

# Steaktage im Klostergasthaus

28. Jänner bis 08. Februar 2025

In dem oben angeführten Zeitraum, kredenzen wir Ihnen Gustostücke vom Rind & Kalb. Unser Partner, die Fleischhauerei Höllerschmid-Walkersdorf, legt größten Wert auf regionale Herkunft & höchste Qualität. Das Milchkalb beziehen wir von unserem zweiten Fix-Partner der Fleischhauerei Eder – der Mäx – in Wien!

## zur Vorspeise:

Klassisches **Beef Tatar** (12 dag)  
mit Wachtelei, Toast & Butter € 18,90

## zur Hauptspeise:

**Gegrilltes Kotelett vom Milchkalb** € 29,90

**Rib-Eye-Steak „dry-aged“**  
Hohes Rostbratenstück, ca. 230g € 32,90

**Filetsteak vom Simmentaler Fleckvieh**  
Ladies-Cut, ca. 160g € 32,90  
Gentlemen-Cut, ca. 220g € 43,90

**Côte de Boeuf „dry-aged“**  
für 2 Person, ca. 700g pro Person € 43,90

**Filetspitzen vom Rindslungenbraten „dry-aged“**  
in Pfefferrahmsauce mit Butternockerl € 24,90

Wir servieren Ihnen alle Fleischspezialitäten mit hausgemachter Kräuterbutter, sowie 2 Beilagen Ihrer Wahl!

Wählen sie sich Ihre Beilagen aus:

- ) Süßerdäpfel-Pommes Frites
- ) Rosmarinerdäpfel in der Schale
- ) Wedges
- ) Wok-Gemüse
- ) Rucolasalat mit Parmesan

Da das gebratene Fleisch eine gewisse Zeit zum „Rasten“ benötigt, bedanken wir uns für Ihre Geduld!!



Unsere Küchen- & Servicemannschaft wünscht guten Appetit!