

HERZLICH WILLKOMMEN

und einen schönen, genussvollen und unterhaltsamen Abend in unserer Steaklounge.

Wir dürfen Sie einladen, mit uns genussvolle und gemütliche Stunden zu verbringen. Lassen Sie sich von unserer Speisekarte inspirieren und von uns beraten, denn wir möchten Sie gerne, in unserer kleinen Küche mit ausgewählter Qualität verwöhnen.

Wir als Gastgeber hoffen, dass Sie unseren Service, unsere Gastlichkeit und unser liebevolles Kochhandwerk genießen können.

Ihre Gastgeber

Steve Horter & Maximilian Türk

STEAKLOUNGE

Unsere Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte fragen Sie bei Bedarf nach unserer Karte mit Zusatzstoffen und Allergenen.

STEAKLOUNGE SPECIAL

Vorspeisen:

Carpaccio vom Rind
mit Feldsalat Parmesanspäne und Trüffelöl

14,90

Gebratene Gänsestopfleber auf einer karamellisierten
Apfelscheibe und Kartoffelpüree

13,90

Hauptgänge:

Würzige Steaklounge BBQ Spare Ribs

ganzes Reck

17,90

halbes Reck

8,90

Duett vom Strauß (Filet und geschmortes)
auf einem Kartoffelwürfelgemüsebett
und Rotweinsauce

30,90

Dessert:

Dessertvariation vom Nougat
Mousse | Parfait | Crème Brûlée

8,90

UNSERE VORSPEISEN

Alpen meets Oberpfalz Platte für 2 Personen	9,90 18,90
Schaumsuppe von Wurzelgemüse mit Kräuterespuma	5,90
Rindertatar vom Dry Aged Goldbeef nach Art des Hauses mit Ruccola und einem Wachtelspiegelei	10,90
Frischer kleiner Feldsalat mit Kürbiskern-Dressing und Croûtons	6,90

STEAKLOUNGETAPAS

Steakloungegröstl	6,90
Piementos de Padrón mit Meersalz	3,90
Chorizo in Portweinsud	4,90
Gambas al Ajillo	6,90
Gebratene Knoblauch Champignons	3,90
Gebratene Rinderstreifen in Portwein	6,90

STEAKLOUNGEKARTE

Unsere Steaks servieren wir Ihnen inklusive eines Dips Ihrer Wahl.

Filet vom Allgäuer Goldbeef 200g 24,50

*ist das edelste Stück vom Rind mit einer feinen Marmorierung
wird auch als Tenderloin bezeichnet. Der Filetmuskel wird auch
kaum beansprucht daher ist auch sehr zart.* 300g 34,50

Rib Eye vom Allgäuer Goldbeef 200g 19,50

*ist aus den vorderem Rücken des Rindes und gilt auch als
das „Steak der Kenner“. Charakteristisch ist das deutlich
sichtbare Fettagge. Es ist fettdurchwachsener wie das Rumpsteak
und daher sehr saftig und geschmacksvoll.* 300g 27,50

Strip Loin vom Allgäuer Goldbeef 200g 17,50

*Wird aus dem hintern Rücken geschnitten.
Der Steakklassiker zeichnet sich durch ein sehr saftiges
und gleichzeitig bissfestes Fleisch aus. Charakteristisch ist sein Fettrand
der beim Braten nicht entfernt werden sollte da er Geschmacksträger Nr. 1 ist* 300g 24,50

**Beim Allgäuer Goldbeef wird die Zartheit durch die Kombination eines 10tägigen Dry-Aging-
Verfahrens mit dem hygienischen Wet-Aging-Verfahren erreicht.**

Flanksteak aus Australien 250g 22,90

*Ist ein Teilstück das auch unterhalb vom Rinderfiel ist
Hat auch einen sehr Intensiven Geschmack.
Besonders beliebt bei Feinschmeckern und BBQ Fans*

Rinder-Hüftsteak aus Australien 200g 14,90

*Die Steaküfte gilt als feinstes Stück aus der Keule.
Hüftsteaks aller Rassen sind besonders Mager und weisen
kaum eine Marmorierung auf. Das australische Rind ist besonders zart,
da die Tiere 100 Tage auf besondere und streng kontrollierte Weise gefüttert werden.* 300g 19,90

Filet vom Bison 250g 52,50

*Das Bison hat das edelste Fleisch von allen Rinderarten, es ist besonders mager,
reich an Eiweiß, wichtigen Mineralien und hat so gut wie keine Fettmarmorierung.*

Bitte fragen Sie unser Service-Personal nach den heutigen Angeboten:

Dry Aged Tomahawk pro 100g 6,20
inklusive Knochen ca. 1000g bis 1200g

Dry Aged Porterhouse Steak pro 100g 6,20
inklusive Knochen ca. 1000g

Dry Aged T-Bone Steak pro 100g 5,50
inklusive Knochen ca. 600g bis 1200g

Special-Cut aus unserm Dry Ager – lassen Sie sich von uns beraten

Dry Aged Roastbeef am Knochen pro 100g 6,50
aus dem Dry Ager reif alle 4 – 6 Wochen
inklusive Knochen ca. 500g bis 700g

Rinderfilet aus dem Dry Ager 200g 31,50
erhältlich alle 2 – 3 Wochen 300g 41,50

Straußenfilet vom Straußenhof Kotzenbach 200g 25,50
Das rote bis Dunkelrote Straßenfleisch erinnert 300g 35,50
Farblich und geschmacklich an Rinderfilet, gleichzeitig
auch an Enten- oder Putenfleisch.
Die Konsistenz ist dabei sehr zart und Saftig

GARSTUFEN

Blau - Außen geröstet innen kalt und roh

Englisch - Außen stark angeröstet und innen nahezu roh, der austretende Fleischsaft ist rot.

Medium rare - Das Fleisch ist innen im Kern noch leicht blutig und außen ist es stark angeröstet.

Medium - Das Fleisch ist innen komplett rosa und hat außen eine braune Kruste.

Medium well - Das Fleisch ist innen noch leicht rosa und außen stark angebraten.

Durch - Das Fleisch ist völlig durchgebraten, diese Garstufe ist für die Zubereitung unserer hochwertigen Steaks ungeeignet und daher leider nicht zu empfehlen.

UNSERE BEILAGEN

Steak-Dippers	3,50
Steakpommes	3,50
Süßkartoffelpommes	3,90
Kartoffelecken	3,50
Ofenkartoffel mit Sour Cream	3,90
Kartoffeltrüffelpüree	5,90
Gegrilltes Gemüse	3,50
Speckbohnen	3,50
Röstzwiebeln	2,50
Knoblauch Baguette	3,50

STEAKLOUNGEDIPS

Aioli	2,50
BBQ Sauce	2,50
BBQ-Aioli	2,50
Sour Cream	2,50
Kräuterbutter	2,50
Steakbutter	2,50
Scharfe Steaklounge sauce	2,50
Jus	3,50
Pfefferrahmsauce	3,50
Chimichurri Sauce	3,50

HAUPTGERICHTE

180g gebratenes Rinderfilet mit Gänseleber und Trüffel auf grünen Bohnen und Rotweinsauce	36,50
Gebratenes Zanderfilet auf Wirsinggemüse und Zweierlei Kartoffelwürfel	18,90
Steaklounge Burger aus 180g Rinderhack, mit Aioli, BBQ-Sauce, Feldsalat, zweierlei Käse, Röstzwiebeln und Pommes	12,90
Penne mit einer Kräutersahnesauce und Wintergemüse Wahlweise mit:	9,90
Gebratenen Garnelen	+6,90
Gebratene Rinderstreifen	+5,90

UNSERE DESSERTS

Spaghettieis mit heißen Himbeeren und weißen Schokoladenraspeln	7,90
Brauner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis	5,90
Weißer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanillekirschen	5,90

GETRÄNKEKARTE

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,2	2,50
Coca Cola light	0,2	2,50
Mezzo Mix	0,2	2,50
Sprite	0,2	2,50
Fanta	0,2	2,50
Hausgemachte Holunderlimonade	0,4	2,50
Saft	0,2	2,50
Apfel, Orange, Johannesbeeren Nektar, Traube, Maracuja Nektar		
Saftschorle	0,33	3,50
Apfel, Orange, Johannisbeere Nektar, Traube, Maracuja Nektar		
Fever Tree Tonic Water	0,2	3,20
Thomas Henry Tonic Water	0,2	3,20
Goldberg Tonic Water	0,2	3,20
Purezza Premium Water spritzig	0,75	4,60
Purezza Premium Water still	0,75	4,60
Purezza Premium Water spritzig	0,350	2,60
Purezza Premium Water still	0,350	2,60

Aperitif

Schloss Vaux Cuvée	0,1	5,20
Schloss Vaux Blanc de Noir	0,1	5,60
Martini Bianco	5cl	4,50
Martini Extra Dry	5cl	4,50
Martini Rosso	5cl	4,50
Martini Cocktail Gin Martini Dry Olive		7,50
Negroni Campari Gin Martini Rosso		7,50
Gimlet Gin Lime Juice Limette		7,50
Kir Royal Prosecco Creme de Cassis	0,1	5,90
Aperol Spritz Aperol Prosecco Mineralwasser	0,25	6,90
Campari Orange Campari Orangensaft	0,25	7,50
Tocco Rosso Campari Holunderblütensirup Prosecco Mineralwasser	0,25	6,90
Hugo Holunderblütensirup Prosecco Mineralwasser	0,25	6,90
Lillet Wild Berry Lillet Wild Berry rote Früchte	0,25	6,90

Biere

Lammsbräu Zisch	0,33	2,90
Lammsbräu alkoholfrei	0,33	2,90
Bayreuther Hell	0,5	3,20
Bayreuther Hell	0,33	2,90
Maisel Hefeweizen	0,5	3,20
Maisel leichtes Hefeweizen	0,5	3,20
Maisel dunkles Hefeweizen	0,5	3,20
Maisel alkoholfreies Hefeweizen	0,5	3,20
Radler	0,5	3,30
Ruß	0,5	3,20
Cola-Weizen	0,5	3,20

Warme Getränke

Espresso	1,80
Doppelter Espresso	2,20
Espresso Macciato	2,50
Tasse Kaffee	2,60
Capuccino	2,80
Milchkaffee	2,80
Heiße Schokolade	3,20
Tee	2,50
Kräuter, Schwarztee, Pfefferminze, Früchte	

Spirituosen

Ziegler William Birnen Brand	2cl	5,60
Ziegler Zwetschge Brand	2cl	5,60
Ziegler Sauerkirsche Brand	2cl	5,60
Ziegler Wald Himbeere Geist	2cl	5,60
Ziegler Walnuss Geist	2cl	5,60
Grappa di Chardonnay	2cl	5,60
Villa de Varda Grappa "Reserva"	2cl	5,60
Haselnuss Edellikör	2cl	5,50
Ramazotti	2cl	3,20
Averna	2cl	3,20
Sambuca	2cl	3,20
Bayleys	2cl	3,20

Whiskey

Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4cl	4,50
Nikka Whisky Blended Whisky	4cl	5,40
Glengannon Malt Whisky	4cl	4,70
Jameson Irish Whikey	4cl	4,70
Whisky & Coca Cola		8,50

WEINE UND SPRUDELIGES

Fragen Sie bitte nach unserer Wein und Gin Karte.