HOLZFÄLLER

Steak-House

Inhaber: Steven Lorenz





WINTERZAUBER IM STEAK-HOUSE

**Feiner Wildkräutersalat mit Waldbeeren-Vinaigrette,
gebackenen Champignons an gegrillten Hirschmedaillons
und Holzfällerbrot**

25,95

**Feines Bruschetta mit Tomate,
Kräutern und Parmesan verfeinert**

7,50

**Zarte Fasanenbrust im Schinkenmantel auf Speckrosenkohl
mit Kräuter-Kartoffelstampf**

30,95

**Wildgulasch mit Speckrosenkohl, Preiselbeerbirne und
Kartoffelklöße**

28,95



WINTERZAUBER IM STEAK-HOUSE

Gegrillte Wildschweinmedaillons "Weidmanns Art" an Preiselbeersauce mit gebackenen Champignons und hausgemachten Röstitalern

29,95

Zarter Wildbraten in Preiselbeersauce mit gebuttertem Rosenkohl, Preiselbeerbirne und Kartoffelklößen

26,95

"Wildplatte Förster"
Gegrillte Medaillons vom Wildschwein, Steak vom Hirsch und Wildbraten mit Rosenkohl und Mandelbällchen

30,95

Gegrillte Kängurusteaks an feiner Rosmarinsauce auf grünen Bohnen mit Grillspeck, Grilltomate und Kräuter-Kartoffelstampf

29,95

"Surf & Turf"
Riesengarnelen auf gebratenem Pfannengemüse und hausgemachten Röstitalern wahlweise mit gegrilltem

Lammsteak (200 g) 33,95

Filetsteak (200 g) 37,95

Rumpsteak (200 g) 34,95

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich an unser Servicepersonal.



WINTERZAUBER IM STEAK-HOUSE

**Gegrilltes Hirschrückenfilet unter der Walnuß-Pfefferkruste,
auf Speckbohnen, an Preiselbeersud,
dazu Mandelbällchen**

30,95

**Rosa gegrillte Barbarie Entenbrust an Preiselbeersoße,
Speckrosenkohl dazu Mandelbällchen**

30,95

**Knusprige halbe Ente nach "Hausfrauen Art" an herzhafter Bratenjus
mit Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelklöße**

26,95

**Kaninchenkeule in Knoblauch-Buttermilchmarinade,
zart geschmort, an Senfsoße, mit Apfelrotkohl und Butterkartoffeln**

26,50



BURGER-VARIATIONEN

"Steak-House Burger"
inklusive Süßkartoffel Frites zu Ihrem gewählten Burger:

"Classic Steak-House Burger"
nach Wunsch rare, medium oder well done zubereitet
mit feinen Blattsalaten, Bacon, Gurke und Tomate belegt
und mit hausgemachter Burgersauce verfeinert

21,95

"Australian Känguru Burger"
nach Wunsch rare, medium oder well done zubereitet
mit feinen Blattsalaten, Bacon, Gurke und Tomate belegt
und mit hausgemachter Chilli-Preiselbeercreme verfeinert

21,95

"Brandenburger Wild Burger"
nach Wunsch rare, medium oder well done zubereitet mit
feinen Blattsalaten, Gurke, Bacon, Tomate, Cheddar Käse und
mit hausgemachter Chilli-Preiselbeercreme verfeinert

21,95

"Holzfäller-Pulled-Pork-Burger"

mit feinen Blattsalaten, Gurke, Coleslaw-Salat, rote Zwiebelringe
und hausgemachter BBQ-Sauce verfeinert

22,95

Für weitere Variationen sprechen Sie bitte mit unserem Servicepersonal.

* solange der Vorrat reicht



FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

Gegrilltes Wagyu-Steak nach "Kobe-Art" aus der Hüfte an mediterranem Gemüse und Backkartoffel mit Rahm

41,95

Gegrilltes Wagyu-Steak nach "Kobe-Art" vom Rumpsteak an mediterranem Gemüse und Backkartoffel mit Rahm

46,95

Gegrilltes Dry Aged Steak mit mediterranem Gemüse und hausgemachten Röstitalern

Dry Aged Rumpsteak	33,50
Dry Aged Rib Eye	33,95
Dry Aged Filetsteak	36,95

Immer in begrenzter Stückzahl vorhanden!

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

Die ganze Gans für vier Personen nach "Hausfrauenart" an herzhafter Bratenjus mit Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen (nur auf Vorbestellung)

125,00

Das Ganze für sechs Personen (nur auf Vorbestellung)

175,00

Wir wünschen all unseren Gästen eine schöne und glückliche Winterzeit!

Ihr Steak-House-Team

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich an unser Servicepersonal.