

Öffnungszeiten  
jeden Tag und jede Nacht  
von 12.00 - 01.00 h  
Küche von 12.00 - 23.00 h

**RIZZI**

**WINEBISTRO &  
RESTAURANT**

76530 Baden-Baden  
Augustaplatz 1  
Phone 07221 - 25 838  
www.rizzi-baden-baden.de



**I LOVE MEAT, YOU LOVE MEAT, WE LOVE MEAT...**

**T-BONE | GERMANY | DRY AGED FOR TWO** PRO 100 G € 8

**SIMMENTALER WEIDERIND HAT CA. 25-32 oz (700-900g) ROHGEWICHT INKL. KNOCHEN**

„DAS BESTE FLEISCH VON DER ALM.“ DER AROMATISCHE GESCHMACK UND DAS FEIN MARMORIERT FLEISCH MACHEN ES VOR ALLEM BEI GOURMETS WEGEN SEINER ZARTHEIT UND SAFTIGKEIT BELIEBT.

8 WOCHEN AM KNOCHEN TROCKEN GEREIFT. DIE TROCKENE REIFUNG ENTZIEHT DEM FLEISCH WASSER UND GIBT DADURCH EINEN INTENSIVEREN UND FEINEREN FLEISCHGESCHMACK AB.

**TOMAHAWK STEAK | US PRIME BEEF**  
**FOR TWO CA. 42 oz (AB 1.200g) ... NIMM MICH** PRO 100 G € 10

**NEBRASKA BEEF** STEHT FÜR HÖCHSTE MAßSTÄBE IN ZUCHT UND FÜTTERUNG.

DIE ERSTEN ACHT MONATE VERBRINGEN DIE TIERE AUF DEN WEIDEN NEBRASKAS UND SOUTH DAKOTAS. DANACH SIEDELN SIE IN FREIGEHEGE UM, IN DENEN SIE 150 BIS 200 TAGE MIT MAIS GEFÜTTERT WERDEN. **VERY SPECIAL CUT** IN PERFEKTION AM KNOCHEN GEGRILLT CA. 42 oz (1.200 g) ROHGEWICHT INKL. KNOCHEN.

**PORTERHOUSE** PRO 100 G € 10

**NEBRASKA HAT CA. 22 oz (AB 600g)**

AUF DEN UNENDLICHEN STEPPEN UND WEIDEN IM US-BUNDESSTAAT NEBRASKA LEBEN DIE RINDERHERDEN IN FÜR EUROPÄISCHE VERHÄLTNISSE UNVORSTELLBARER FREIHEIT UND LIEFERN PERFEKTES FLEISCH. ES KOMMT VON DEN KRAFTSTROTZENDEN ANGUS-RINDERN AUS DEM MITTLEREN WESTEN

**ROASTBEEF**

**VON JONES STONE IRLAND 300 G** € 36

AUF DER GRÜNEN INSEL LIEGT DAS PARADIES FÜR WEIDERINDER. DURCH DAS VOM GOLFSTROM VERWÖHNTE OZEANISCH-MILDE KLIMA KÖNNEN DIE RINDER IN IRLAND FAST DAS GANZE JAHR UNTER DEM HIMMEL GRASEN. DAS FREIE UND SELBSTBESTIMMTE UMHERZIEHEN MIT DER HERDE UND DIE NATÜRLICH ERNÄHRUNG AUS GRÄSERN UND KRÄUTERN VERHELFFEN IHREM FLEISCH ZU EINZIGARTIGEM GESCHMACK UND TEXTUR

**RIBEYE STEAK | EINFACH GENIAL** € 38

**PREMIUM BEEF, AUSTRALIEN, CA. 10 oz (300g)**

DER EINZIGARTIGE GESCHMACK DIESES PREMIUM BEEFS BASIERT AUF NATÜRLICHER WEIDEHALTUNG UND SYSTEMATISCHER ARBEIT AUSTRALISCHER ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFTLER. DAMIT SORGT ES SO FÜR SEINE HERVORRAGENDE ZARTHEIT, SAFTIGKEIT UND DEN VOLLEN AUSGEZEICHNETEN GESCHMACK.

**RINDERFILET „ROSSINI“** € 42

**FILET VOM SIMMENTALER WEIDERIND MIT GEBRATENER GÄNSELEBER UND TRÜFFELJUS CA. 9 oz (250g)**

RINDERFILET IST DAS BEGEHRTESTE STÜCK VOM RIND. DIE SIMMENTALER RINDERRASSE, AUCH FLECKVIEH GENANNT, STAMMT URSPRÜNGLICH AUS DEM BERNER OBERLAND (SIMMENTAL) UND IST HEUTE EINE DER WICHTIGSTEN RINDERRASSEN DEUTSCHLANDS UND ÖSTERREICHS.

**RINDERFILET | MEHR GEHT NICHT** € 42

**NATURAL BLACK ANGUS, AUSTRALIEN, CA. 9 oz (250g)**

DIE RINDER WACHSEN IN DEM ANGENEHM GEMÄßIGTEN KLIMA IN KOMBINIERTER WEIDE UND GETREIDEAUFGZUCHT FREI VON JEDLICHER CHEMIE ODER KÜNSTLICHER FUTTERZUSÄTZE AUF UND ENTWICKELN DABEI EIN SENSATIONELL MARMORIERTES, WOHLSCHECKENDES SPITZENFLEISCH.

**ALLE FLEISCHGERICHTE SERVIEREN WIR IHNEN WAHLWEISE MIT**

**MEERSALZKARTOFFELN | POMMES FRITES | CREMIGEM KARTOFFEL-PÜREE | JUNGEM BLATTSPINAT IN RAHM  
MEDITERRANEM GEMÜSE | UNDERCOVER BEANS | SAUCE BÉARNAISE | KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER**

**DIE GRILL- UND RUHEZEIT BETRÄGT CA. 30 MINUTEN**

**INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN ZUTATEN ERHALTEN SIE DURCH UNSER SERVICEPERSONAL**

28.11.2016