

*Bratenduft und
Offenluft;
Der wichtigste
Schritt auf dem Weg
zur Zivilisation war
das Entdecken des
Feuers und die
Erkenntnis, dass man
mit dessen Hilfe ein
Stück rotes Fleisch in
eine Delikatesse
verwandeln kann!*

*Alle unsere Steaks!
Werden serviert mit:
Folienkartoffeln
Pommes
Wedgeskartoffeln
nach Wahl!*

*Saucen Garnitur von:
Knoblauch
Cocktail und
Sauce Tatars*

Steak auf Toast
mit Kräuterbutter und
Knoblauchbaguette

€

Käsesteak
überbacken mit
heimischen Käsesorten

€

Steak Madagaskar
in Pfefferrahmsauce
und flambiert mit Cognac

€

Zigeuner Steak
serviert mit feurigem
Grillpaprika

€

Kräutersteak
Filetsteak mit Kräuterkruste
und Rosmarinjus

€

Cajun Steak
Huftsteakmedaillons mariniert
in tangy hausgemachter ameri-
kanischen Marinade, Ratatouillegemüse,
Sauce Hollandaise

€



Rockefellersteak
300g Ribeye (vom Rostbraten)
mit gebratenen Maiskolben,
gebackenen Zwiebelringen und
Senfjus

€

Steak Mediterran
gegrillte Rumpsteak-Medaillons
auf marinierten und gegrillten
mediterranem Gemüse mit
Rotweinsauce und Zitronenbutter

€

Holly Smoke
Rumpsteak kalt geräuchert
(auf Buchenholzspäne) und gegrillt..!
Serviert mit Paprikachips und
Rosmarinjus

€

Gruss aus Mexico
gefüllte Tacos mit Salat, Tomaten,
Cuacamole (Avocado-Salsa) und
gegrillten Huftsteakscheiben
überbacken mit Käse und
Sauerrahm

€

T-Bone Steak Provencale
Natur gegrilltes T-Bone Steak
(300-400gr) mit gebratenen Stein-
pilzen, Cherrytomaten und Kräuter
der Provence

€



*Weinempfehlung:
Unser Team berät
Euch gerne über unser
Weinangebot*

*Sag mir was du isst
und ich sage Dir wer
du bist!*

*Saucen Garnituren von:
Knoblauch
Cocktail und
Sauce Tatars*

*...und einen
netten Abend!*

Wir heißen alle bei uns recht herzlich Willkommen!

Weinempfehlung:

Unser Team berät Euch gerne über unser Weinangebot!

Sonst könnt Ihr auch einen Blick auf unsere Weinkarte werfen!



Die Süße Sünde!

Ein Dessert ist der krönende Abschluss eines Menüs und die verlockende Verführung, der man sich nur allzu gern hingibt!

Schaut einfach nach in unserer Dessert- oder Eiskarte!

Werter Gast!

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Zahlungen mit Kreditkarten oder Bankomatkarten erst ab EUR 40,00 akzeptieren!

Danke für Ihren Besuch

Christian mit Familie Salchner
Alpengasthof Hohe Burg | Trins 107 | 6152 Trins
Tel. 05275 - 5204 | Fax 05275 - 5220
www.hoheburg.at | info@hoheburg.at



Wir laden Euch ein zu einem Aperitif nach Wahl:

- 1 Glas Pfiff
- 1 Glas Campari-Holunder-Kir
- 1 Glas Pilini
- 1 Glas Martini Dry

Mahlzeit