

Verehrte Gäste

Wir heißen Sie zu unserer Steakwoche recht herzlich willkommen und möchten Ihnen einige Bezeichnungen näher erläutern.

Vorab möchten wir Ihnen mitteilen, dass bei unserem angebotenen Fleisch der Fettrand als Geschmacksträger verwendet und mitserviert wird; wer den Fettrand nicht mag, schneidet ihn einfach ab.

Entrecôte und Roastbeef sind durchwachsen, was den saftigen Geschmack ausmacht.

Zu den **Garungsstufen**:

rare - Fleisch ist im Kern blau und warm

Medium rare - Fleisch ist im Kern dunkelrot,

Medium - Fleisch ist im Kern rot

Medium well - Fleisch ist im Kern rosa,

Well done - Fleisch ist durch

Argentinisches Rinderfilet – zu pariert, Topqualität

Argentinisches Huftsteak – auch Minutensteak genannt, Fleisch mit Biss

Roastbeef vom Australischen Claire Valley Gold Rind – Haltung auf ausgiebigen Weideflächen, spezieller Geschmack, eisenhaltig, sehr gut Qualität

Filet vom Wasserbüffel – gute Qualität, erkennbarer Geschmack ausgesuchter Weideflächen, eine Gaumenfreude

Wagyu Roastbeef - der Rücken mit Deckel, schön marmoriert, sehr zart, kleiner Bruder vom Kobe – Rind

Porco Iberico – freilaufendes iberisches Wollschwein – die feine Geschmacksnote

Irish Tomohawk vom Black Angus Rind dry aged – das Roastbeef am Knochen gebraten, für Fleischliebhaber fantastisch, lange am Knochen gereift

US-Rinderfilet – vom freilaufenden Rind, schön marmoriert, hervorragende Qualität

T-Bone dry-aged – an der Luft gereiftes Roastbeef und Filet vom Rinderrücken am charakteristischen Knochen

Roastbeef vom Kanadischen Wildbison – der Rücken mit Fettrand, delikater, für Kenner, marmoriert, fantastische Fleischqualität

Australisches Huftsteak vom Claire Valley Gold Rind – freilaufend, mit hohem Eisenanteil, zart

Als Aperitif empfehlen wir:

Pêche Mignon - Sekt mit Pfirsichlikör	10 cl	4,50 €
---------------------------------------	-------	--------

Unsere Weinempfehlung aus der 0,75 l Flasche

2017 Spätburgunder Rosé QbA trocken 9 „Mann im Fass“ Strombergkellerei	0,25 l	5,80 €
--	--------	--------

2017 Weisser von Stromberg 9 Weißburgunder QbA trocken Strombergkellerei	0,25 l	5,80 €
--	--------	--------

2016 Rother von Stromberg 9 Spätburgunder QbA trocken Strombergkellerei	0,25 l	5,80 €
---	--------	--------

Kalte und warme Vorspeisen

Bunter Beilagensalat	4,50 €
----------------------	--------

Kraftbrühe mit Kräuterflädle	4,50 €
------------------------------	--------

Tomatensüppchen mit Gin	4,80 €
-------------------------	--------

Hausgemachtes Pfifferlingssüppchen	4,80 €
------------------------------------	--------

Kleine Portion Steinpilze im Knoblauch- Kräutermantel	12,50 €
---	---------

Ofenkartoffel mit Sauerrahm	4,50 €
-----------------------------	--------

Gebratener Maiskolben	4,20 €
-----------------------	--------

Bitte beachten Sie,
dass wir aus hygienischen Gründen keine Speisen einpacken
dürfen (Anweisung des Wirtschaft Kontrolldienstes),
eigene Gefäße sind ausgenommen!

Unsere Steakspezialitäten

Schweinesteak „Budapester Art“ mit Pommes Frites, Salat	15,00 €
Zwiebelsteak vom iberischen Wollschwein mit Bratkartoffeln und Salat	18,00 €
Kalbsrückensteak in Pfifferlingsrahm, Spätzle und Salat	22,50 €
Schweinesteak „Holzfäller Art“ mit Spiegelei, Speck, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	15,00 €
... die XL Portion	18,00 €
„Unser Hirtensteak“ vom iberischen Wollschwein mit Schafskäse, Paprika, Oliven und Tomaten an Knoblauchnudeln und Salat	21,00 €
... die XL Portion	25,00 €
Gebratenes Putensteak „Indisch“ mit frischen Früchten in Currysauce, Kroketten und Salat	15,80 €
Argentinisches Huftsteak (300g), Mexican Style“ (<i>nix für Weicheier</i>), Pommes Frites und Salat	26,00 €
... und 400 g	32,00 €
Huft vom australischen Claire Valley Gold Rind (300 g) an gebratenen Mischpilzen, Maiskolben, Salat und Baguette	28,50 €
... und 400 g	36,00 €
Roastbeef vom Wagyu mit Deckel (ca. 250g), Bearnaise, Knoblauchnudeln und Salat	36,50 €
... und 350 g	44,50 €
Bretonische Lammkoteletts „Provencales“ mit Bratkartoffeln und Salat	22,50 €
T-Bone-Steak dry-aged (ca. 600 g) mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Salat	31,50 €
Argentinisches Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatteller	23,80 €
... und 300g	29,80 €
Rinderfilet „Madagaskar“ – in einer rassigen Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Salatteller	24,80 €
... und 300g	31,50 €
Roastbeef vom Kanadischen Wildbison mit Deckel (ca. 250g)	38,00 €

auf gebratenen Steinpilzen, Bratkartoffeln und Salat ... und 350 g	45,00 €
Filet vom Australischen Claire Valley Gold Rind, gebratene Steinpilze, Folienkartoffel mit Sauerrahm und Salat ... und 300 g	36,50 € 45,00 €
Spareribs an Salsasauce, Pommes Frites und Salat	14,50 €
Filet vom Wasserbüffel (250g) mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat ... und 350 g	28,00 € 39,00 €
US-Rinderfilet an geriebenem Meerrettich, Bratkartoffeln, Pfannengemüse und Salat (250g) ... und 350g	32,00 € 42,00 €
Tranchen vom Irish Tomohawk vom Black Angus Rind (ca. 600g), dry-aged, Sauce Bearnaise, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salat - Auch für mehrere Personen erhältlich – Zubereitungszeit ca. 30 min ... und vom Milchkalb	42,00 € 38,00 €

Ab 2 Personen

„Chateaubriand“ vom argentinischen Rinderfilet, Pfannengemüse Bratkartoffeln und Salat	pro Person	32,00 €
---	------------	---------

Weitere Spezialitäten

Lacher`s Zwiebelrostbraten mit Butterspätzle und Salat	19,80 €
Cordon bleu vom Kalb mit Pommes Frites, Salat ^{1,2,3,8,12}	18,80 €
Züricher Kalbssahnegeschnetzeltes mit frischen Champignons, Butterspätzle und Salat	17,80 €
Zarte Rinderfiletstreifen in Pfifferlingsrahm, Butterspätzle und Salat	21,50 €
Frische Speckpfifferlinge in Kräuterrahm, Spinatknödel und Salat	14,80 €
Käsespätzle mit Blattsalat	10,20 €

Gebratene Steinpilze im Knoblauch- Kräutermantel, Bratkartoffeln und Salat	21,00 €
Schweinerahmschnitzel mit Butterspätzle und Salat	13,80 €
Hausgemachte Maultaschen in Waldpilzrahm, Salat	13,80 €
Gebratenes Seelachsfilet mit zerlassener Butter, Kartoffeln und Salat	15,80 €
Filet vom Norweger Wildlachs an Pfannengemüse, Ofenkartoffel mit Sauerrahm	21,00 €
Schweinskopfsülze in Balsamico mit Bratkartoffeln ^{1,2,3,6,8,9,12}	11,50 €

Aus Wald und Flur

Züricher Kalbssahnegeschnetzeltes mit frischen Champignons, Butterspätzle und Salatteller	17,80 €
Lacher`s Zwiebelrostbraten mit Butterspätzle und Salatteller	19,80 €
Käsespätzle mit Blattsalat	10,20 €
Schweinerahmschnitzel mit Butterspätzle und Salatteller	13,80 €
Hausgemachte Maultaschen in Waldpilzrahm, Salatteller	13,80 €
Gebratenes Seelachsfilet mit zerlassener Butter, Kartoffeln und Salat	15,80 €
Schweinefilet in Champignonrahm, Butterspätzle und Salatteller	17,80 €
Cordon bleu vom Kalb mit Pommes Frites, Salatteller ^{1,2,3,8,12}	18,80 €
Argentinisches Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatteller	23,80 €
... und 300g	29,80 €
Rinderfilet „Madagaskar“ – in einer rassigen Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Salatteller	24,80 €
... und 300g	31,50 €

Nur für unsere kleinen Kids

Micky Maus – paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup ^{1,2,3,12}	6,80 €
Donald Duck – Schweinerahmschnitzel mit Spätzle	6,80 €
Goofy – kleine Maultäschle in der Kräutereihülle	5,50 €
Gustav Gans – Spätzle mit Sauce	3,80 €

Essbare Landschaften

Beilagensalat	4,50 €
Salatschüssel „Stromberg“ – abgerundet mit Thunfisch ^{1,2,12}	8,80 €
Salatplatte mit Käse, Schinken und Ei ^{1,2,3,12}	10,80 €
„Chefsalat“ – so, wie der Chef ihn gerne mag, mit allerlei Gebratenem von Fleisch und Fisch	16,50 €
„Fitnessteller“ – Salatplatte mit gebratenem Putensteak	14,80 €
„Für die Linie“ – großer Rostbraten ca. 220g schwer an Salatplatte	19,50 €
Salatplatte mit gebratenen Maultaschenstreifen	12,50 €
Salatschüssel mit gebratenen Putenstreifen	10,20 €
„Neptunsalat“ – Blattsalate mit Balsamessig angemacht, allerlei gebratener Fisch	16,50 €
Gebackene Kartoffeltaschen an Blattsalaten, Crème fraiche	11,20 €
Salatplatte mit paniertem Schnitzel	14,50 €

Süße Verführungen

Gemischtes Eis mit Sahne 2,3	3,50 €
Coupe „Danmark“, Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce 2,3	4,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren 2,3	4,80 €
Warme Apfelküchlein in Zimt und Zucker gewälzt, dazu Vanilleeis	4,80 €
Schwarzwaldeisbecher – Vanille- und Schokoladeneis mit Kirschen, Baiser und Sahne	6,50 €
Parfait von der Waldhimbeere an frischen Früchten	6,80 €

Leckere Kleinigkeiten ab 17:00 Uhr

Wurstsalat mit Brot 1,2,3,6,8,9,12	8,50 €
... die kleine Portion	7,50 €
Wurstsalat mit Käse und Brot 1,2,3,6,8,9,12	8,80 €
... die kleine Portion	7,80 €
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst und Brot 1,2,3,6,8,9,12	8,80 €
... die kleine Portion	7,80 €
ein Paar Bratwürste mit Zwiebeln und Brot 1,2,3,12	7,20 €
ein Paar Bauernbratwürste aus dem Sud mit Brot 1,2,3,12	7,20 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Brot	8,80 €
Bratwürste mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelsalat 1,2,3,12	9,20 €
Strammer Max mit zwei Spiegeleiern 1,2,3,12	8,80 €
Argentinisches Rumpsteak (ca. 250 g schwer) mit gebratenen Zwiebeln und Brot	17,80 €
Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes Frites 1,2,3,12	9,20 €
Geröstete Maultaschen in der Kräutereihülle an Salatgarnitur	10,50 €
Zwei gebackene Camembert mit Preiselbeeren und Toast	9,50 €
Toast „Hubertus“, Schweinesteak mit frischen Champignons und Käse überbacken 1,2	10,80 €
Rostbraten mit Brot	15,00 €

Wir arbeiten mit folgenden Zusatzstoffen: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel Saccharin
5 Süßungsmittel Cyclamat, 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaminquelle,
7 Süßungsmittel Acesulfam, 8 Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig,
11 koffeinhaltig, 12 Geschmacksverstärker