

# Steaks

Alle Steaks servieren wir wahlweise mit  
Kräuterbutter oder Pfeffersoße oder frischem Knoblauch

<b>Lendensteak</b> Ein saftiges Schweinerückensteak.	<b>220 g</b>	<b>14,8 €</b>
<b>Putensteak</b> Ein unvergleichlich zartes und schmackhaftes Steak!	<b>200 g</b>	<b>15,8 €</b>
<b>Rancherspieß</b> Aus der Rinderhüfte mit Rauchfleisch und Zwiebeln dazu Kräuterbutter und Pfeffersoße.	<b>220 g</b>	<b>19 €</b>
<b>Hüftsteak</b> Auch bekannt als Sirloin, dass aus dem oberen Teil der Hüfte stammt. Es ist besonders mager und nahezu fettfrei! Ein echter Genuss!	<b>220 g</b>	<b>17,9 €</b>
<b>Rib – Eye – Steak</b> Das Steak für Kenner - der Cut aus der Hochrippe. Die ausgeprägte Marmorierung sorgt für ein intensives, saftiges Geschmackserlebnis. Ein echtes Gusto-Stück.	<b>300 g</b> <b>350 g</b>	<b>22,9 €</b> <b>26,4 €</b>
<b>Rumpsteak</b> Ein erstklassiger Zuschnitt aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken.	<b>180 g</b> <b>220 g</b> <b>300 g</b>	<b>18,5 €</b> <b>22,2 €</b> <b>29,6 €</b>
<b>Filetsteak</b> Das Rinderfilet ist das feinste Teilstück des Rindes. Es ist sehr feinfaserig, wunderbar mild, saftig und superzart.	<b>200 g</b> <b>250 g</b>	<b>31,7 €</b> <b>39,4 €</b>

# Dry Aged Beef

*„Reife die man sehen kann!“*

Dry Aged Beef ist heiß begehrt und der Trend ist nicht nur unter Steak-Kennern sehr gefragt. In speziellen Reifeschränken haben die Beef-Stücke ausreichend Zeit, um die besonderen Aromen aus Nuss und Butter zu entwickeln und wahnsinnig zart zu werden.

**Dry Aged Tomahawk Steak**      ca. 1.300g – 1.600g  
Ein absoluter Hingucker!      je 100 g      7,8 €  
Ein Rib-Eye-Steak mit extra langem Knochen.  
(Zubereitungszeit ab Bestellung mind. 30 Minuten)

**Dry Aged T – Bone-Steak**      ca. 850g – 1.100g  
Ein saftiges Roastbeef am Knochen gebraten.      je 100 g      7,2 €  
Auch zum Teilen für zwei geeignet.

**Dry Aged Porterhouse-Steak**      ca. 800g – 1.100g  
Ein saftiges Roastbeef mit Filet am Knochen gebraten.      je 100 g      8,8 €  
Auch zum Teilen für zwei geeignet.

Bei den Grammangaben in unserer Speisekarte handelt es sich stets um das Rohgewicht

## Die Garstufen unserer Steaks

rare bzw. englisch = im Kern roh

medium rare = im Kern zwischen leicht roh und roh

medium = im Kern leicht roh

ladylike gebraten bzw. medium well = fast durchgebraten

**Sofern Sie uns keine Garstufe der Steaks mitteilen,  
werden die Steaks medium gebraten.**

# Beilagen

kleiner bunter Salatteller	4 €
großer bunter Salatteller	7,5 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahmcreme	5,2 €
Pommes frites	3,5 €
Twisters	3,7 €
Bratkartoffeln	3,7 €
Wedgeskartoffeln	3,7 €
Süßkartoffel-Pommes	4,5 €
Kartoffelsalat	3,5 €
Rösti	3,5 €
Grüne Bohnen mit Speck	3,5 €
Frische Champignons	4 €
Röstzwiebeln	3 €
Herzhafte Bohnenpfanne mit Paprika, Zwiebeln, Prinzessbohnen und Kidneybohnen	3,2 €
Maiskörner mit Butter	3,4 €
Portion Avocadocreme	2,2 €
Portion Sauerrahmcreme	2,2 €
Portion Knoblauchdip	2,2 €
Kräuterbutter (extra)	1,5 €
Pfeffersoße (extra)	2,3 €
Knoblauch (extra)	2 €

## Vorspeisen & Suppen

<b>½ Dutzend Weinbergschnecken</b>	<b>9,2 €</b>
gratiniert mit feiner Knoblauchbutter dazu Toast	
<b>Feine Zwiebelsuppe französische Art</b>	<b>5 €</b>
mit Käsecrouton überbacken	
<b>Fränkische Leberknödelsuppe</b>	<b>5,5 €</b>
mit frischen Gartenkräutern und Schwimmerli	
<b>Deftige Gulaschsuppe</b>	<b>5,5 €</b>
mit Speck und Bohnen, dazu Baquettbrot	
<b>als größere Portion (Hauptgang)</b>	<b>9,8 €</b>

## Aus unserer Speisekarte

<b>Käsespätzle mit Röstzwiebeln</b>	<b>14,6 €</b>
mit Bayernland- und Appenzeller Käse, dazu Salat	
<b>Rahmschnitzel an feiner Soße</b>	<b>16,7 €</b>
mit hausgemachten Spätzle und Salat	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b>	<b>24,2 €</b>
wahlweise Pommes frites oder Kartoffelsalat und Salat	
<b>1 Paar fränkische Bratwürste<sup>3</sup></b>	<b>11,5 €</b>
mit Kartoffelsalat	

<sup>3</sup> Phosphat

# Eis & Dessert



<b>Süße Winterträume: Brownie &amp; Maroneneis</b>	6,8 €
Hausgemachtes Maroneneis und Karamell-Nuss-Brownie	
<b>Crème brûlée</b> mit Rohrzucker karamellisiert	5,8 €
<b>Tiramisu</b> in der Tasse serviert	5,8 €
<b>Hausgemachtes Eissorbet:</b> Erdbeere, Mango, Waldbeere, Sauerkirsche	1 Kugel 2,7 € jede weitere 2,2 €
<b>1 Kugel Mövenpick Eis</b> nach Wahl	3,2 €
<i>jede weitere Kugel</i>	2,6 €
Eissorten von Mövenpick: Erdbeere, Vanille, Schokolade, Walnuss, Pfirsich-Johannisbeere	
<b>Kleiner Eispaß</b>	4,2 €
Eine Kugel Erdbeere mit Soße und Schokolinsen	
<b>Eierlikörbecher</b>	6,8 €
zwei Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	
<b>Eis mit heißen Himbeeren</b>	6,8 €
Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	
<b>Nussbecher</b>	6,8 €
Eine Kugel Walnuss und Schokolade, mit verschiedenen Nüssen und Sahne	
<b>Affogato</b> eine Kugel Vanille in einem Espresso	4,5 €
<b>Warmer Apfelstrudel &amp; Eis</b>	7,2 €
mit Zimtzucker, Sahne und eine Kugel Vanille	