

WIE WIRD EIN STEAK RICHTIG GUT?

Rasse, Herkunft, Aufzucht, Futter und Zuschnitt sind die wichtigsten Parameter. Da wir Fleisch aus aller Welt kennen, wissen wir wo es die besten Rinderzüchter gibt. Von diesen suchen wir Ihnen die besten Spezialitäten aus. Kleine nur durch extreme Reifung zartgemachte Steaks haben wir nicht! Die Gewichtsangaben sind Rohgewichte. Zubereitet werden unsere Steaks in 3 Schritten: Nachdem das Steak gegrillt wurde, ruht es einige Minuten, es reift nach. Um sein Aroma zu unterstützen, braten wir es zum Finish in frischer Butter nach. Sie bestimmen den Garpunkt:

Rare oder stark blutig

Innen roh aber warm dunkelroter Fleischsaft

Medium rare oder blutig (oft auch englisch)

Innen angegart mit rohem Kern Fleischsaft ist hellrot

Medium oder rosa

Gleichmäßig rosa, der Fleischsaft beginnt schon klar zu werden

Medium well oder halbdurch

Leicht rosa Färbung

Well done oder durch Innen grau, für Steaks nicht zu empfehlen, die Muskelfasern kleben aneinander und können den Fleischsaft nicht halten.

Die Farbe im Inneren hängt natürlich von der Beschaffenheit des Fleisches ab. Vertrauen Sie Ihrem Geschmack, nicht Ihren Augen!

UNSERE STEAKS

Grain fed ist die internationale Bezeichnung für besonders zartes und aromatisches Rindfleisch. Diese aufwändige Veredlung per mind. 120 tägiger Getreidefütterung wird kaum in Europa angewandt. Deshalb kommt unser Fleisch aus Kanada, im Sommer aus Neuseeland.

Flat Iron Steak

Der Favorit aus Kanada: Black-Angus-Ochsen liefern ein sehr zartes marmoriertes Muskelfleisch dank Weidehaltung und anschließender Mast mit Mais und Süßgras. Ein flacher Muskel aus der Schulter ist so zart, dass es dem Filetsteak Konkurrenz machen könnte. In Deutschland ist es kaum bekannt.

Rumpsteak - Black Angus Heritage - Kanada

Aus dem Rumpf geschnitten, eine Scheibe aus dem hinteren Teil des Rinderrückens. Der dünne Fettrand sorgt für das Aroma.

Rib-Eye-Steak - Black Angus Heritage - Kanada

Entrecôte oder Zwischenrippenstück. Es ist der obere Teil des Rückens und mündet im Nacken. 3 feinfaserige Muskelstränge ummanteln das typische Fetttauge, welches ihm den englischen Namen gab.

Filet Black Angus Heritage - Kanada

Die Innenseite des Rinderrückens. Die Steaks aus diesem zartesten und magersten Teil vom Rind nennt man (nach Größe) Chateaubriand, Tournedo oder Filet mignon.

Steaks vom kanadischen Black Angus - Getreidegefüttert

DIE GRÖßEN (mind. jeweils roh gewogen)

	Lady: 200 g	Sir: 250g	Waldarbeiter: 300g
Flat Iron Steak	23,00	26,00	29,00
Rumpsteak	26,00	29,00	32,00
Rib Eye	29,00	32,00	35,00
Filet Steak	31,00	37,00	43,00

Zu jedem Steak gibt es die Sauce nach Wahl, ein Gemüse oder Salat und Kartoffelbeilage

DIE BEILAGEN

Amaizeing fries Die beste Fritte mit knuspriger Maiskruste.

Twister die Kartoffelspirale am Spies mit Rosmarin verfeinert

Bratkartoffeln immer wieder lecker, hier besonders

Gratin klassisch und lecker in Sahne überbacken

Hickelkartoffeln mit Sauerrahm

Salat Tomaten, Blattsalat, Gurken und viel Jahreszeit, wählen Sie:

French-Dressing oder dem Balsamicodressing.

Pfannengemüse Immer nach Saison knackig würzig und lecker.

DIE SAUCEN: Pfeffersauce, Sauce Bearnaise, Mayonnaise, Ketchup, Kräuterbutter, Sauerrahm

Saucen extra: Trüffelmayo 5,00 oder zusätzliche Saucen extra 2,00

Kikok – Das Hähnchen **

Gekräuterte Brust mit Beilage:

21,00

Wagyū** 和牛 japanisches Rind

Australien 120 Tage grainfeed

Diese Rinderrasse verfügt über sehr stark marmoriertes Fleisch, deshalb ist es so zart und aromatisch. Hier ist der Marmorierungsgrad bei 7 auf einer Skala von 1 – 12. (Beef Marbeling Standard).

Flanksteak für 2 Personen 400g

73,00

Inklusive Beilagen und Saucen

** Beilagen sind auch hier nach Wahl inklusive

Surf & Turf - Krustentiere zu Ihrem Steak

2 Rotgarnelen 10,00 Oder 1/2 Hummer, ausgebrochen vom Grill.

25,00

Winterburger (Hamburger) mit Amaizeing fries und Ketchup

Winterburger vom Biorind oder Winterburger vom Wild	15,00
Zum aufpeppen: Rotweinzwiebeln, Preiselbeeren oder Camembert zu je	2,50

Wiener Kalbs-Schnitzel mit Salat, Amaizeing Fries 25,00

Kalbs-Schnitzel Kinderportion mit Amaizeing Fries und Ketchup 10,00

Große Salatschale Fetakäse oder Kikok-Hähnchenstreifen, Dressings nach Wahl 12,00

Kleine VORSPEISEN & Kleine Desserts Servieren wir Ihnen im antiken

Bauchladen zu je 3,90

Erfrischungsgetränke:

Schweppes, Tonic, Bitter Lemon und Ginger 0,2l 2,70

Selters, classic medium und naturel 0,75 7,00 0,25 2,70

Winterberger Quellwasser 1l 7,00 0,3 2,70

Limonaden von Fritz Kola, Orange, Zitrone und Rhabarberschorle 0,33l 3,70

Biere

Veltins Pils 0,2l 2,30 0,4l 4,40

Hövels, dunkel 0,2l 2,50 0,4l 4,80

Maisel's Weizen, Original, Dunkel und Alkoholfrei 0,5l 5,50

Hallenberger (dunkel, malzig) oder Winterberger (hell, fruchtig) Landbier aus Gerste und teilweise Hopfen von hier: 1l im Kühler mit Gläsern 1l 14,00

Kaffee Tee & Co

Taitico Hochlandkaffee aus Mexico, transfair und bio von der Rösterei Günter Langen, Medebach

Tasse Schümlikaffee (Café creme) 2,20 Kännchen Schümlikaffe 4,00

Espresso 2,20 Cappuccino 2,70

Tees aus der japanischen Eisenkanne 4,30 Glas Kräuter- oder Früchtetee 2,50

WEINE

Karaffe 0,2 Flasche

WEINGUT Kallfelz Zell-Merl/MOSEL

28 Riesling Stimulierend und frisch in der Nase, feine Fruchtaromen und mineralischer Charakter.

7,00 29,00 /l

WEINGUT BUCHMAYR, WEINVIETEL, Österreich, bio

03 Grüner Veltliner, trocken

7,00 26,00 0,75l

SALADINI PILASTRI, SPINETOLI / MARKEN – ITALIEN, bio

23 "Rosso Piceno" Sangiovese / Montepulciano (bio)

komplexer fruchtbetont, Pflaume-Krische

8,00 28,00 0,75l

WEINMANUFAKTUR ELLERMANN-SPIEGEL Pfalz

99 2017 „Simsalabim“, Cuvée

7,00 26,00 0,75l

Feiner Barriqueton, ledrige Struktur, leicht