

# STEAKKARTE für den 16.03.2018

<b>Gewicht:</b>	<b>200g</b>	<b>250 g</b>	<b>300 g</b>
-----------------	-------------	--------------	--------------

<b>Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter</b>	<b>12,80 €</b>	<b>15,50 €</b>	<b>17,80 €</b>
---	----------------	----------------	----------------

Das Rinderfilet wird oftmals als feinstes, und damit auch teuerstes Fleisch Es ist sehr fein marmoriert mit kaum Fett und daher sehr zart. Durch den geringen Fettanteil und dass das Steak in Form von Medaillons oftmals auch als kleine Stücke zu bekommen ist, ist es vor allem bei den Damen beliebt.

<b>Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter</b>	<b>7,50 €</b>	<b>9,50 €</b>	<b>11,50 €</b>
--	---------------	---------------	----------------

Die Rinderhüfte ist ein sehr edles Fleisch und gilt deshalb als besonders, weil er vergleichsweise mager ist. Hinzu kommt, dass unser Steak sehr zart ist.

<b>Roastbeef mit Kräuterbutter</b>	<b>9,90 €</b>	<b>11,50 €</b>	<b>13,80 €</b>
------------------------------------	---------------	----------------	----------------

Das Roastbeef ist einer der Klassiker unter den Rinder-Steaks und wird oftmals als das beliebteste Steak bezeichnet. Es ist durchaus ordentlich marmoriert und hat kein Fettkern, dafür einen Fettrand.

<b>Straußensteak mit Kräuterbutter</b>	<b>18,00 €</b>
--	----------------

Unsere Steaks kommen direkt von der Straußenfarm in Kotzenbach (Püchersreuth). Der Geschmack von Straußenfleisch ist schwer zu beschreiben. Er erinnert an Rinderfilet, aber auch ein wenig an Ente oder auch Pute. Auch die sehr dunkelrote Farbe ähnelt magerem Rind- oder Wildfleisch. Das Straußenfleisch ist extrem mager und zart. Es ist fett- und cholesterinarm.

<b>Putensteak mit Kräuterbutter</b>	<b>7,50 €</b>	<b>8,50 €</b>	<b>10,80 €</b>
-------------------------------------	---------------	---------------	----------------

## Wählen Sie dazu Ihre gewünschten Beilagen & die Garstufe:

- Steakhauspommes 2,00 €
- Röstisticks mit Sourcream 2,80 €
- Süßkartoffelpommes 2,70 €
- Folienkartoffeln mit Kräuterquark 2,00 €
- Pfannengemüse der Saison 2,00 €
- Wedges mit Barbecuesoße 2,00 €
- frisch gebratene Kräuterchampignons 2,00 €
- kleiner Beilagensalat 1,50 €
- großer Beilagensalat 3,00 €

Garstufe	Kerntemperatur	Deutsch	Englisch
Kern roh	max. 45 °C	blutig	rare
innerer Kern roh	max. 55 °C	englisch	medium rare
halb durchgebraten	56-61 °C	rosa	medium
durchgebraten	>68 °C	durch(gebraten)	well done

# STEAKARTEN - BESCHREIBUNG

## Rinderfiletsteak



Das Rinderfilet wird oftmals als feinstes, und damit auch teuerstes Fleisch. Es ist sehr fein marmoriert mit kaum Fett und daher sehr zart. Durch den geringen Fettanteil und dass das Steak in Form von Medaillons oftmals auch als kleine Stücke zu bekommen ist, ist es vor allem bei den Damen beliebt.

## Rinderhüftsteak



Die Rinderhüfte ist ein sehr edles Fleisch und gilt deshalb als besonders, weil es vergleichsweise mager ist. Hinzu kommt, dass unser Steak sehr zart ist.

## Roastbeef



Das Roastbeef ist einer der Klassiker unter den Rinder-Steaks und wird oftmals als das beliebteste Steak bezeichnet. Es ist durchaus ordentlich marmoriert und hat kein Fettkern, dafür einen Fettrand.

## Straußensteak



Unsere Steaks kommen direkt von der Straußenfarm in Kotzenbach (Püchersreuth). Der Geschmack von Straußenfleisch ist schwer zu beschreiben. Er erinnert an Rinderfilet, aber auch ein wenig an Ente oder auch Pute. Auch die sehr dunkelrote Farbe ähnelt magerem Rind- oder Wildfleisch. Das Straußenfleisch ist extrem mager und zart. Es zergeht auf der Zunge. Es ist fett- und cholesterinarm.