

# 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-Krensaucce

**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