

# ***Bienvenido a Argentina***

Alpenvorland Rind trifft Premium Rind aus Argentinien



## **Wenn der Gaumen Tango tanzt!**

Argentinien gilt als die Heimat der besten Steaks der Welt. **Fleisch von reinrassigen Angus-Rindern** von edelster Qualität. 6 – 8 Wochen "Aged beef Reifung"



Alpen Vorland Rind – das beste Fleisch Österreichs. Jedes Stück Fleisch wird **mindestens 21 Tage gereift** - kostbar, edel, butterzart! Geprüft nach AMA-Gütesiegel und Genuss Region Kriterien.

## **Vorspeisen:**

- Tatare – unser Klassiker** (120g) € 16,80  
fein garniert, dazu Toastbrot
- Empanadas** (3 Stk.) € 10,80  
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch  
dazu Tomaten-Rucola Salsa
- Carpaccio di Lomo** € 14,80  
Rindsfilet hauch dünn geschnitten, mit Olivenöl und Zitronensaft  
dazu Knoblauchciabatta
- Sopa de Choclo** € 7,80  
Argentinische Maiscremesuppe mit Garnelenspieß

## **BURGER** mit 1 Beilage Deiner Wahl

- Chimichurri Burger** € 17,80  
OMG Burgerbun, Rindfleischpatty, Tomaten, Salat  
und geräucherter Käse, dazu Chimichurri-Sauce
- Tango Argentino Burger** € 18,80  
Brezel-Brioche Burgerbun, Rindfleischpatty, Trüffel-Mayonnaise,  
karamelisierter Zwiebel, gegrillte Paprika, Ziegenkäse, frischer Basilikum  
dazu hausgemachte Bourbon-BBQ Sauce
- Chorizo Burger** € 18,80  
Gourmet Burgerbun, Rindfleischpatty, Chorizzo-Wurst, Salsa Verde,  
Cheddar Käse, Salat, gebratener Bacon, Jalapegnos  
dazu Limetten-Mayonnaise
- Aconcagua Steak Burger** € 29,80  
Ciabatta – Trancen vom argentinischen Rib Eye Steak 250g,  
knuspriger Bacon, geschmolzener Cheddar Käse,  
karamellierte Zwiebel, Tomaten, dazu hausgemachte Bourbon-BBQ Sauce

## **STEAKS** mit 2 Beilagen und 1 Sauce Deiner Wahl

- Bife de Chorizo** (ca 270g) € 32,80  
Argentinisches Rumpsteak: kräftiger Geschmack, zarte Marmorierung  
absolut saftig und zart
- Ojo de Bife** (ca. 300g) € 33,80  
Argentinisches Rib Eye Steak: unvergleichlich saftig durch den  
relativ hohen Fettanteil (10-12%) intensives Aroma, ein „Hochgenuss“
- Huftsteak** (ca. 260g) € 27,80  
vom österreichischen Alpenvorlandrind: mit seiner zarten, lockeren Struktur  
und seiner feinen Marmorierung macht es dem Filet Konkurrenz
- Filetsteak** (ca. 230g) € 38,80  
vom österreichischen Alpenvorlandrind: Genuss der auf der Zunge zergeht  
und an Exklusivität kaum zu übertreffen – das Königsstück
- Flank Steak** (300–800g) € 8,00/100g  
vom österreichischen Alpenvorlandrind: aus dem hinteren, unteren  
Bauchteil des Rindes, geringer Fettanteil mit gleichzeitig aromatischem  
Geschmack Der Premium-Cut ist ideal zum Marinieren und Kurzbraten.
- Duroc Karreekrone** (300-600g) € 8,00/100g  
vom Steirerschwein,  
Schweinerücken am Knochen gebraten - saftig und butterweich!
- Chateaubriand** (470-490g - für 2 Personen) € 76,80  
Doppeltes Filetsteak vom Alpenvorlandrind am Stück gebraten  
flambiert und tranchiert am Tisch  
**mit 4 Beilagen und 2 Saucen**
- Gaucha Steak** (600g) € 65,80  
Doppeltes argentinisches Rumpsteak mit klassischem Fettrand  
am Stück gebraten, flambiert und tranchiert  
**mit 2 Beilagen und 1 Sauce für 1 Person € 50,80**  
**mit 4 Beilagen und 2 Saucen für 2 Personen € 65,80**
- Argentinische/Österreichische Steakplatte** (für 2-3 Personen) € 90,80  
300g Ribeye Steak, 300g Rumpsteak, 300g Huftsteak  
flambiert und tranchiert am Tisch  
**mit 4 Beilagen und 2 Saucen für 2 Personen € 76,80**  
**mit 6 Beilagen und 3 Saucen für 3 Personen € 90,80**

### Wähle Deine Garstufe:

**Rare** – kurz, scharf angebraten - innen noch roh

**Medium rare** – mittel roh, sehr „fleischsaftig“, im Kern noch roh

**Medium** – halb durch, im Kern noch „fleischsaftig“, gibt auf Druck nach und hat eine braune, knusprige Kruste

**Medium well** – zart rosa, im Kern fast „durch“ bei klarem Fleischsaft

### Wähle Deine Sauce (zusätzliche Sauce € 3,80):

**S1 / Salsa de champiñones** – Pilze, Butter, Sahne, Knoblauch, Weißwein

**S2 / Salsa de queso azul** - Edelschimmelkäsesauce

**S3 / Salsa de pimentón** – gegrillte rote Paprika, Knoblauch, Sahne, Olivenöl

**S4 / Salsa dulce de vino tinto** – leicht süßliche Rotweinsauce

**S5 / Chimichurri** – frische Kräuter, Knoblauch, Essig, Olivenöl

**S6 / Mojo Criollo** – Argentinische BBQ-Sauce mit Knoblauch und Koriander

**S7 / Salsa de Chile** – würziger Sauce mit frischen Chili

### Wähle Deine Beilage (zusätzliche Beilage € 4,80):

**B1 / Patata al horno** – Ofenkartoffel mit Chorizo-Bohnenragout

**B2 / Verduras asadas** – gegrillte Auberginen, Paprika, Zucchini und Zwiebel

**B3 / Papas a la provenzal** – gebratene Kartoffeln mit Paprika, Petersilie und Knoblauch

**B4 / Choclo asado** – gegrillter Maiskolben mit Knoblauch-Kräuterbutter

**B5 / Ensalade de Quinuo** – Quinoa-Gemüsesalat mit Limettensaft und Koriander

**B6 / Aros de cebolla empanados** - frittierte Zwiebelringe im Bierteig

**B7 / Papas fritas** – Steak Pommes

**B8 / Ensalada de acompañamiento** - Bunter Salat mit Kräuter-Joghurtdressing

### Dessertempfehlung:

**Tarta de manzana en tarro**

€ 5,80

Crunchy Granola, Apfel, Vanille-Mascarpone im Glas serviert

**Weitere Desserts finden Sie in unserer Speisekarte**



# Eggerhof

Fam. Supersberger ★ ★ ★

Herzlich Willkommen bei unseren

## Steak- & Burgerwochen

### „Bienvenido a Argentina“

### Getränkeempfehlungen:

#### **Gösser Dunkles Zwickl naturtrüb**

4 verschiedene Malzsorten, weiche und blumige Hopfennote,

Honig- und leichte Röstaromen, 5,7 % vol. Alkohol

0,3L Glas € 4,40

0,5 L Glas € 5,60

#### **Cabernet Sauvignon Septima**

13,5 % Vol.

Bodega Septima / Mendoza, Lujan de Cuyo

Unverwechselbarer Charakter und komplexes Aromaprofil

Für seine intensiven und vielfältigen Aromen

1/8 l Glas € 5,40

0,75 l Flasche € 31,00

#### **Wiener Trilogie**

13% Vol.

Weingut Wieninger / Wien / trocken

Barrique-Cuvée aus 3 Sorten – Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon

1/8 l Glas € 5,40

0,75 l Flasche € 31,00

#### **St. Laurent**

12,5% Vol.

Weingut Pöckl / Mönchhof / Burgenland

Dunkles Rubinrot, in der Nase schwarze Johannisbeere und Brombeeren,  
im Abgang leicht nach Schokolade.

1/8 l Glas € 5,50

0,75 l Flasche € 33,00

#### **Gager Q2**

14,0% Vol.

Weingut Gager / Deutschkreutz / Burgenland

Cuvee aus Bläufränkisch, Cabernet Sauvignon und Syrah

1/8 l Glas € 5,50

0,75 l Flasche € 33,00