, scharf angebraten - innen noch roh

Medium rare – mittel roh, sehr „fleischsaftig“, im Kern noch roh

Medium – halb durch, im Kern noch „fleischsaftig“, gibt auf Druck nach und hat eine braune, knusprige Kruste

Medium well – zart rosa, im Kern fast „durch“ bei klarem Fleischsaft

Wähle Deine Sauce (zusätzliche Sauce € 3,50):

S1 / Tennessee Bourbon Sauce – die raffinierte Whiskeysauce

S2 / Gunpower - Chili-Limesauce

S3 / Buffalosauce – BBQ-Krensauc

S4 / Texas Cheese Sauce – Jalapeno-Cheddarsauce

S5 / Cowboybutter – die feurige Kräuterbutter

S6 / Jesse James Sauce – Pikante Johannisbeersauce

S7 / Sam Hawkens-Dip – Whiskey-BBQ-Ranch-Dip

Wähle Deine Beilage (zusätzliche Beilage € 4,50):

B1 / Texas Potatoe Wedges – feurige, hausgemachte Erdäpfelspalten

B2 / Bacon Ranch Potato – Ofenkartoffel mit Speck, Bohnen und Chili

B3 / Steak fries – die „bessere“ Pommes

B4 / Sweet fries – Süßkartoffel Pommes

B5 / Fried Onion Rings – Zwiebelringe im Bierteig

B6 / Con on the cob - Maiskolben in zerlassener Kräuter-Knoblauchbutter

B7 / Western Gemüse – rote und gelbe Paprika, Champignons, Chili

B8 / Zucchini Fritters – Zucchinilaibchen

B9 / Caesar Salad - der amerikanische Klassiker

Dessertempfehlung:

Texas Cheesecake

mit warmer Schokosauce und frischen Erdbeeren

€ 5,80

Chocolate Brownie

mit warmen Waldbeeren, Vanilleeis und Schlagsahne

€ 6,80



Eggerhof

Fam. Supersberger ★ ★ ★

Herzlich Willkommen bei unseren

Steak- & Burgerwochen „Wild Wild West“

Getränkeempfehlungen:

Gösser Dunkles Zwickl naturtrüb

4 verschiedene Malzsorten, weiche und blumige Hopfennote, Honig- und leichte Röstaromen, 5,7 % vol. Alkohol

0,3L Glas € 4,20 0,5 L Glas € 5,30

Zweigelt Terrassen

13,5 % Vol.

Weingut Domäne Wachau / Niederösterreich
Fruchtige Aromen, weich und rund am Gaumen, frischer Abgang;
die perfekte Wahl für unkomplizierten Genuss.

1/8 l Glas € 4,60

0,75 l Flasche € 26,00

Merlot DOC

12,5 % Vol.

Weingut Pighin / Friuli / Italien
kräftig, vollmundig aus Ripolla Nera und Blaufränkisch

1/8 l Glas € 4,80

0,75 l Flasche € 28,00

Wiener Trilogie

13% Vol.

Weingut Wieninger / Wien / trocken
Barrique-Cuvée aus 3 Sorten – Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon

1/8 l Glas € 5,20

0,75 l Flasche € 30,00

St. Laurent

12,5% Vol.

Weingut Pöckl / Mönchhof / Burgenland
Dunkles Rubinrot, in der Nase schwarze Johannisbeere und Brombeeren,
im Abgang leicht nach Schokolade.

1/8 l Glas € 5,40

0,75 l Flasche € 32,00

„Gentleman Jack“

40% Vol.

Double Mellowed Tennessee Whiskey

4 cl € 7,60