



GORITSCHNIGGs

GENUSS SEIT 1893

STEAKHAUS AM ABEND

Мясо-овощная закуска и салаты со шведского стола входят в любой Ваш заказ. Пробуйте всё, что соответствует Вашему желанию и настроению.

Стейк из спинной части свинины (Schweinerückensteak) <i>(с рёберной костью), 250 грамм</i>	€ 22,90
Куриная грудка (Hühnerbrüstchen) <i>со свежими домашними приправами, 180 грамм</i>	€ 22,90
Филе на кости (Filetspieß) <i>с перцем, 180 грамм.</i>	€ 24,90
Отбивные из баранины (Lammkoteletts) <i>250 грамм</i>	€ 35,90
Отбивные из телятины с рёбрышками (Kalbskoteletts) <i>из каринтийских телят, 200 грамм.</i>	€ 33,90
Антрекот (ростбриф) (Rumpsteak aus dem Roastbeef) <i>нежно-мраморный, 200 грамм</i>	€ 33,90
Филе-стейк (Filetsteak) <i>из лучшей части бычка</i>	
Леди-стейк, 180 грамм (Ladysteak)	€ 38,90
Джентльмен-стейк, 250 грамм (Gentleman-Steak)	€ 43,90
 Porterhouse-Steak, 750g	€ 69,90
DRY AGED New York Club Steak, 550g	€ 45,90
T-bone стейк с рёбрышками из био- говядина (T-Bone-Steak) <i>мраморный ростбиф и нежное филе,</i>	
 DRY AGED сухая выдержка, 550 грамм	€ 49,90
Рибай стейк (Rib Eye-Steak) <i>из тонко выдержанного премьер ребра, особенно сочный</i>	
 DRY AGED 350 грамм	€ 39,90

К каждому из блюд мы предлагаем сливочное масло с пряными травами, запечённый картофель со сливочным соусом и полентой.

Вы готовите сами? Здесь Вы можете приобрести стейк для дома:
Fleischerei Goritschnigg, Casinoplatz 3, 9220 Velden am Wörthersee, Tel: +43 4274 2035
Мясная лавка открыта круглый год.



GORITSCHNIGG S

GENUSS SEIT 1893

STEAKHAUS AM ABEND

Мясо-овощная закуска и салаты со шведского стола входят в любой Ваш заказ. Пробуйте всё, что соответствует Вашему желанию и настроению.

МОРЕПРОДУКТЫ

Хрустящие креветки (*Riesengarnelen*) € 35,90

ИЗ АЛЬПИЙСКИХ ГОР И МОРЕПРОДУКТЫ

Surf & Turf

ценнейшая часть телёнка и 3 большие креветки

для Леди, 180 грамм (*Lady-Size*) € 44,90

для Джентльмена, 250 грамм (*Gentleman-Size*) € 49,90

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Овощные биточки (*Gemüsemedaillons*)

из кукурузы, моркови, сельдерея, гороха, 200 грамм

€ 21,90

К каждому из блюд мы предлагаем сливочное масло с пряными травами, запечённый картофель со сливочным соусом и полентой.

ДЕСЕРТ

Шоколадный мусс со свежими фруктами (*Mousse*) € 9,60

Десерт дня (*Dessertvariation*) € 15,90

Вы готовите сами? Здесь Вы можете приобрести стейк для дома:
Fleischerei Goritschnigg, Casinoplatz 3, 9220 Velden am Wörthersee, Tel: +43 4274 2035
Мясная лавка открыта круглый год.