

SUNDAY & MONDAY

BURGER CLUB

Jeden Sonntag & Montag grillen wir für Euch Burger vom Wagyu Rind und faschiertes Filetsteak vom Schneeberglandrind. Um optimale Frische und Qualität garantieren zu können, gibt es diese Burger in begrenzter Stückzahl und exklusiv sonntags & montags. Den Eigengeschmack des Rindfleisches möchten wir natürlich besonders hervorheben und bereiten die Burger ohne Saucen zu. Hausgemachte Cocktail (C G L M)- und Grillsauce (C G L M) werden beigelegt. Unsere Club Burger werden medium gegrillt. Das Burgerbrot wird auf Fladenart gebacken. Dazu servieren wir Steak Fries, Ketchup (L,M) und hausgemachten Knoblauchdip (G)

Wagyu Burger	A	18,70 €
100% faschiertes Wagyufleisch (200g), Tomate, Zwiebel, Salat		
Bierempfehlung: Schremser Vienna IP		
Steak Burger	A O	20,70 €
100% faschiertes Filetsteak (Tenderloin) vom Schneeberglandrind (200g), Mangalitza Lardo		
Tomate, Zwiebel, Salat		
Bierempfehlung: Domrep Pils		

Extras:

Mangalitza Lardo	O	1,50 €
Bergkäse	G	1,10 €
Cheddar Käse	G	1,10 €

Das **Wagyu-Rind** ist eine Rinderrasse japanischen Ursprungs und das teuerste Hausrind der Welt. Es ist als Kobe-Rind sehr bekannt, wobei aber nur das Fleisch der Wagyu-Rinder, die in der japanischen Region Kobe geboren, aufgezogen, gemästet und geschlachtet wurden, diese Bezeichnung tragen darf. Das Fleisch unserer Wagyu Burger stammt aus dem Mostviertel in Niederösterreich. Das **Schneeberglandrind** stammt aus Mutterkuhbetrieben von der Buckligen Welt bis hin zum Fuße des Schneeberges. Unter natürlichen Haltungsbedingungen wachsen die Kälber im Laufstall und im Sommer auf Almen und Wiesen heran. Wir grillen das edelste Stück des Schneeberglandrindes: den Lungenbraten, auch Tenderloin genannt.