

Rib Eye Steaks werden aus der Hochrippe geschnitten. Benannt ist es nach dem typischen deutlich sichtbaren Fettkern, dem "eye". Dieses stark marmorierte Fleisch ist besonders zart und geschmackvoll und wird von vielen als eines der besten Steaks angesehen.

New York Striploin Steak

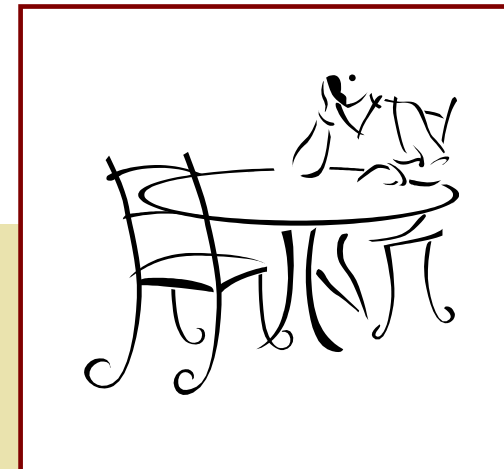
vom Roastbeef ist ein sehr feines, zartes Stück vom Rind, das auf einer Seite den typischen Fettrand hat. Dieser wird erst vor dem Verzehr entfernt und gibt dem Fleisch Saftigkeit und Aroma.

*Jeden Donnerstag -
kulinarischer Abend in der Weyhalla
am Sportplatz in 83629 Weyarn
Reservierung unter 08020-908114*

Steak it easy !

*Donnerstag in der Weyhalla:
Der Abend für echte Männer
und Frauen mit Geschmack*

*Unsere Spezialität:
Exquisite Steaks von heimischen
Rindern und erlesene BBQ-Saucen
direkt aus den USA !*



Speisekarte

get it !

Baked Potatoe 3,00 €

& homemade Sour Creme

*½ Ofenkartoffel als Beilage mit hausgemachter Sour
Creme*

Baked Potatoe & Salmon 6,50 €

Sour Creme & smoked salmon

*1 große Ofenkartoffel mit Sour Creme und
Räucherlachs*

Country Salad 3,50 €

Mais-Bohnen-Salat mit Feta

steak it easy !

zu unseren Rinder-Steaks servieren wir Knoblauch-Kräuter-
Baguettes und hausgemachte frische Kräuterbutter

Rib Eye Steak 16,50€

*Das Steak für den Kenner - aromatisch und saftig mit dem
typischen „Auge“ ca. 400g*

New York Striploin-Steak 14,50 €

Ein zartes Stück Roastbeef ca. 280g

Ribs, Ribs, Ribs !

Brown Sugar Baby-Back Ribs 7,00 €

*Saftige, zarte Ribs, zubereitet nach 3-2-1 Methode mit
hausgemachter BBQ-Sauce je Rack (ca.500g)*

*Nach Desserts und
tagesaktuellen Specials
fragen sie uns bitte direkt.*

special - unsere BBQ-Saucen

Aussergewöhnliche Geschmackserlebnisse bieten Ihnen
unsere original US BBQ-Saucen

Buckin' Berry Sauce 1,50 €

*leicht scharf mit Chipotles, Jalapenos und
Himbeeren. All natural.*

Mesquite Steak Sauce 1,50 €

*scharf, vereinigt den leichten Räucher-
geschmack des Mesquite-Holzes mit
würziger Schärfe.*

Vidalia Onion Fig Sauce 1,50 €

*Zwiebel-Feige-Sauce für Feinschmecker.
aus den Südstaaten.*

*Wir empfehlen zum Steak ein schönes
Glas Rotwein oder frisches kühles Bier*