

STEAK & BEER



ZUM EINSTIEG

Beef Tartare

Klassische Garnitur / Butter / Jourgebäck A, G, L, M, O

Bierempfehlung: Hirter Privat Pils

klein 15,90
groß 18,90

HAUPTSPEISEN

Tomahawk-Steak vom Überio Schwein

Speckbohnen A, G, L, M, O

Bierempfehlung: Hirter Hello

21,90

Rumpsteak – ein erstklassiger Schnitt (250 g) aus der Rinderbeiried

Gegrillter Maiskolben A, G, L, M, O

Bierempfehlung: Hirter Privat Pils

31,90

Rib-Eye-Mastercut – gereifte Hochrippe (300 g)

Gegrillter Maiskolben A, G, L, M, O

Bierempfehlung: Hirter Privat Pils

36,90

Medaillons vom Schwein

Pfeffersauce / Mediterranes Gemüse A, G, L, M, O

Bierempfehlung: Hirter Kellermeister

21,90

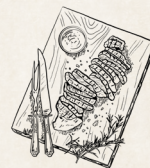
Grillspieß

mit zartem Rind- und Schweinefleisch

Speckbohnen A, G, L, M, O

Bierempfehlung: Hirter Hello

23,90



Zu allen Steak-Spezialitäten reichen wir:
Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Knoblauchbrot
und Kräuterbutter

Hello Summer Salad

Bunter Blattsalat / gegrillte Rinderstreifen /
knuspriger Speck / Knoblauchbrot A, G, L, M, O

Bierempfehlung: Hirter Hello

15,90

SÜSSES FINALE

Strawberry Summer Dream

Vanillemousse / marinierte Erdbeeren / Erdbeereis A, C, G, H

Bierempfehlung: Hirter 1270

6,90

A = Gluten | B = Krebstiere | C = Ei | D = Fisch | E = Erdnuss | F = Soja | G = Milch | H = Nüsse
L = Sellerie | M = Senf | N = Sesam | O = Sulfit | P = Lupine | R = Weichtiere

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.