

STEAAKLOUNGE

HERZLICH WILLKOMMEN

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

Wir dürfen Sie einladen, auch in dieser verrückten Zeit, also trotz Corona, 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:

**Kleines Burger-Trio
mit verschiedenen Käse, Saucen und Salat**

9,90

Zwischengang:

Kräuterpfifferlingsrisotto mit Parmesanchip

10,90
große Portion 18,90

Hauptgänge:

**Rosagebratenes Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen,
hausgemachten Spätzle und Jus**

16,90

**Gratinierter Honigziegenkäse auf einem Salatbett
mit Balsamicodressing**

11,50

Dessert:

Sorbet-Duett mit frischen Früchten

5,90

UNSERE VORSPEISEN

Alpen-meets-Oberpfalz-Platte für 2 Personen	9,90 18,90
Rindertatar vom Dry-Aged-Goldbeef nach Art des Hauses mit Rucola und einem Wachtelspiegelei	10,90
Frischer kleiner Blattsalat mit Balsamico-Dressing	6,90

STEAKLOUNGETAPAS

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

Rib Eye vom Allgäuer Goldbeef 200g 19,50
300g 27,50
ist aus dem vorderen Rücken des Rindes und gilt auch als das „Steak der Kenner“. Charakteristisch ist das deutlich sichtbare Fettauge. Es ist fettdurchwachsener als das Rumpsteak und daher sehr saftig und geschmacksvoll.

Strip Loin vom Allgäuer Goldbeef 200g 17,50
300g 24,50
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.

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

Rinder-Hüftsteak aus Australien 200g 14,90
300g 19,90
Die Steakhälfte 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.

Filet vom Bison 250g 52,50
Das Bisonfleisch 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

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 Straußenfleisch 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
Gebratene Pfifferlinge	6,90
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

Würzige Steaklounge-BBQ-Spare-Ribs	
ganzes Reck	17,90
halbes Reck	8,90
Gebratenes Lachsfilet mit Pfifferlings-Lauch-Gemüse und Kräuterkartoffeln	16,90
Zwiebelrostbraten, 200g Strip Loin mit Röstzwiebeln, Kartoffelecken, Jus und kleinem Salat	20,90
Steaklounge-Burger aus 180g Rinderhack, mit Aioli, BBQ-Sauce, Salat, zweierlei Käse, Speck und Pommes	12,90
Penne mit einer Hummersahnesauce und Gemüse	11,90
wahlweise mit	
gebratenen Garnelen	+6,90
gebratene Rinderstreifen	+5,90

UNSERE DESSERTS

Brauner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis	5,90
Weißer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Waldbeeren-Ragout	5,90

GETRÄKEKARTE

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, Johannisbeeren-Nektar, Traube, Maracuja-Nektar		
Saftschorle	0,33	3,50
Apfel, Orange, Johannisbeeren-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´s Hefeweizen	0,5	3,20
Maisel´s leichtes Hefeweizen	0,5	3,20
Maisel´s dunkles Hefeweizen	0,5	3,20
Maisel´s 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
Cappuccino	2,80
Milchkaffee	2,80
Heiße Schokolade	3,20
Tee	2,50
Kräuter, Schwarztee, Pfefferminze, Früchte	

Spirituosen

Ziegler Williams Birne Edelbrand	2cl	5,60
Ziegler Alte Zwetschge Edelbrand	2cl	5,60
Ziegler Sauerkirsche Edelbrand	2cl	5,60
Ziegler Waldhimbeergeist	2cl	5,60
Ziegler Walnussgeist	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
Baileys	2cl	3,20

Whiskey

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

WEINE UND SPRUDELIGES

Fragen Sie bitte nach unserer Wein- und Gin-Karte.