

Landgasthof Frettwurst

BURGER & STEAKS

Gebackener Halloumi ^{A,C,G}

mit Ofengemüse, Hummus und Kräuteröl
25,00 EUR

2 gebratene Garnelenspieße ^{D,J,I,A}

mit einem kleinen Salat und Knoblauchbaguette
18,00 EUR

Gebratenes Hähnchensteak ^{A,G}

mit Ofengemüse, Süßkartoffel-Pommes und Kräuterquark
25,00 EUR

Gebratenes Picanha ^{A,G}

mit gerösteten roten Zwiebeln,
gebackenen Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark
27,00 EUR

Unser
Feinschmecker
Tipp!

Japanisches Wagyu Rumpsteak A5 ^{A,F,J,G}

mit Kartoffel-Millefeuille, marinierten Zwiebeln und Spitzkohlsalat
mit Yuzu-Buttermilchdressing
54,50 EUR

Chicken BBQ Burger ^{A,G,J,I}

Hähnchen, Zwiebeln, Joghurt-Sauce, Gewürzgurke, Tomate und Pommes
24,00 EUR

Burger ^{G,A,F,I,J,5}

2 Burger-Pattys, 2 Scheiben Käse, BBQ-Sauce, Salat,
Gewürzgurke, Zwiebeln, Tomate und Pommes
26,00 EUR

Landgasthof Frettwurst

BURGER & STEAKS

Japanisches Wagyu A5

Ein Stück außergewöhnlicher Genuss

Wagyu gilt als eines der edelsten Rinder der Welt. Das Besondere ist die außergewöhnlich feine Marmorierung des Fleisches. Feinste Fettäderchen durchziehen das Steak und sorgen beim Garen für eine unvergleichliche Zartheit, Saftigkeit und einen besonders intensiven, buttrig-nussigen Geschmack.

A5 steht für die höchste Qualitätsstufe des japanischen Wagyu. Das „A“ beschreibt die Hochwertigkeit des Fleischertrags des Tieres. Die „5“ steht für die höchste Qualitätsstufe der Fleischqualität.

International hat sich insbesondere die Bezeichnung A5 Wagyu als Synonym für extrem hochwertiges Wagyu Fleisch etabliert.



**Unser Japanisches Wagyu Rumpsteak A5
ist deshalb kein gewöhnliches Steak,
sondern ein außergewöhnliches
Genusserlebnis.**