

# Unsere Starter

<i>Bunter Blattsalat an Haus - oder Balsamicodressing</i>	9.50
<i>Nüsslisalat an Hausdressing mit gehacktem Ei und gebratenem Speck</i>	14.50
<i>Englers Cäsar - Salat Eisbergsalat mit Parmesan, Crôutons und Speck an klassischem Cäsardressing</i>	14.50
<i>Hirsch - Carpaccio mit Nüsslisalat an Preiselbeervinaigrette und mariniertem Kürbis</i>	21.50
<i>Traditionell angemachtes Rindstatare mit Whisky, serviert mit Toast</i>	18.50 / 29.50
<i>Saku Tuna Sashimi auf asiatischem Gemüsesalat an Sesamvinaigrette</i>	24.50
<i>Kürbiscremesuppe mit seinem Öl und Kernen</i>	11.50
<i>Vegetarische Tortillas Weizentortillas gefüllt mit Käse und Röstgemüse dazu Sauercream</i>	8.50

# Unsere Fleischspezialitäten

Unsere Gerichte servieren wir Ihnen mit  
Spinat, Baked Potatoe, Chilibutter, Rosa-Pfeffer-Speckbutter  
und Tomatenbutter mit Kräutern

Dazu unsere Haussaucen vom Buffet:  
Argentinische Chimi Churrisauce, Café de Paris, Cocktailsauce,  
Currysauce, Knoblisauce, BBQ - Sauce

<b>„Angus Beef“ Rindsfilet</b>	
150 g	inkl. Beilage 39.00
200 g	inkl. Beilage 45.00
Nach Wunsch 300 g / 400g / 500g oder mehr	pro 100 g + 10.00
<b>Entrecôte</b>	
200 g	inkl. Beilage 42.00
<b>Surf &amp; Turf</b>	
150 g Rindsfilet und 3 Crevetten	inkl. Beilage 47.00
200 g Rindsfilet und 3 Crevetten	inkl. Beilage 52.00
300 g Rindsfilet und 3 Crevetten	inkl. Beilage 62.00
<b>Ribeye-Steak</b>	
350 g	inkl. Beilage 51.00
<b>Wildschwein - Kotelette</b>	
Ca. 250 g	inkl. Beilage 39.00
<b>Texas BBQ - Rindsfiletspiess</b>	
100 g	inkl. Beilage 34.00
200 g	inkl. Beilage 39.00
300 g	inkl. Beilage 49.00

# Englers Steakhouse Menu

## **Saku Tuna Sashimi**

auf thailändischem Gemüsesalat an Sesamvinaigrette

\*\*\*

## **Kürbiscremesuppe mit seinem Öl und Kernen**

\*\*\*

## **Rindsfilet**

Nach Wahl: 150 g, 200 g oder 300 g

Dazu servieren wir Ihnen Spinat, Baked potatoes,  
Chilibutter, Rosa Pfeffer - Speckbutter und Tomatenbutter mit Kräutern  
und eine Auswahl von  
unseren Haussaucen à discretion  
Café de Paris, Cocktailsauce, Currysauce,  
BBQ-Sauce, Knoblisauce, argentinische Chimi Churrisauce,

\*\*\*

Zitronengras - Krokant - Parfait mit Papaya - Mangokompott  
dazu Bananenglace und Litchi-Shot

### Menu compl.

4 Gänge	75.-	150 g Filet
4 Gänge	79.-	200 g Filet
4 Gänge	89.-	300 g Filet

# Pasta - und Vegetarische Gerichte

<i>Pastagericht mit gebratenen Crevetten, Jakobsmuscheln und Miesmuscheln an Bouillabaissefond</i>	<i>28.50</i>
<i>Trüffel - Risotto mit gebratenen Steinpilzen dazu gehobelter Parmesan und Kürbis - Chips</i>	<i>28.50</i>
<i>Kürbis - Tagliatelle mit Rosenkohlblättern und gerösteten Pistazien</i>	<i>24.50</i>

# Dessertkarte

Zweierlei von der Creme brulée Vanille und Nougat dazu hausgemachtes Vanilleglace	12.50
Zitronengras - Krokant - Parfait mit Papaya - Mangochutney dazu Bananenglace und Litchi - Shot	14.50
Zitronensorbet mit weissem, rotem oder schwarzem Vodka	12.00
Hausgemachter Eiskaffee	9.50
Sorbet-Teller mit saisonalen Früchten	13.50
Zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen Beerenauslese von Heidi Schröck 5 cl	8.00

# Fleischdeklaration

## **Rindfleisch**

Argentinien, Irland und Australien

Filet, Entrecôte

Aus Weidemast Haltung

Keine Leistungsförderer

Fütterung mit Gras, Mais und Soja

## **Rindfleisch**

U.S.A

Rib eye

Kann mit Hormonen behandelt werden

## **Wildschwein / Hirsch**

Österreich

## **Tuna**

Philippinen

## **Crevetten**

Thailand