

**Zu unserer Steakwoche vom 11.-22. September haben wir  
uns Steaks auf vielerlei Art einfallen lassen:**

Hausg' machte fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum verfeinert 3,00 Euro  
Homemade tomato soup refined with Basilikum

\*\*\*\*\*

**Tiroler Steak**

Gebratenes Schweinekammsteak, herzhaft mit Tomaten, Speck  
und Käse überbacken, dazu Pommes frites und bunten Salat 12,80 Euro  
Roasted pork steak baked with tomatoes, bacon and cheese, served with French fries and mixed salad

**Holzfäller Steak**

Gebratenes Schweinekammsteak mit herzhafter Zwiebel-Speck-Haube,  
dazu Waffelkartoffeln und bunten Salat 12,80 Euro  
Roasted pork steak with onions and bacon, served with waffle potatoes and mixed salad

**Schweinefiletsteak mit Birnen-Pfeffersoß'**

Drei Stück gebratene Schweinefiletsteaks, serviert mit  
Birnen-Pfeffersoß', dazu Rösti und Speck-Bohnen-Gemüse 14,00 Euro  
Roasted pork tenderloin served with spicy pear pepper sauce, Rösti and bacon beans

**Putenbruststeak**

Gebratenes Putensteak, serviert mit Ofenkartoffel und  
Kräuterquark auf fruchtigem Ratatouille 12,50 Euro  
Roasted turkey steak served with baked potato, herb quark and fruity ratatouille

**Steak-Salat**

Salatteller aus vielerlei Salaten, serviert mit Rumpsteak in  
Streifen geschnitten und Früchten, dazu unser Biertreberbrot 16,00 Euro  
Mixed salad platter made with various salads, with stripes from rump steak  
and fresh fruits, served with brewer's multi grain bread

**Kleine Portionen sind bei dieser Sonderkarte leider nicht möglich!**

