

RISTORANTE GENUSSREICH à la Steak carte

STEAKS

"SIMMENTALER" FILETTO DI MANZO 150 g € 29,50
"SIMMENTALER" FILETTO DI MANZO 250 g € 46,00

Carne di manzo d'Austria, carne magra,
piccante e aromatica

BISTECCA RIB-EYE STEAK 300 g € 42,00

Simmentaler - Angus - Herford dall'Irlanda
Costina maturata teneramente,
ben marmorizzata con un
piccolo occhio di grasso, succosa

SURF AND TURF € 38,50

"Simmentaler" filetto di manzo 150g, 3 Gamberoni

TERES MAJOR STEAK 300 g € 26,00

Hamburger a regola d'arte

ROBERT ROGNER è sinonimo di massima qualità

CHATEAU BRIAND 400 g € 72,00

Doppio filetto di manzo
per 1 o 2 persone



SPECIALITÀ

Ravioli fatti in casa al tartufo e rosa € 14,70

con spuma di burro nocciola e cipollotto

Filetto di orata in cartoccio € 22,90

Carré di agnello € 31,80

con crosta di erbe

ANTIPASTI

Tartare di filetto di manzo "Simmentaler" € 18,80

con burro biologico, pane tostato biologico
e maionese all'olio di semi di zucca
Porzione Piccola 50g

Insalata mediterranea di calamari € 13,20

con baguette biologica croccante

Rogner's insalata cesare € 5,60

cuori di lattuga croccanti, condimento piccante,
pane bianco biologico e Asmonte

ZUPPE

Zuppa di cipolle alla francese € 6,30
con gnocchetti di formaggio fresco e basilico

Vellutata di sedano e mela € 4,50

CONTORNI

„Café de Paris“ - schiuma di burro piccante € 1,80

Salsa naturale di vino rosse e pepe € 1,80

Chimichurri - freddo salsa piccante alla erbe € 1,80

Chutney di mango € 1,80

Salsa bearnaise € 3,50

Salsa barbecue € 1,80

Mamas Frittats - Patatine fritte fatte in casa € 3,00

Patate con salsa di panna acida e erba cipollina € 3,90

Anelli di cipolla al forno € 1,80

Fagioli avvolti in pancetta € 3,60

Verdure arrosto € 4,50

Funghi di ostrica fritti € 3,90

Polenta al timo cremosa € 2,20

DOLCE

Schmarrn ai semi di papavero € 7,90

con ricotta biologica di Fehring e prugne stufate
alla vaniglia e pistacchio

Tortino al cioccolato e pan di zenzero € 7,60

con sabayon all'arancia e gelato alla cannella
fatto in casa

Tiramisù alla mela al forno € 5,00

con pan di spagna al vin brulé

Sorbetto su raccomandazione € 4,40

con vodka o champagne

Variazione di formaggi € 11,00

marmellata di peperoni piccante,
burro biologico, pane alla noci

Pralina di cioccolato ripiena fatta in casa € 1,20

Tempi di cottura

rare: al sangue • medium: rosa arrosto • well-done: ben
cotto

Coperto € 3,90 a persona.

I nostri camerieri saranno lieti di informarla riguardo gli
ingredienti allergenici. Prezzi inclusi.

