

# RESTAURANT GRENZSTEIN HEISSER STEIN

*Grenzenlos geniessen*



## - Rind (Das Beste vom Weidetier)

<b>Irisches Rindsfilet (hormonfrei)</b>	<i>200 g</i>	<b>52.50</b>
Zart, butterweich und fein. Aus irischer Weidehaltung mit besonders mildem, natürlichem Geschmack.		
<b>Rinds Entrecôte (hormonfrei)</b>	<i>200 g</i>	<b>49.50</b>
Vom Ojo de Agua (Dieter Meier, Appenzell). Kräftig im Geschmack, wunderbar saftig und mit eleganter Würze.		
<b>Rinds Rib-Eye (Australien)</b>	<i>270 g</i>	<b>49.50</b>
Das Lieblingsstück vieler Grillfans. Feiner Fettmarmorierung, kräftigem Eigengeschmack und einer zarten Textur.		



## - Strauss (leicht und edel)

<b>Straussenfilet «Fan» (PL)</b>	<i>200 g</i>	<b>49.50</b>
Fein mageres Fleisch mit vollem, leicht süßlichem Aroma. Eine Delikatesse für alle, die etwas Besonderes suchen.		
<hr/>		



## - Schwein (Mediterrane Würze)

<b>Iberico Pata Negra Kotelett</b>	<i>250 g</i>	<b>49.50</b>
Das „Königsschwein Spaniens“ Nussiges Aroma, dank der Eichelmast mit unvergleichlicher Tiefe im Geschmack.		