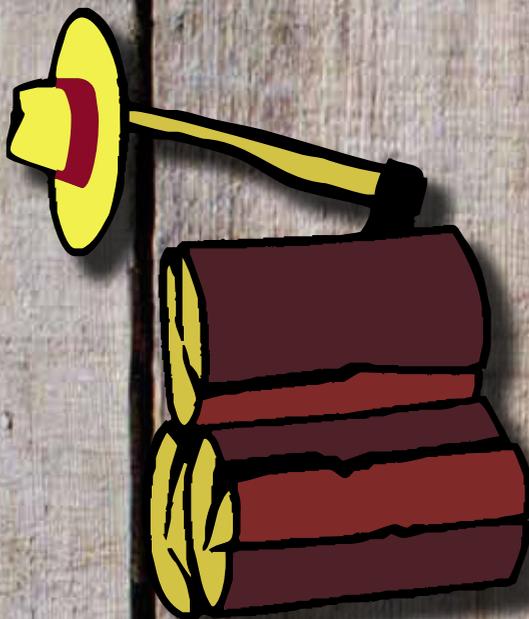




Steak-House

Inhaber: Steven Lorenz



Täglich geöffnet ab 11.30 Uhr

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



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.

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

DIE HOLZFÄLLER SPEZIALITÄTEN

- | | |
|--|--|
| <p>40 Zwiebelrostbraten
gegrilltes Rindersteak mit Röstzwiebeln und Röster</p> <p style="text-align: right;">23,50 €</p> | <p>44 Holzfällerpfanne
Geschnetzeltes vom Rind und Schwein mit feurigem Bohnengemüse, Zwiebeln, Champignons und Reis</p> <p style="text-align: right;">20,95 €</p> |
| <p>41 Holzfällersteak
herzhaft eingelegte Schulter vom Schwein mit feurigem Bohnengemüse, Grillspeck, Grillwürstchen^{3,4} und Röster</p> <p style="text-align: right;">24,50 €</p> | <p>45 Köhlerspieß
zart gegrillte Fleischstücken mit Paprika, Zwiebeln, Grillwürstchen^{3,4}, Speck, Champignons am Spieß auf feinem Gemüse, dazu Kartoffelecken</p> <p style="text-align: right;">24,50 €</p> |
| <p>42 Geschnetzeltes
kleine zarte Fleischstreifen mit Champignonrahm und Butterreis</p> <p style="text-align: right;">19,95 €</p> | <p>46 Gebackene Lammsteaks
Lammsteaks mit einer Käse-Senfkruste^{3,4}, dazu Bohnenbündchen und Kartoffelkroketten</p> <p style="text-align: right;">25,95 €</p> |
| <p>43 Schweinefilet
überbacken mit Schafskäse dazu Pfannengemüse und Röstitaler</p> <p style="text-align: right;">24,50 €</p> | <p>461 Kalbsschnitzel „Wiener Art“
mit Kräuterbutter, Sardellenfilets³, dazu Kartoffelkroketten</p> <p style="text-align: right;">25,95 €</p> |
| <p>593 Schweinesteak nach Rossini Art
mit Geflügelleber, Rotweinsauce, Champignonköpfen und Kroketten</p> <p style="text-align: right;">23,50 €</p> | <p>55 Herzhafte halbe Ente „Hausfrauenart“
mit Rotkohl und Klößen</p> <p style="text-align: right;">25,95 €</p> |



STEAK KOMBINATIONEN

- | | |
|---|--|
| <p>47 Zarte Putensteaks
saftig gegrillt, mit Pfirsiche und zweierlei Soßen^{1,2}, dazu Pommes frites 22,95 €</p> | <p>52 Schweinelendchen „Double“
mit frischen Rahmchampignons und Kartoffelkroketten 24,50 €</p> |
| <p>49 Hofmeister-Steak vom Schwein
mit Kräuterbutter, Grillwürstchen, gebackenen Zwiebelringen, Bohnenbündchen, dazu Pommes frites 23,50 €</p> | <p>499 Lady-Steak 120 g
Hüftsteak mit Backkartoffel, Brot und Salat 15,95 €</p> |
| <p>50 Steak „au four“
gegrilltes Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse⁶ überbacken, Pfannengemüse und Pommes frites 23,50 €</p> | <p>531 Spätzlepfanne
gegrillte Schweinelendchen mit Zwiebeln und gebratenen Champignons 23,50 €</p> |
| <p>54 Fitness-Teller
gegrillte Hähnchenbrust auf Rohkostsalat, mit Kräuterrahm dazu Kartoffelkroketten 23,95 €</p> | <p>532 Rinderfiletsteak „Gorgonzola“
gegrillt an Gorgonzolasauce, mit Grilltomate, Williamsbirne dazu Käsespätzle 28,95 €</p> |
| <p>51 „Mixed Grill“
Kleine zarte Steaks mit feinem Pfannengemüse, Kräuterbutter, Grillspeck, Grillwürstchen^{3,4} und Kartoffelecken 23,95 €</p> | <p>460 Kalbsteak „au four“
gegrilltes Kalbssteak mit Würzfleisch und Käse⁶ überbacken, dazu Kroketten 25,95 €</p> |
| | <p>511 Rumpsteak „Strindberg“
in Ei-Zwiebel-Senföhle, mit Pfannengemüse dazu Kartoffelkroketten 25,50 €</p> |

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 Feuoriges 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