



DEFTIGE SUPPEN

- | | | | | | |
|---|---------------------|--------|---|--|--------|
| 1 | Gulaschsuppe | 6,10 € | 3 | Klare Ochsenschwanzsuppe | 6,10 € |
| 2 | Zwiebelsuppe | 6,10 € | 5 | Tomatencremesuppe
mit Knoblauch und Mozzarellakugeln | 7,10 € |

KLASSIKER

- 65 **Carpaccio vom Rind**
mit Mandelsplittern, Blattsalate und gehobelten Parmesan an Balsamicoreme 13,95 €

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

- | | | | | | |
|----|--|--------------------|----|--|---------|
| 7 | Gebackener Camembert
mit Preiselbeerschaum auf Baguette | 8,10 € | 11 | Tomaten mit Blattspinat gefüllt
mit Fetakäse überbacken mit Holzfällerbrot | 9,95 € |
| 8 | Beefsteak vom Grill
mit frischen Rahmchampignons und Holzfällerbrot | 10,95 € | 12 | Gebackene Champignonköpfe
mit Knoblauchdip und Holzfällerbrot | 9,95 € |
| 9 | Würzfleisch ⁶
in der Blätterteigpastete | 8,95 € | 13 | Gebackene Scampis
Holzfällerbrot und Knoblauchdip | 11,95 € |
| 10 | Gegrilltes Putensteak
mit heißer Ananas auf Holzfällerbrot | 10,95 € | 14 | Würzfleisch im Napf
mit Käse ⁶ überbacken | 7,50 € |
| 26 | Geflügelleber
auf Baguette mit Zwiebelringen oder mit Stampfkartoffeln | 11,50 €
14,50 € | 15 | Gegrillter Käse
mit Knoblauchsoße und Holzfällerbrot
Käse aus Zypern | 8,95 € |

SALATE UND MEHR

- | | | | | | |
|----|---|---------|----|--|---------|
| 16 | Kleiner Salat
verschiedene frische Salate der Saison | 6,50 € | 23 | Hirten-Salat
knackiger Salat mit Tomaten, Schafskäse, Oliven ⁵ und Zwiebeln | 12,95 € |
| 17 | Tomatensalat
mit Mozzarella und Balsamicoessig | 8,95 € | 24 | Großer Salat "Rimini"
mit acht gebratenen Riesengarnelen und Knoblauchdressing | 18,95 € |
| 18 | Großer Salatteller
verschiedene frische Salate der Saison | 9,50 € | 25 | Köhler-Salat
knackige Salate mit zarten Lammstreifen an Knoblauchdressing | 16,95 € |
| 22 | Holzfäller-Salat
geschwenkte Putenbruststreifen und Champignons auf knackigem Salat | 15,95 € | | | |



DEFTIGE STEAKS VOM LAVASTEINGRILL

Inklusiv zu allen Steakgerichten servieren wir eine Backkartoffel mit Kräuterrahm, Holzfällerbrot und einem kleinen Salat.

Gewichtsangaben verstehen sich als Rohfleischgewicht.

30	Rumpsteak durch den Fettrand bleibt der saftige Fleischgenuss erhalten	200 g	24,95 €	34	Filetsteak mit Grilltomate ⁶ das zarteste von der Rindslende. Die gleichbleibende Marmorierung gibt dem Filet seinen edlen und saftigen Geschmack.	200 g	27,95 €
		300 g	28,95 €			300 g	30,95 €
31	Rumpsteak „Meisterstück“ für richtige "Holzfäller"	400 g	32,95 €	36	Kalbssteak ein unvergesslicher zarter Fleischgenuss	200 g	25,95 €
						300 g	28,95 €
32	Hüftsteak ein fast völlig fettfreies, aus der Rinderkeule geschnittenes Steak	200 g	23,95 €	38	Lammsteak aus Neuseeland	200 g	25,95 €
		300 g	26,95 €			300 g	29,95 €
33	Rib-Eye-Steak gezeichnet durch das Fettauge in der Mitte vom Steak, dadurch aromatisch und saftig	200 g	24,95 €	37	Spare-Ribs Holzfäller		22,95 €
		300 g	28,95 €	6	Kalbsfilet	200 g	27,95 €
						300 g	30,95 €

DIE HOLZFÄLLER SPEZIALITÄTEN

40	Zwiebelrostbraten gegrilltes Rindersteak mit Röstzwiebeln und Röster	23,50 €	44	Holzfällerpfanne Geschnetzeltes vom Rind und Schwein mit feurigem Bohnengemüse, Zwiebeln, Champignons und Reis	20,95 €
41	Holzfällersteak herzhaft eingelegte Schulter vom Schwein mit feurigem Bohnengemüse, Grillspeck, Grillwürstchen ^{3,4} und Röster	24,50 €	45	Köhlerspieß zart gegrillte Fleischstücken mit Paprika, Zwiebeln, Grillwürstchen ^{3,4} , Speck, Champignons am Spieß auf feinem Gemüse, dazu Kartoffelecken	24,50 €
42	Geschnetzeltes kleine zarte Fleischstreifen mit Champignonrahm und Butterreis	19,95 €	46	Gebackene Lammsteaks Lammsteaks mit einer Käse-Senfkruste ^{3,4} , dazu Bohnenbündchen und Kartoffelkroketten	25,95 €
43	Schweinefilet überbacken mit Schafskäse dazu Pfannengemüse und Röstitaler	24,50 €	461	Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit Kräuterbutter, Sardellenfilets ³ , dazu Kartoffelkroketten	25,95 €
593	Schweinesteak nach Rossini Art mit Geflügelleber, Rotweinsoße, Champignonköpfen und Kroketten	23,50 €	55	Herzhafte halbe Ente „Hausfrauenart“ mit Rotkohl und Klößen	25,95 €



STEAK KOMBINATIONEN

47	Zarte Putensteaks saftig gegrillt, mit Pfirsiche und zweierlei Soßen ^{1,2} , dazu Pommes frites	22,95 €	52	Schweinelendchen „Double“ mit frischen Rahmchampignons und Kartoffelkroketten	24,50 €
49	Hofmeister-Steak vom Schwein mit Kräuterbutter, Grillwürstchen, gebackenen Zwiebelringen, Bohnenbündchen, dazu Pommes frites	23,50 €	499	Lady-Steak 120 g Hüftsteak mit Backkartoffel, Brot und Salat	15,95 €
50	Steak „au four“ gegrilltes Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse ⁶ überbacken, Pfannengemüse und Pommes frites	23,50 €	531	Spätzlepfanne gegrillte Schweinelendchen mit Zwiebeln und gebratenen Champignons	23,50 €
54	Fitness-Teller gegrillte Hähnchenbrust auf Rohkostsalat, mit Kräuterrahm dazu Kartoffelkroketten	23,95 €	532	Rinderfiletsteak „Gorgonzola“ gegrillt an Gorgonzolasauce, mit Grilltomate, Williamsbirne dazu Käsespätzle	27,95 €
51	„Mixed Grill“ Kleine zarte Steaks mit feinem Pfannengemüse, Kräuterbutter, Grillspeck, Grillwürstchen ^{3,4} und Kartoffelecken	23,95 €	460	Kalbsteak „au four“ gegrilltes Kalbssteak mit Würzfleisch und Käse ⁶ überbacken, dazu Kroketten	25,95 €
			511	Rumpsteak „Strindberg“ in Ei-Zwiebel-Senföhle, mit Pfannengemüse dazu Kartoffelkroketten	25,50 €

EXTRA-BEILAGEN

70	Holzfällerbrot	1,50 €	82	Röstzwiebeln	3,50 €
71	Kräuterbutter	1,50 €	83	Pfannengemüse	3,00 €
72	Sauce Hollandaise ^{1,2} , Béarnaise ^{1,2} , Choron ^{1,2}	3,00 €	84	Feuriges Bohnengemüse	3,00 €
73	Kräuterrahm	3,00 €	85	1 Paar Bohnenbündchen	3,50 €
74	Rotweinsoße	3,00 €	86	Maiskolben mit Kräuterbutter	5,50 €
75	Pfeffersoße	3,00 €	87	Champignons ala creme	4,50 €
76	Pommes frites	3,00 €	900	Kartoffelecken	3,00 €
77	Kartoffelkroketten	3,00 €	48	Brokkoli	3,00 €
78	Röstitaler	3,00 €	123	Spinat	3,00 €
79	Reis	2,50 €		Garnele 13/15	Stück 1,70 €
80	Röster	3,00 €		Bratenjus	3,00 €
81	Gebackene Kartoffel mit Kräuterrahm	5,95 €			

¹ mit Farbstoff, ² Geschmacksverstärker, ³ mit Konservierungsstoff, ⁴ mit Antioxydationsmittel, ⁵ geschwärzt, ⁶ E160 A-E251,

FISCHGERICHTE

- | | | | | | |
|----|---|---------|-----|---|---------|
| 57 | Gebratenes Wildlachssteak
in Hummersoße, auf Pfannengemüse,
dazu Kroketten | 23,95 € | 324 | Duett von Lachs und Zander
auf Dillgurkengemüse an
Hummerschaumsoße, dazu Butterreis | 23,95 € |
| 59 | Nudeln mit Lachs
gebraten in Zitronen-Buttersoße und
Rispentomaten | 23,95 € | 505 | Zanderfilet
auf geschwenkten Kirschtomaten-
Gurkengemüse, dazu Petersilienkartoffeln | 23,95 € |

FRISCHE HAUSGEMACHTE NUDELN

- | | | | | | |
|-----|---|---------|-----|---|---------|
| 540 | Tagliarinis "Pomodore"
in Tomatensoße und Parmesansplitter | 13,50 € | 591 | Tomaten-Nudel-
Mozzarellagratin
in Tomatensoße | 14,95 € |
| 539 | Tagliarinis
mit scharfen Peperonis in Tomatensoße
und Parmesansplitter | 14,50 € | 546 | Tagliarinis "ai Gamberi"
in Hummerschaumsoße, mit in
Knoblauch gebratenen Großgarnelen
und Parmesansplitter | 19,95 € |

GARNELENPFÄNNCHEN

10 Großgarnelen in Knoblauch-Paprikaöl gebraten
dazu knuspriges Bruschetta mit gehobelten Parmesansplittern verfeinert

20,95 €

SPEZIALITÄTEN AB 2 PERSONEN

- | | | | | | |
|-----|---|---------|-----|--|---------|
| 311 | Entrecôte double - doppeltes Rumpsteak
mit frischem Tagesgemüse, Soßen und
Beilagen Ihrer Wahl | 53,95 € | 27 | Surf und Turf von Lammsteaks
und Garnelen
auf Pfannengemüse, Soßen und
Beilagen Ihrer Wahl | 56,95 € |
| 310 | Chateau briand - doppeltes Filetsteak
mit frischem Tagesgemüse, Soßen und
Beilagen Ihrer Wahl | 56,95 € | 732 | Argentina-Platte
je ein Hüftsteak, Pute, Schwein, Spare Ribs,
Grillwürstchen, Grillspeck, Pfannengemüse,
Maiskolben, Kräuterbutter,
Sauce béarnaise und Beilagen Ihrer Wahl | 46,95 € |

SPITZENKLASSE „ETWAS GRÖßER“

29 **T-Bone-Steak ca. 750 g** frisches Pfannengemüse, Holzfällerbrot 32,95 €

WAGYU - RIND

Wagyu Rinder sind Nachkommen des original Kobe-Rindes - die Spezialfütterung macht das Fleisch sehr geschmacksintensiv und besonders zart. Es besticht durch eine gleichmäßig starke Marmorierung aber den geringsten Anteil gesättigter Fettsäuren im Vergleich zu anderen Rinderrassen.

Filet-Steak

Die zarte und gleichmäßige Marmorierung gibt dem Filet seinen sanften Geschmack.



Hüft-Steak

Die feine Marmorierung verleiht dem Hüft-Steak den herzhaften Geschmack.



Entrecôte

Dem Fettkern und der kräftigen Marmorierung verdankt das Entrecôte seine Saftigkeit und Geschmacksstärke.



Rumpsteak

Die intensive Marmorierung und der schmale Fettrand machen das Rumpsteak saftig und kräftig im Geschmack.



Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Steaks in ihrer Vielfalt

Raw

Medium
rare

Medium

Medium
well

Well
done



Garstufen von Steaks:

Steaks können auf unterschiedliche Weise zubereitet werden, wobei jede Methode ein einzigartiges Aroma und eine einzigartige Konsistenz aufweist. Grillen sorgt für ein rauchiges Aroma und eine verkohlte Kruste, allgemein unterscheidet man folgende unterschiedliche Zubereitungen:

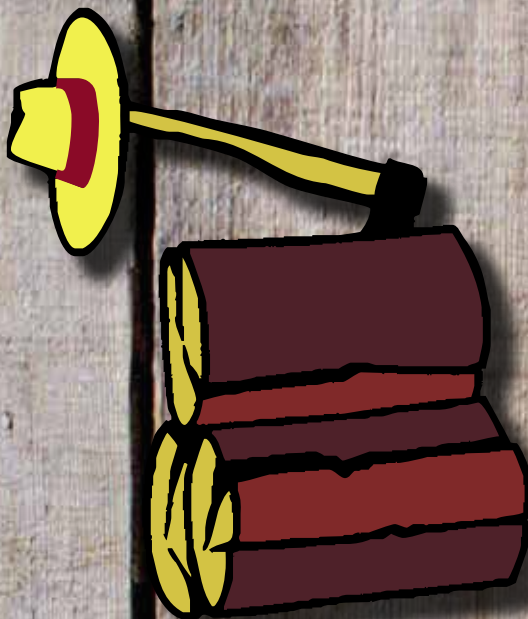
Raw (nur kurz angebraten) - 38 °C,
Rare (innen noch zu 3/4 roh) - 45 °C,
Medium rare (im Kern noch etwas roh) - 54 °C,
Medium (im Kern rosa) - 55 bis 60 °C,
Medium well (im Kern minimal rosa) - 60 bis 65 °C
Well done (durch) - über 65 °C

Kerntemperaturen der Steaks



Steak-House

Inhaber: Steven Lorenz



Täglich geöffnet ab 11.30 Uhr

Karl-Marx-Str. 16 · 15230 Frankfurt (Oder) · Tel.: 0335 - 2 78 14