



Steak-House

Inhaber: Steven Lorenz



Täglich geöffnet ab 12.00 Uhr

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



DEFTIGE SUPPEN

- | | | | | | |
|---|---------------------|------|---|--|------|
| 1 | Gulaschsuppe | 6,50 | 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 | 14,95 |
| | Garnelenpfännchen mit 10 Großgarnelen in Knoblauch-Paprikaöl gebraten
dazu knuspriges Bruschetta mit gehobelten Parmesansplittern verfeinert | 21,50 |
| | Tatar vom Rinderfilet (130 g)
mit Kapern, Zwiebeln, eingelegten Gurken und Eigelb, dazu geröstetes Brot und Trüffelbutter | 15,50 |

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

- | | | | | | |
|----|--|----------------|----|---|-------|
| 7 | Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren auf Baguette | 8,50 | 12 | Gebackene Champignonköpfe
mit Knoblauchdip und Holzfällerbrot | 9,95 |
| 10 | Gegrilltes Putensteak
mit heißer Ananas auf Holzfällerbrot | 10,95 | 13 | Gebackene Black Tiger Garnelen
Holzfällerbrot und Knoblauchdip | 11,95 |
| 11 | Tomaten mit Blattspinat gefüllt
mit Fetakäse überbacken mit Holzfällerbrot | 9,95 | 14 | Würzfleisch im Napf
mit Käse ⁶ überbacken | 7,50 |
| 26 | Geflügelleber
auf Baguette mit Zwiebelringen
oder mit Stampfkartoffeln | 11,95
14,95 | 15 | Gegrillter Käse
mit Knoblauchsoße und Holzfällerbrot
Käse aus Zypern | 9,50 |

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 | 19,50 |
| 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	25,95
300 g	29,95

31 Rumpsteak „Meisterstück“

für richtige "Holzfäller"

400 g	33,95
-------	-------

32 Hüftsteak

ein fast völlig fettfreies, aus der Rinderkeule geschnittenes Steak

200 g	24,50
300 g	27,50

33 Rib-Eye-Steak

gezeichnet durch das Fetttage in der Mitte vom Steak, dadurch aromatisch und saftig

200 g	26,95
300 g	30,95

34 Filetsteak

mit Grilltomate ⁶ das zarteste von der Rindslede. Die gleichbleibende Marmorierung gibt dem Filet seinen edlen und saftigen Geschmack.

200 g	30,95
300 g	35,50

36 Kalbssteak

ein unvergesslicher zarter Fleischgenuss

200 g	27,95
300 g	30,95

6 Kalbsfilet

Butterzart, mager und edel im Aroma

200 g	30,95
300 g	35,50

38 Lammsteak

aus Neuseeland

200 g	25,95
300 g	29,95

37 Spare-Ribs Holzfäller

500 g	24,95
-------	-------

29 T-Bone-Steak

das Premiumstück für echte Fleischliebhaber

750 g	40,95
-------	-------

DIE HOLZFÄLLER SPEZIALITÄTEN

40 Zwiebelrostbraten

gegrilltes Rindersteak mit Röstzwiebeln und Röster

23,50

41 Holzfällersteak

herzhaft eingelegte Schulter vom Schwein mit feurigem Bohnengemüse, Grillspek, Grillwürstchen^{3,4} und Röster

24,95

42 Geschnetzeltes

kleine zarte Fleischstreifen mit Champignonrahm und Butterreis

19,95

43 Schweinefilet

überbacken mit Schafskäse dazu Pfannengemüse und Röstitaler

24,95

593 Schweinesteak nach Rossini Art

mit Geflügelleber, Rotweinsoße, Champignonköpfen und Kroketten

24,50

44 Holzfällerpfanne

Geschnetzeltes vom Rind und Schwein mit feurigem Bohnengemüse, Zwiebeln, Champignons und Reis

19,95

45 Köhlerspieß

zart gegrillte Fleischstücken mit Paprika, Zwiebeln, Grillwürstchen^{3,4}, Speck, Champignons am Spieß auf feinem Gemüse, dazu Kartoffelecken

24,95

46 Gebackene Lammsteaks

Lammsteaks mit einer Käse-Senfkruste^{3,4}, dazu Bohnenbündchen und Kartoffelkroketten

25,95

461 Kalbsschnitzel „Wiener Art“

mit Kräuterbutter, Sardellenfilets³, dazu Kartoffelkroketten

27,95

55 Herzhafte halbe Ente „Hausfrauenart“

mit Rotkohl und Klößen

26,95



STEAK KOMBINATIONEN

47	Zarte Putensteaks saftig gegrillt, mit Pfirsiche und zweierlei Soßen ^{1,2} , dazu Pommes frites	22,95	52	Schweinelenndchen „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 Schweinelenndchen 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	30,95
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	27,95
			511	Rumpsteak „Strindberg“ in Ei-Zwiebel-Senföhülle, mit Pfannengemüse dazu Kartoffelkroketten	25,50

EXTRA-BEILAGEN

70	Holzfällerbrot	1,50	82	Röstzwiebeln	3,50
71	Kräuterbutter	1,50	83	Pfannengemüse	3,50
72	Sauce Hollandaise ^{1,2} , Béarnaise ^{1,2} , Choron ^{1,2}	3,00	84	Feuriges Bohnengemüse	3,50
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	3,50	900	Kartoffelecken	3,50
77	Kartoffelkroketten	3,50	48	Brokkoli	3,50
78	Röstitaler	3,50	123	Spinat	3,50
79	Reis	2,50		Garnele 13/15	Stück 1,70
80	Röster	3,50		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 | 25,95 | 324 | Duett von Lachs und Zander
auf Dillgurkengemüse an
Hummerschaumsoße, dazu Butterreis | 25,95 |
| 59 | Nudeln mit Lachs
gebraten in Zitronen-Buttersoße und
Rispentomaten | 25,95 | 505 | Zanderfilet
auf geschwenkten Kirschtomaten-
Gurkengemüse, dazu Petersilienkartoffeln | 25,95 |

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 | 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 | 59,50 | 732 | Argentina-Platte
je ein Hüftsteak, Pute, Schwein, Spare Ribs,
Grillwürstchen, Grillspeck, Pfannengemüse,
Maiskolben, Kräuterbutter,
Sauce béarnaise und Beilagen Ihrer Wahl | 48,50 |

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.
			

Alle Preisangaben in Euro (€) inkl. MwSt. 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

