

## Weine

*Zu Ihrem feinen Steak empfehlen wir Ihnen einen ausgewogenen, vollmundigen Rotwein. Bitte finden Sie eine größere Auswahl in unserem Weinregal in der Herzogstube.*

Markowitsch Blaufränkisch  
0,2l 6,90

Chianti Reserva  
0,1l 3,90

2018 Mara Ripasso  
0,75l 32,50



## Beilagen

*Alle Steaks werden mit Doris' Teufelssoße oder hausgemachter Kräuterbutter serviert, dazu ein kleiner Salat mit Hausdressing.*

Pommes frites oder Rösti  
3,20

Bratkartoffeln, Folienkartoffel mit Sauerrahm oder gebratenes Gemüse  
3,80

## Rumpsteaks

*Benannt nach den Trümpfen beim Watten:*

Spitz, der Oache-Siemer  
220 g 24,50

Welle, der Schelln-Siemer  
280 g 28,50

Max, der Herz-Kini  
350 g 32,50

## Filetsteaks

*Benannt nach den Figuren aus den Lausbubengeschichten vom Ludwig Thoma, der im Ku-Max am anderen Ende des Stadtplatzes sein Abitur machte:*

Tante Frieda, die magere Tante  
170 g 25,50

Kindlein, der bigotte Pfarrer  
220 g 28,50

Ludwig, der Lausbub  
280 g 33,50

Filser, Bauer und Landtagsabgeordneter  
350 g 37,50



## Steaks

*von  
Angus- und Herfordrindern  
100% grasgefüttert*

*Wir kochen für Sie!*

