GAUMEN FREUDE

kitchen unplugged

Vorneweg

Salt-Beef-Teller A/C/G/M/N
fein geschnittenes Salt-Beef und
englischer Spezialsenf

Beef Tatar klassisch A/G/D/L/M

Carpaccio Beef-Bar-Style A/D/L/M

Gemischter Salat A/M/N/O

Französische Jahrgangssardinen
Weißbrot & Oliven
A/D/G/N

Burger

Steak Burger A/C/G/N
Cocktailsauce, Salat, Tomate,
Zwiebel, Chimichurri

Beef-Bar Burger A/C/G/N
190g Rindfleisch, Chili-Whisky-Sauce, Käse,
Salt Beef, Tomaten, Zwiebel, Salat

Veggie Burger A/C/E/G/N
Süßkartoffel-Zucchini Patty, Tomate,Rucola
,Ednuss-Chili Crunch

Mittendrin

Black Angus Rinderbratwurst A/G/H/L/M
mit lauwarmen Krautsalat,
Knoblauchbrot und Honigsenf

Geschmortes Rinderbackerl A/G/M/O
mit Fregola Sarda und jungem Gemüse

Steaks

Rib Eye Steak 300g G/L

Entrecote 300g G/L

Filet Steak 250g G/L

Chateaubriand 500g (2 Pers.)
inkl. Beilagen und Saucen am Tisch tranchiert
G/L

Dazu

Potato Wedges A/L/M
Grillgemüse A
Süßkartoffel Pommes Frites A
Knoblauchbrot A/G
Beilagenplatte (2 Pers.) A/G/L/M

Saucen

Chili-Whisky-Sauce 0
Knoblauchsauce G/M
Cocktailsauce F/M
Chimichurri A/L/M
Jus G/L/M/O

Danach

Cheescake
A/C/G/O

Geeiste Schokotorte
A/C/E/G

Marcel`s Eiscafe ***
A/C/E/F/G/O/H

Sar dinen Bar

Französische Jahrgangssardinen in erstklassigem Olivenöl und Marinaden. Schau ins Regal, schnapp dir die Karte oder lass dich von uns beraten!

Überraschungsmenü
Lass Dich
von uns
kulinarisch
verwöhnen!

Big Green Egg

Salt-Beef ist eine Rinderbrust, die 240 Stunden in Salz und Lake eingelegt wird und 24 Stunden nach unserem Geheimrezept im BGE gegrillt wird.

Street Food

Mit unserem Citroen HY Street-food-Wagen bekochen wir dich auch gerne auf deiner Veranstaltung. Für nähereInformationenfragunseinfach direkt

www.beef-bar.at

Allergeninformation erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceportal. Alle Preise in EUR inkl. MwSt.