



„ Brutzli “ – Filet auf dem heissen Stein

Lammrücken – Filet	ca. 200g	39. ⁰⁰
Black Angus Rinds – Filet	ca. 200g	54. ⁰⁰

Zu allen „Brutzli“ – Spezialitäten servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter, eine rassige BBQ-Sauce, eine bunte Gemüseplatte und Pommes Frites.

Falschi „Schnägge“ serviert im Schnägge-Pfännli

Rindsfilet-Würfel vom Black-Angus, mit Kräuter-Butter überbacken, dazu Pommes Frites	41. ⁰⁰	12 Stk
	31. ⁰⁰	6 Stk
Lammrücken-Würfel , mit Knoblauch-Butter überbacken, dazu Pommes Frites	41. ⁰⁰	12 Stk
	31. ⁰⁰	6 Stk
Riesen-Crevetten aus Bio-Mangroven , mit Kräuter-Butter überbacken, dazu Pommes Frites	41. ⁰⁰	12 Stk
	31. ⁰⁰	6 Stk
 Champignons mit Gemüsewürfeli und Frischkäse, mit Kräuter-Butter überbacken, dazu Pommes Frites	25. ⁰⁰	12 Stk
	18. ⁰⁰	6 Stk

Wein - Empfehlungen

	<u>10cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
Grüner Veltliner „Classic“ 2016 Anton Steineder, Weinviertel in Niederösterreich	6. ⁵⁰	32. ⁵⁰	39. ⁰⁰
Blauer Zweigelt „vom Steinberg“ 2014 Anton Steineder, Weinviertel in Niederösterreich	6. ⁵⁰	32. ⁵⁰	39. ⁰⁰