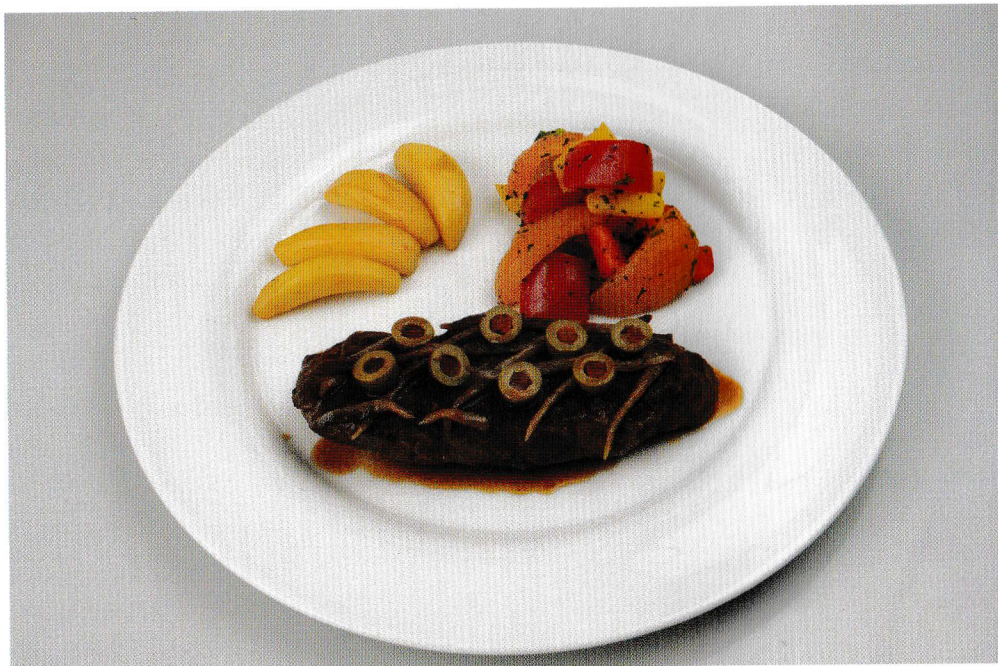


**Mirabeau**

Rumpsteak Mirabeau, Ratatouille, Schlosskartoffeln

- **Garniturbestandteile:**  
Sardellenstreifen oder Sardellenbutter, Olivenscheiben.
- **Verwendung:**  
Kurzbratgericht vom Rind, z. B. Rumpsteak, Entrecôte.
- **Arbeitsweise:**  
Dünne Sardellenfiletstreifen werden gitterförmig auf das gebratene Fleisch gelegt. Gefüllte Oliven in Scheiben schneiden und über das Fleisch streuen.

**auf Tiroler Art (à la tyrolienne)**

Rumpsteak auf Tiroler Art, glasierte Karotten, Zuckerschoten, Macairekartoffeln

- **Garniturbestandteile:**  
Gebackene Zwiebelringe, tomates concassées, Bratensoße (Jus).
- **Verwendung:**  
Schweinemedailleurs, Rumpsteaks, Rinderfiletschnitten.
- **Arbeitsweise:**  
Dünne Zwiebelscheiben in einzelne Ringe zerdrücken, in Mehl wenden, durch Bierteig ziehen, in heißem Fett schwimmend goldbraun ausbacken, Tomatenfleischstücke auflegen.