

Steak-Boutique's Special

The logo is a large, faint watermark in the center of the page. It features a decorative, ornate border with floral and scrollwork motifs. In the center of the logo, the letters 'S' and 'B' are prominently displayed in a large, serif font, separated by a vertical line. The text 'Steak-Boutique' is written in a smaller font across the top and bottom of the logo.

WAGYU - Beef aus Japan

Feinstes japanisches WAGYU - Präfektur Miyazaki
(F)

100g 50,00

WAGYU - Sashimi aus Japan 25,00

Feinstes japanisches WAGYU - Präfektur Miyazaki
(F)

Suppen

Rinderbouillon 5,50
Leberknödel, Frittaten, Grießnockerln
(A,C,G,L)

Weißer Tomatenschaumsuppe 7,50
Eigene Einlage, Flusskrebse, Basilikum
(A,B,G,L)

Vorspeisen

Jakobsmuscheln 15
Safran, Erbsenkresse, Krabbenchip
(G,L,R)

Carpaccio 15
Black Angus Filet aus Nebraska
Rucola, Parmesan
(G,L,M)

Gebratene Riesengarnele 15
Curry, Erbsenschoten, Koriander
(A,B,G,L)

Oktopussalat 12
Stangensellerie, Zitronensaft, Olivenöl
(L,R)

Thunfischtartar 15
Tobiko, Seealgensalat, Sesam, Chili
(D,F,N)

Burrata 13
Babyspinat, Pinienkerne, Trüffelhonig
(G)

Salate

Steak Boutique Salat 5,50

Blattsalat, Rispentomaten, Gurken, Radieschen
(F,L,M,H)

Rucola-Salat 6,50

Rucola, Rispentomaten, Parmesan, Pinienkerne
(F,L,M,H)

Caesar Salad 7,50

Croutons, Parmesan
(A,C,D,L,M)

Fisch

Thunfischsteak 20

(D,G,L,N)

Lachsfilet 14

(D,G,L)

Beilagen

4,90

(A,G,H,L)

Hausgemachte Steak Fries Frischer Gemüsemix

Rosmarinkartoffeln Speckbohnen

Röstkartoffel mit Zwiebel Cremiger Blattspinat

Alle Preise in EUR, inkl. 10 % MwSt.

Steaks

Dry Aged Steaks aus Österreich (G)

Unser heimisches Fleisch vom steirischen Fleckvieh wird ca. 28 Tage in unserem eigenen Reifungsraum gereift und aufgeschnitten am Knochen serviert.

Preis pro 100 g ... 9,90

Porterhouse

ca. 900-1000 g

T-Bone

ca. 700-900 g

Bone-In New York Strip

ca. 700 g

Bone-In Rib-Eye

ab 600 g

Dry Aged Steaks aus Nebraska (G)

Unsere amerikanischen Steaks, vom Black Angus Rind werden ca. 28 Tage in unserem eigenen Reifungsraum gereift und aufgeschnitten am Knochen serviert.

Preis pro 100 g ... 10,90

Porterhouse

ca. 900-1000 g

T-Bone

ca. 700-900 g

Bone-In New York Strip

ab 600 g

Bone-In Rib-Eye

ab 500 g

Österreichisches Filet (L,M)

Preis pro 100 g...13,50

Amerikanisches Filet (L,M)

Preis pro 100 g...15,00