

"Heimisch, natürlich und voll im Trend"

Premium Fleisch vom österreichischen Jungstier

Hervorragende Qualität, zarte Konsistenz und saftiger Geschmack.

Jedes Stück Fleisch wird mindestens 14 Tage gereift - kostbar, edel und butterzart!

Geprüft **BOS Gütesiegel**, garantiert Österreich, von der Geburt bis zu Schlachtung.

Vorspeisen

Mexicanische Maiscremesuppe mit Nachos	€ 5,30
Nachos con Queso mit Käse überbacken, dazu Kräuterrahmdip und Blue-Cheese-Sauce	€ 7,40
Taco Mexicano gefüllt mit buntem Salatmix, Rindersteakstreifen und würziger Sauerrahmsauce	€ 9,80
Tartare – unser Klassiker fein garniert, zum selber mischen, dazu Toastbrot	€ 13,80

BURGER & QUESADILLAS

mit 1 Beilage Deiner Wahl

Steak Quesadilla Tortilla gefüllt mit Streifen vom Rindersteak , rote Zwiebeln, Tomaten, Mais, Salat, geriebener Cheddar Käse, Jalapenos und scharfer Salsa dazu Chili-Sauerrahmdip	€ 14,80
Quesadilla Mexicana Tortilla gefüllt Faschiertem vom Rind (Hackfleisch) mit Mais und Bohnen, geriebener Cheddar Käse, Jalapenos, Avocado und Salsa dazu Kräuter-Sauerrahmdip	€ 14,80
Gringo Burger Knuspriges Sesambun, 2 x saftiges Rindfleischpatty, Cheddar Cheese, gebratener Speck, Tomaten, Essiggurken, Salat, rote Zwiebeln, Jalapenos und hausgemachte BBQ-Sauce, dazu Tequila Jalapeno Dip	€ 18,80
Viva Mexico Burger (scharf) Roter Burger Bun, saftiges Rindfleischpatty, Salat, Tomaten, Gurken, Cheddar Cheese, Chili, Nachos dazu Salsa Dip	€ 14,80

STEAKS

mit 2 Beilagen und 1 Sauce Deiner Wahl

Filete de cadera (ca. 250g) von der Huft (Huftsteak): mit seiner zarten, lockeren Struktur und seiner feinen Marmorierung macht das High Loin durchaus dem Filet Konkurrenz	€ 23,80
Bife de chorizo (ca. 260g) von der Beiried (Rump): kräftiger Geschmack, zarte Marmorierung und der charakteristische Fettrand, absolut saftig und zart	€ 25,80
Filete / Solomillo (ca. 230g) das Filetsteak: Genuss der auf der Zunge schmilzt und an Exklusivität kaum zu übertreffen – das Königsstück	€ 32,80
Filete de costilla (ca. 300g) von der Hochrippe (Rib Eye Steak), unvergleichlich saftig durch den relativ hohen Fettanteil (10-12%) intensives Aroma, ein „Hochgenuss“	€ 27,80
Chateaubriand (ca. 500g – Empfehlung für 2 Personen) doppeltes Filetsteak am Stück gebraten, flambiert und tranchiert am Tisch mit 4 Beilagen und 2 Saucen	€ 64,80
Gaucha Steak (ca. 600g) Doppeltes Rumpsteak mit klassischem Fettrand am Stück gebraten, flambiert und tranchiert mit 2 Beilagen und 1 Sauce für 1 Person mit 4 Beilagen und 2 Saucen für 2 Personen	€ 40,80 € 54,80
Prime Rib (ca. 800g – Empfehlung für 3 Personen) zwischen 7. und 12. Rippe aus dem „Englischen“ (Rücken des Rindes) geschnitten. mit 6 Beilagen und 3 Saucen für 3 Personen	€ 69,80

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 € 2,80):

S1 / Chili-Schokoladesauce

S2 / Café BBQ Sauce

S3 / Sweet Chili Sauce

S4 / Salsa del diablo

S5 / Blue Cheese Sauce mit Blauschimmelkäse

S6 / Mexikanische Chilikräuterbutter

S7 / Salsa Dip mild

S8 / Salsa Dip scharf

S9 / Teguila – Jalapeno Dip

Wähle Deine Beilage (zusätzliche Beilage € 3,80):

B1 / Fried Onion Rings - Zwiebelringe im Bierteig mit Knoblauch-Dip

B2 / Potato Wedges – feurig

B3 / Sweet Potato Wedges – frittierte Süßkartoffelspalten

B4 / Ofenkartoffel gefüllt mit Mais und Bohnen

B5 / Steakhouse Fries – die dicke Pommes

B6 / Grillgemüse – Zucchini, Karotten, Paprika, Baby Maiskolben

B7 / Speckbohnen

B8 / Corn on the Cob - Maiskolben in würziger Butter

B9 / Frühlingsmix Salat mit Tex Mex Dressing

als Dessert empfehlen wir:

Schoko Brownie mit Chili € 5,30
mit Vanilleeis und Schokosauce

Karottentorte € 4,50
Orangen-Mascarpone-Creme und Nuss-Grillage



Eggerhof

Fam. Supersberger ★ ★ ★

Herzlich Willkommen bei unseren

Steak- & Burgerwochen Austria : Mexico

Premiumfleisch aus Österreich trifft feurige Kulinarik aus Mexiko

Getränkeempfehlung:

Sol - Cerveza de Mexico 4,2% Vol.
leichtes Lager mit einem frischen, fruchtigen-zitronigen Geschmack
0,33l € 3,50

Desperados - Original 5,9% Vol.
Tequila Flavoured Beer
0,33l € 4,50

„Blaufränkisch Klassik“ 13,5% Vol.
Weingut Gager Deutschkreutz / Mittelburgenland / trocken
besticht durch herrliche Würze, Brombeer- und Kirschfrucht
1/8 l Glas € 3,60 0,75 l Flasche € 21,00

„Wiener Trilogie“ 13% Vol.
Weingut Wieninger / Wien / trocken
Barrique-Cuvée aus 3 Sorten – Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon
1/8 l Glas € 4,40 0,75 l Flasche € 26,00

Tequila Olmeca Gold 40% Vol.
Aromatischer Agavenbrand mit fruchtig-rauchiger Note 2 cl € 3,20

Tequila Rose Strawberry 15% Vol.
Erdbeercremelikör mit Tequila - süß und bezaubernd 2 cl € 3,20