

# Steakspezialitäten

... vom Schwein und vom Rind

€

<b>Schweinerückensteak „ Friuli „</b> vom Grill mit Marsalaweinsauce und frischem Blattspinat in Butter gedünstet	11,90
<b>Schweinerückensteak „ Toscana al Forno „</b> mit Parmaschinken*, Tomaten, Mozzarella und überbacken	11,90
<b>Schweinerückensteak „ Saltimbocca „</b> zwei dünn geschnittene Steaks mit Parmaschinken*, frischem Salbei und einer sehr aromatischen, leichten Weinsauce und frischen, gedünsteten Broccoliröschen	11,90
<b>Schnitzel vom Jungschweinerücken</b> zart in „Mis de pain“ (frisch geriebenes Weißbrot) gebraten mit frischen Champignons, Schinkenspeck, Zwiebeln und Bratkartoffeln	14,90

**La Taverna – Pfännchen**  
3 Schweinefiletmedaillons  
auf Waldpilzen im Rahm  
mit Pommes Duchesse  
€ 14,95

## Rumpsteaks vom argentinischen Freilandrind

(Alle Rumpsteakgerichte für unsere Schlemmen und Sparen – Gäste minus € 3,00)

<b>180 g Rumpsteak</b>	mit Kräuterbaguette, Steaksauce und Kräuterbutter	14,90
<b>220 g Rumpsteak</b>	mit Kräuterbaguette, Steaksauce und Kräuterbutter	16,90
<b>Rumpsteak „ Basilicata „</b> 180 g Rumpsteak mit frischen gebratenen Champignons, Schinkenspeck <sup>3</sup> , Zwiebeln und italienischen Kräutern		16,90
<b>Rumpsteak „ Molise „</b> 180 g Rumpsteak mit Tomaten und Schafskäse überbacken		16,90

### Beilagen nur zu den Schweinerückensteaks und Rumpsteaks:

<b>Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuter-Sauerrahm</b>	3,90
<b>Pommes Frites</b>	3,50
<b>Hausgemachte Rösti</b>	3,90
<b>Butterspaghetti</b>	3,50
<b>Ofenkartoffel mit hausgemachtem Sauerrahm als Einzelgericht</b>	5,50

Bitte sagen Sie uns, wenn Sie Ihr Steak anders als medium wünschen.  
( englisch – medium – well done )