

# Steak-Boutique für Zuhause

***Ab sofort können Sie unsere Steaks roh oder ofenfertig in der Steak Boutique abholen.***

***ofenfertig:*** Das Steak wird von unserem Küchenchef perfekt vorgebraten und in einer ofenfesten Verpackung vorbereitet – das Steak kommt bei Ihnen Zuhause für wenige Minuten in Ihr Backrohr (genaue Anleitung liegt dem Steak bei)- et voilà, das Steak kann serviert und genossen werden.

***roh:*** besonders geeignet zum selbst grillen oder zum braten in der Pfanne

## Vorbestellen

E-Mail: [info@steak-boutique.at](mailto:info@steak-boutique.at)

Website: [steak-boutique.at/shop](http://steak-boutique.at/shop)

Tel.: **0316 225719** (telefonisch sind wir von Donnerstag – Samstag zw. 14.00-18.00 Uhr erreichbar)

## Abholung

***Donnerstag – Samstag zw. 16.30 – 19.00 Uhr, in der Steak Boutique – Bindergasse 1, 8010 Graz***

*Bei Abholung ist **ausschließlich Kartenzahlung** möglich!*

*Genießen Sie unsere besten dry-aged Steaks in Ihren eigenen vier Wänden!*

## Vorspeise 15,00

Beef Tartare

## Steaks

Dry Aged Steaks aus Österreich

Preis pro 100 g ... 6,50

**Porterhouse**

ca. 900-1000 g

**T-Bone**

ca. 700-900 g

**Bone-In Rib-Eye**

ca. 600-800 g

**Österreichisches Filet**

Preis pro 100 g...10,00

ca. 200-300 g

Dry Aged Steaks aus Nebraska

Preis pro 100 g ... 8,00

**Porterhouse**

ca. 900-1000 g

**T-Bone**

ca. 700-900 g

**Bone-In Rib-Eye**

ca. 600-800 g

**Amerikanisches Filet**

Preis pro 100 g...13,00

ca. 200-300 g

## Beilagen (ofenfertig) 4,00

Speckbohnen

Frischer Gemüsemix

Röstkartoffel mit Zwiebel

Cremiger Blattspinat

## Dessert 6,00

Sophie's Cheesecake

## Weine

**Cuvée Privada Weingut Norton**

Argentinien 29,00

**Grauburgunder Weingut Krispel**

Südsteiermark 25,00

**Lytton Springs Weingut Ridge**

Kalifornien 55,00

**Sauvignon Blanc Weingut Potzinger**

Südsteiermark 19,00

**Das Phantom Weingut Kirnbauer**

Burgenland 35,00