



GORITSCHNIGG s

GENUSS SEIT 1893

STEAKHAUS AM ABEND

**Bei jedem der Hauptgerichte ist das Antipasti- und Salatbuffet inklusive.
Gustieren Sie einfach nach Lust und Laune.**

Schweinerückensteak aus Österreich mit Knochen, 250 g	€ 21,90
Mariniertes Hühnerbrüstchen aus Österreich mit frischen, heimischen Kräutern gewürzt, 180 g	€ 21,90
Filetspieß Medaillons mit Paprika am Spieß, 180 g	€ 23,90
Kotelettes aus der Lammkrone vom Weidelamm, 350 g	€ 35,90
Kalbskotelette mit Knochen vom Kärntner Kalb, 300 g	€ 36,90
Rumpsteak aus dem Roastbeef zart und marmoriert, 250 g	€ 32,90
Filetsteak das wertvollste und edelste Stück vom Rind	
Lady-Steak , 180 g	€ 37,90
Gentleman-Steak , 250 g	€ 42,90
GORITSCHNIGG's Geheim-Tipp: <u>Porterhouse Steak</u> „die Königsklasse unter den Steaks“ Rumpsteak und Filet am Knochen, 750 g	€ 64,90
New York Club Steak mit Knochen und Fettrand, besonders saftig, 550g min. 4 Wochen am Knochen in unserer Fleischerei trocken gereift	€ 44,90
T-Bone-Steak mit Knochen, fein marmoriertes Roastbeef und zartes Filet, 550g min. 4 Wochen am Knochen in unserer Fleischerei trocken gereift	€ 48,90
Rib Eye-Steak aus der zart gereiften Hochrippe, besonders saftig aufgrund des typischen kleinen Fettauges, 350 g	€ 36,90

**Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter,
Ofenkartoffel vom Veldener Bauern mit würziger Sauerrahmsauce
und cremiger Polenta.**



GORITSCHNIGGS

GENUSS SEIT 1893

STEAKHAUS AM ABEND

**Bei jedem der Hauptgerichte ist das Antipasti- und Salatbuffet inklusive.
Gustieren Sie einfach nach Lust und Laune.**

Aus dem Meer

Riesengarnelen knackig gegrillt € **35,90**

Von der Alm und aus dem Meer

Surf & Turf

das wertvollste und edelste Stück vom Rind
dazu drei gegrillte Riesengarnelen

Lady-Size, 180 g € **43,90**

Gentleman-Size, 250 g € **48,90**

Vegetarische Köstlichkeit

Gemüse-Steak

Rote Rüben, Schafskäse, Haferflocken, 200 g € **21,90**

**Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter,
Ofenkartoffel vom Veldener Bauern mit würziger Sauerrahmsauce
und cremiger Polenta.**

Süßes

Mousse au chocolate

mit frischen Früchten € **9,60**

Erdbeer-Joghurt-Tiramisu

€ **9,60**

Crème Brûlée mit frischen Früchten

€ **9,60**

Dessert-Variation „GG“ (reicht auch für ZWEI)

€ **15,90**