

STEAKTAGE im GASTHAUS ECHO

Black Angus

Premium Beef mit schottischen Wurzeln

Brasilien ist beim Export von Rindfleisch weltmarktführend und empfiehlt sich für die Qualität und den Geschmack seines Fleisches.

Auf Grund von Weiden in tropischen und gemäßigten Zonen gibt es viele Möglichkeiten, verschiedenste Qualitätsmerkmale für anspruchsvolle Kunden zu produzieren!

Brasilianisches Fleisch ist frei von Hormonen und gewinnt dadurch Konsumenten der ganzen Welt für sich.

Fleisch vom Angus Rind besticht durch seine kräftige rote Farbe, ist feinfaserig und herrlich marmoriert.

Beim Braten oder Grillen schrumpft es nicht und bleibt saftig. Das liegt an der Genetik der robusten Fleischrasse.

Suppen und Vorspeis

Bärlauchsuppe € 4,80
Croûtons • Schlag

herzhafte Rindsuppe

mit Frittaten € 3,90

mit gebackenem Leberknödel € 4,80

mit Fleischstrudel € 4,80

Rindscarpaccio € 9,80
vom weißen Scherz
Salatbouquet • Parmesan
Toastbrot

Die Welt gehört dem,
der sie genießt
Giacomo Leopardi

zum Starten

Unsere Steaks haben
ca. 250 Gramm

Filets

Filetsteak „Madagaskar“ € 34,90

herzhafte Pfeffersauce
Kroketten • Salat

Filetsteak „Western Style“ € 34,90

gebratener Speck • Maiskolben
Potatoe Wedges • BBQ Dip

Filetsteak „Mexican Style“ € 34,90

Chili-Bohneneintopf
Steak Pommes

T-Bone Steak € 49,90

etwas für echte Kerle – ca. 600 g
Kräuterbutter • Pommes • Gemüsebeilage

Lady Steak 180 - 200 g € 32,90

in Olivenöl gebratener Spargel
Cherrytomaten
Kräuterbutter • Rosmarinkartoffeln

Genießen

Rump- steaks

NEU

Huft Steak € 27,70

Süßkartoffelspalten
Cremechampignons • Salat

Rib Eye Steak € 27,70

Ofenkartoffel • Knoblauchdip
Bohnenröllchen im Speckmantel

ca. 300 g

Club Steak € 27,70

gebackene Zwiebelringe • BBQ Dip
Steak Pommes • Speckbohnen

Rumpsteak € 27,70

Gorgonzolasauce
Tagliatelle • Salat

Selbstverständlich bieten wir unsere Steaks auch als
„Small-Version“ an (außer T-Bone)

Unsere Steaks sind alle „Dry Aged“ gereift und
daher besonders zart

GEBT BITTE BESCHEID, WIE IHR EURE
STEAKS MÖCHTET
ENGLISCH --- MEDIUM --- DURCH

Mahlzeit

Haupt- speisen

Wiener Schnitzel € 16,90

Schwein oder Hendl
Pommes • Salat

Cordon Bleu € 18,20

Schwein oder Hendl
Petersilkkartoffeln • Salat

Schweinefilets vom Grill € 19,70

rosa gebraten
Pfefferrahmsauce
Kroketten • Salat

Bachforelle € 19,90

aus Gosau
gebraten
Petersilkkartoffeln • Salat

Geschmorte Schweinebackerl € 16,40

Zwiebeljus
Süßkartoffelspalten • Speckbohnen

an Guat 'n

Spinat -

Kartoffellasagne € 12,60

mit Käse überbacken

Knoblauch-Dip

ohne

Fleisch

Chefsalat € 9,60

gemischter Salatteller

Käse • Ei

Ravioli € 12,60

hausgemacht • Frischkäse-Kräuterfüllung

Tomatensauce • Salat

Apple pie € 6,70

warmer Apfelkuchen

Zimteis • Schlag

fia

die Süßen

Choco brownie € 6,70

für Schokofans

Vanilleeis • Schlag

Cheese cake € 6,70

Topfenkuchen

Erdbeerragout • Schlag

a quats Erde

Liebe
Gäste

Wir freuen uns darüber,
sowohl unsere vielen Stammgäste,
als auch immer wieder
neue Gäste zu bewirten -
lassen Sie Ihre Seele baumeln
und verbringen Sie
unvergessliche Stunden im schönen
Gosautal

in diesem Sinne:

Genießen.
Sich Zeit lassen.
Die Welt vergessen.
Glücklich sein.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten
Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern