



WINTERZAUBER IM STEAK-HOUSE

**Feiner Wildkräutersalat mit Waldbeeren-Vinaigrette,
gebratenen Waldpilzen an gegrillten Hirschmedaillons
und Holzfällerbrot**

24,95 €

**Zarte Räucherlachstranchen, feinem Wildkräutersalat an
knusprigen Röstitalern mit gebratenen Waldpilzen umlegt,
Honig-Senf-Sauce**

24,95 €

**Feines Bruschetta mit Tomate,
Kräutern und Parmesan verfeinert**

6,95 €

**Zarte Fasanenbrust im Schinkenmantel auf gebratenen Waldpilzen
mit Kräuter-Kartoffelstampf**

30,95 €

**Gebratenes Lachsfilet an Kapernsauce auf Schmorgurken
und Petersilienkartoffeln**

27,95 €

**Wildgulasch mit Speckrosenkohl und
Kartoffelklöße**

28,95 €



WINTERZAUBER IM STEAK-HOUSE

Gegrillte Wildschweinmedaillons "Weidmanns Art" an Preiselbeersauce mit gebackenen Champignons und hausgemachten Röstitalern

29,95 €

Zarter Wildbraten in Preiselbeersauce mit gebuttertem Rosenkohl und Kartoffelklößen

25,95 €

"Wildplatte Förster"

Gegrillte Medaillons vom Wildschwein, Steak vom Hirsch und Wildbraten mit Rosenkohl und Mandelbällchen

30,95 €

Gegrillte Kängurusteaks an feiner Rosmarinsauce auf grünen Bohnen mit Grillspeck, Grilltomate und Kräuter-Kartoffelstampf

29,95 €

"Surf & Turf"

Riesengarnelen auf gebratenen Waldpilzen und hausgemachten Röstitalern wahlweise mit gegrilltem

Lammsteak (200 g) 32,95 €

Filetsteak (200 g) 34,95 €

Rumpsteak (200 g) 32,95 €

Geschmorte 1/4 Gans an Orangensud mit Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen

29,95 €



WINTERZAUBER IM STEAK-HOUSE

**Gegrilltes Hirschrückenfilet unter der Walnuß-Pfefferkruste,
auf Speckbohnen, an Preiselbeersud,
dazu Mandelbällchen**

30,95 €

**Rosa gegrillte Barbarie Entenbrust an Preiselbeersoße,
Speckrosenkohl dazu Mandelbällchen**

29,95 €

**Knusprige halbe Ente nach "Hausfrauen Art" an herzhafter Bratenjus
mit Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelklöße**

25,95 €

**Kaninchenkeule in Knoblauch-Buttermilchmarinade,
zart geschmort, an Senfsoße, mit Apfelrotkohl und Butterkartoffeln**

25,95 €

**Gegrilltes Filetsteak an feinen Tagliarinis mit Waldpilzen, Cocktailtomaten
in Kräuterrahm und frisch gehobelten Parmesan**

30,95 €

**Gegrillte Kalbsmedaillons nach "Saltimbocca"
an gebratenen Waldpilzen und hausgemachten Röstitaler**

30,95 €



BURGER-VARIATIONEN

"Steak-House Burger"

inklusive Süßkartoffel Frites zu Ihrem gewählten Burger:

"Classic Steak-House Burger"

nach Wunsch rare, medium oder well done zubereitet mit feinen Blattsalaten, Bacon, Gurke und Tomate belegt mit hausgemachter Burgersauce verfeinert

21,95 €

"Australian Känguru Burger"

nach Wunsch rare, medium oder well done zubereitet mit feinen Blattsalaten, Bacon, Gurke und Tomate belegt mit hausgemachter Chilli-Preiselbeercreme verfeinert

21,95 €

"Brandenburger Wild Burger"

nach Wunsch rare, medium oder well done zubereitet mit feinen Blattsalaten, Gurke, Bacon, Tomate, Cheddar Käse und mit hausgemachter Chilli-Preiselbeercreme verfeinert

21,95 €


"Holzfäller-Pulled-Pork-Burger"

mit feinen Blattsalaten, Gurke, Coleslaw-Salat, rote Zwiebelringe mit hausgemachter BBQ-Sauce verfeinert

22,95 €

Für weitere Variationen sprechen Sie bitte mit unserem Servicepersonal.

* solange der Vorrat reicht





FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

Gegrilltes Wagyu-Steak nach "Kobe-Art" aus der Hüfte an mediterranem Gemüse und Backkartoffel mit Rahm

40,95 €

Gegrilltes Wagyu-Steak nach "Kobe-Art" vom Rumpsteak an mediterranem Gemüse und Backkartoffel mit Rahm

45,95 €

Gegrilltes Dry Aged Steak mit mediterranem Gemüse und hausgemachten Röstitalern

Dry Aged Rumpsteak 32,95 €

Dry Aged Rib Eye 32,95 €

Dry Aged Filetsteak 34,95 €

Immer in begrenzter Stückzahl vorhanden!

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

Die ganze Gans für vier Personen nach "Hausfrauenart" an herzhafter Bratenjus mit Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen (auf Vorbestellung)

100,00 €

Das Ganze für sechs Personen (auf Vorbestellung)

150,00 €

Wir wünschen all unseren Gästen eine schöne und glückliche Winterzeit!

Ihr Steak-House-Team

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich an unser Servicepersonal.



Steak-House

Inhaber: Steven Lorenz

