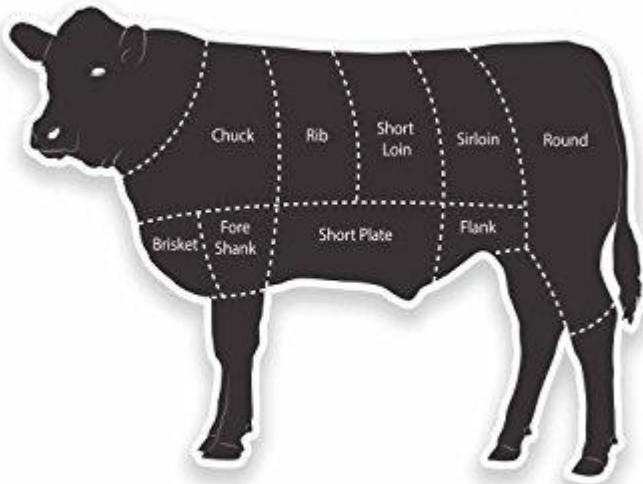


Steakkarte



Aus der Region

Landschwein aus dem Spessart – dry-aged von der Metzgerei Franz, Frammersbach

Kotelett

ca. 300 gr.

17.80 €

Im Ganzen und am Knochen gereift ist das Fleisch sehr zart und zeichnet sich durch eine saftig-mürbe Konsistenz und einen ganz besonderen Geschmack aus.

Rind aus dem Spessart von der Metzgerei Franz, Frammersbach

Roastbeef / Striploin

180 gr.

17.60 €

250 gr.

24.50 €

Das Strip Loin stammt aus dem hinteren Rücken und ist auch bekannt als Roastbeef, Rumpsteak, Lendenstück, Nierenstück oder (New York) Strip Steak. Egal, wie man das Stück nennt, man erkennt es immer am deutlich sichtbaren Fettrand. Dieser sollte zum Braten NICHT entfernt werden, da er maßgeblich für die Saftigkeit des Strip Loins verantwortlich ist.

Aus der Region

Rind aus dem Spessart – dry-aged von der Metzgerei Weigand, Lohrhaupten

T-Bone-Steak

ca. 450 g

29.00 €

Während die meisten Steaks in der Regel frei von Knochen sind, ist der Knochen für das T-Bone Steak elementar. Durch den T-förmigen Knochen werden die zwei zentralen Rückenmuskeln getrennt: das Filet und das Roastbeef. Der Knochen gibt dem T-Bone Steak seinen Namen, denn er hat eine charakteristische T-Form.

Porterhouse Steak

ca. 650 g

39.00 €

Genau wie das T-Bone-Steak, hat das Porterhouse Steak den typischen T-Knochen. Es wird mit Knochen aus dem Rücken geschnitten und besteht aus dem Roastbeef und einem größerem Filet Anteil.

Der Name „Porterhouse-Steak“ stammt von der Bezeichnung britischer und amerikanischer Gasthäuser, in denen das Bier Porter ausgeschenkt wurde. Nach anderen Quellen wird er auf den Amerikaner Zacharias B. Porter zurückgeführt. In Italien wird die gegrillte Spezialität aus der Toskana "Bistecca alla fiorentina" genannt.

Aus der Region

Hirschrückensteak aus dem Spessart Wald

180 gr. 18.60 €

250 gr. 25.80 €

Der Hirschrücken wird vom Knochen getrennt und ist ein sehr leckeres und zartes Stück Fleisch. Es eignet sich perfekt zum Kurzbraten, sodass es schön saftig und rosa bleibt. Mit seinem ganz besonders leckeren Geschmack, ist Hirschrücken nicht nur ein Geheimtipp unter erfahrenen Jägern, sondern auch für den Wildanfänger bestens geeignet.

Rind aus dem Spessart

von der Metzgerei Franz, Frammersbach

Filetsteak

180 gr. 20.50 €

250 gr. 28.50 €

Der Klassiker! Das stets zarte Filet liegt unter dem sogenannten Roastbeef und wird von vielen als edelstes Fleischstück angesehen. Da die Muskulatur im Rücken des Rindes relativ wenig beansprucht wird, zeichnet sich ein Filet immer durch feine Fasern und zartes Fleisch aus.

Rind aus Pommern – dry-aged

Rib Eye. 28.5o €

250 gr

Das Rib-Eye, ist vielen auch als Entrecôte bekannt. Dieses Stück aus der Hochrippe sitzt im Rinderrücken und ist immer ganz besonders aromatisch und saftig. Da es nun mal das charakteristische, kernige Fettauge besitzt und von feinen Fettäderchen durchzogen ist.

Die Trockenreifung des Fleisches, das sogenannte **Dry Aging**, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung. Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt. Trockengereift, wie man so schön sagt.

Unsere besondere Empfehlung **für 2 Personen**

Tomahawk Steak

ca. 1000 gr. 74.0o €

Dieser imposante Fleischschnitt, stammt aus dem vorderen Rücken und ist im Grunde „nur“ ein wunderbar saftiges, riesiges Ribeye Steak mit extra langem Knochen. Den Namen verdankt das Tomahawk-Steak seiner Form, die erinnert nämlich deutlich an das Beil der Indianer.

Garstufen

rare – sehr roh | medium – rosa | well done - durch

Saucen und Beilagen

hausgemachte Kräuterbutter	2.50 €
die legendäre „Café de Paris“ Sauce	3.80 €
geschmorte Zwiebeln	3.80 €
handgeschlagener Sauce Béarnaise	4.20 €
Pommes Frites	3.50 €
Süßkartoffel Pommes	4.00 €
Kartoffelkrusteln	4.00 €
Bratkartoffeln	4.20 €
überbackene Champignons	4.20 €
Kürbis-Walnuss Gemüse	4.20 €
buntes Herbst-Gemüse	4.20 €
großer bunter Salat	10.80 €
kleiner Beilagensalat	4.50 €

Rotweinempfehlung

2016 St. Laurent, trocken	0,1 l	4.00 €
Ellermann-Spiegel, Pfalz	0,2 l	7.50 €
	0,75 l	28.50 €
2014 Tempranillo, trocken	0,1 l	4.50 €
Bodegas Menade, Toro	0,2 l	8.50 €
	0,75 l	31.50 €
2017 Sauer's Special Cuvée, halbtrocken	0,1 l	4.00 €
Weingut am Lump, Franken	0,2 l	7.50 €
	0,75 l	28.50 €

Und zum Schluss

Quittenbrand	2 cl	4.20 €
Andreas Staab Nachbarort Partenstein/Spessart		
Hilaritas Gewürzliqueur	2 cl	4.50 €
H. Reimers, Griesheim		
Likör vom Granatapfel	2 cl	3.80 €
Alfred Kessler Dittlofsroda/Unterfranken		

Der kulinarische Herbst bei uns

17. Oktober // 19:00 Uhr – Winzer-Dinner

Ein sächsisches Weingut mit dem Motto „Hochgenuss trifft Lebensfreude“ zu Gast bei uns. Wenn das mal nicht einen kulinarischen Abend der Spitzenklasse verspricht. Wir freuen uns auf spannende Weine von Schloss Proschwitz zu einem wunderbaren 4-Gang Menü. 78.00 € pro Person inkl. servierten Weinen und Moderation

30. Oktober // 19:00 Uhr – Amuse-Bouche-Menü

Der Geheimtipp für echte Feinschmecker. Genießen Sie an diesem Abend in unserem gemütlichen holzvertäfelten Restaurant ein Menü in 8 kleinen Gängen begleitet von den passenden Getränken, und das muss nicht immer Wein sein. Das Menü kostet 78.00 € pro Person exkl. Getränke oder 118.00 € pro Person inkl. Getränke

Gans oder Ente – das ist hier die Frage

Eine Spezialität aus Stefans Küche frisch und duftend auf den Tisch. Aus dem Spessart und für Sie auf Vorbestellung zubereitet. Wir servieren diese knusprigen Köstlichkeiten mit handgedrehten Knödeln, hausgemachtem Rotkohl und Stefans beliebter Beifuß-Sauce. Für 4 Personen empfehlen wir den Gänsebraten. Für 2 Personen ist die feine Bauernente ideal.