



# AMEDO

Steakhaus ■ Restaurant

Andere Beilagen  
möglich - mit Aufpreis.

## Steaks

Alle Gerichte werden  
mit Salat serviert.

**Wählen Sie bitte Ihr Steak,  
wie Sie es am liebsten mögen:**

**Englisch** - saftig-rot

**Medium** - zartrosa

**Well done** - durchgegrillt

**Hüftsteak**

fast völlig fettfrei

**Entrecote**

aus dem Zwischen-  
rippenstück, mit  
typischem Fettauge

**Rumpsteak**

außen mit  
typischem Fettrand,  
innen zart und fettarm

**Filetsteak**

das zarteste Stück von der Rinderlende, ohne Fett

Gewichtsangabe = Rohgewicht



|                                           |       |                |                                           |       |                |
|-------------------------------------------|-------|----------------|-------------------------------------------|-------|----------------|
| <b>150 Pfeffersteak</b>                   | 200 g | <b>15,50 €</b> | <b>161 Rumpsteak</b>                      | 200 g | <b>18,50 €</b> |
| Hüftsteak                                 | 300 g | <b>20,50 €</b> | mit Sauercreme und                        | 300 g | <b>23,50 €</b> |
| mit Pefferrahmsauce,                      |       |                | Knoblauchbrot,                            |       |                |
| dazu Pommes frites g                      |       |                | dazu Papa Asada g                         |       |                |
| <b>153 Pueblo Steak</b>                   | 200 g | <b>15,50 €</b> | <b>164 Zwiebelsteak</b>                   | 200 g | <b>15,90 €</b> |
| Hüftsteak                                 | 300 g | <b>20,50 €</b> | Hüftsteak mit                             | 300 g | <b>20,90 €</b> |
| mit Kartoffelecken                        |       |                | Röstzwiebeln,                             |       |                |
| und Sauercreme g                          |       |                | dazu Pommes frites                        |       |                |
| <b>156 Champignon-Steak</b>               | 200 g | <b>15,50 €</b> | <b>167 Rib-Eye-Steak</b>                  | 200 g | <b>18,50 €</b> |
| Hüftsteak mit frischen                    | 300 g | <b>20,50 €</b> | aus dem Zwischen-                         | 300 g | <b>23,50 €</b> |
| Champignons,                              |       |                | rippenstück mit                           |       |                |
| Sahnesauce, dazu                          |       |                | typischem Fettauge,                       |       |                |
| Pommes frites g                           |       |                | mit Sauercreme, dazu                      |       |                |
|                                           |       |                | Papa Asada g                              |       |                |
| <b>159 AMEDO Steaks</b>                   | 180 g | <b>18,00 €</b> | <b>170 Filetsteak</b>                     | 200 g | <b>23,50 €</b> |
| kleiner Filet- und Hüft-                  |       |                | das zarteste Stück von                    | 300 g | <b>28,50 €</b> |
| steakspieß, gegrillt, mit                 |       |                | der Rinderlende, mit                      |       |                |
| Sauce Bernaise, dazu Bratkartoffeln a,g,i |       |                | Sauercreme, dazu                          |       |                |
|                                           |       |                | Papa Asada g                              |       |                |
| <b>160 Feinschmeckersteak</b>             |       | <b>20,00 €</b> | <b>173 T-Bone-Steak</b>                   | 420 g | <b>29,50 €</b> |
| Hüft- und Rumpsteak, je 130 g mit         |       |                | eine Seite Rinderfilet und                |       |                |
| frischen Champignons oder Pfeffer         |       |                | eine Seite Rumpsteak, dazu Bratkartoffeln |       |                |
| in Rahmsauce, dazu Pommes frites g,i      |       |                |                                           |       |                |