

Steaks vom Heißen Stein

Geradezu legendär sind unsere Steaks vom Heißen Stein, die zum guten Essen noch eine gehörige Portion Spass mitliefern. Auf einem 400 Grad Celsius heißen Granitstein grillen Sie Ihr Fleisch am Tisch genauso, wie sie es am liebsten möchten. Dazu servieren wir leckere Saucen und Beilagen nach Wunsch, wie z.B. Ofenkartoffel, Bratkartoffel oder Pommes frites. Selbstverständlich können Sie auch Gemüse dazu haben und auf jeden Fall empfehlen wir Ihnen einen unserer knackfrischen Salate als ideale Ergänzung.



Das Filetsteak vom Heißen Stein - mit 4 verschiedenen Saucen und Bratkartoffeln.

Das Fleisch macht den Unterschied

Für unseren Heißen Stein servieren wir nur Österreichisches Rindfleisch in 4fach A-Qualität. Das heißt, dass das Rind in Österreich geboren und aufgewachsen ist und dann vor Ort geschlachtet und zerlegt wurde. Das ist der Goldstandard für Rindfleisch und ist im Geschmack kaum zu toppen.

Dass diese Qualität auch bezahlbar sein kann zeigt unser Rindernackensteak, dass zwar etwas durchwachsen aber dafür umso herzhafter ist.



Rindernackensteak - das Steak für richtige Männer!