



## Vorspeisen

ofenfrisches **Knoblauchbrot**

„**Bruschetta Rauchfang**“

Knoblauchbrot mit Tomaten, Basilikum & Käse gratiniert

**Maiskolben** mit Selleriesalz & Butter

gebackene **Champignons** mit sauce Tatar

zu folgenden Vorspeisen reichen wir franz. Stangenbrot:

**6 Schnecken im Pfännchen**

mit Kräuterbutter überbacken

**6 Schnecken nach Art des Hauses**

in Tomatensauce, Kräuter der Provence & Kräuterbutter überbacken

„**Tatar**“

150 g arg. Rinderfilet, leicht mariniert mit Zwiebeln & Kapernäpfel

„**Carpaccio**“

vom arg. Rinderfilet mit Rucola, Parmesan & Sauerrahmdip



## Suppen

französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken

Rinderkraftbrühe mit Gemüsejuliene, Grieß- & Fleischklößchen

## für unsere kleinen Gäste

kleines Schnitzel „Wiener Art“  
mit Pommes frites

kleines Hähnchenbrustfilet  
mit Pommes frites

Spätzle mit Butter

Spätzle mit Champignonsoße

kleines Schweinesteak in Rahmsauce  
mit Pommes frites

hausgemachte „Chicken Nuggets“  
mit Pommes frites

100g Filetsteak  
mit kl. Baked Potatoe

„Räuberteller“ nimm deine Gabel und  
stibitze das Essen deiner Eltern

## Vegetarische und Vegane Gerichte

Gemüse-Kartoffelgratin

„Vegetarische Gemüseplatte“ frisches Gemüse vom Markt mit  
Grilltomate & Baked Potatoe

Veganes Hähnchenbrust Filet mit Kartoffelrösti



## Steakspezialitäten vom argentinischen Angusrind

zu unseren Steaks, servieren wir unsere selbst gemachte Kräuterbutter

Filetsteak	150g	Rumpsteak mit Fettrand	300g
Filetsteak	200g		
Filetsteak	300g	Rib Eyesteak	250g
Top Rumpsteak	200g	Rib Eyesteak	400g
Hähnchenbrustfilet	200g		

Unsere aktuellen und exklusiven Stücke  
aus dem Dry Ager, mind. 36 Tage im Dry Ager gereift

300 g "US Prime" Rib Eye Steak

300 g "Australisches black onyx" Roastbeef mit Fettrand

### US Steakspezialitäten

US Filetsteak 150g

"Steakhausvariation „Rauchfang“  
je 150g US & argentinisches Rinderfilet



## Bitte wählen Sie Ihre Beilagen selbst

Pommes frites

Süßkartoffel-Pommes

Kartoffelgratin

Baked Potato, sour creme

Kroketten

Bratkartoffeln

Schweizer Kartoffelrösti

frischer Blattspinat mit Knoblauch & Zwiebeln

Reis

Speckbohnen

Gemüsemais

gemischtes Gemüse

Röstzwiebeln

## Salate

*Cesar's Salat* Granatapfel/Croutons/ gehobelter Parmesan

Blattsalat

Gurkensalat (Knoblauch), Buttermilchdressing

Krautsalat

## Soßen

*Chimichurri* argentinische kalte Steaksauce auf Kräuterbasis

Kräuterbutter/ Sour creme

Warme Rahmsoße Pfeffer/ Pfifferling/ Champignons

Hausgemachter roter Tabasco

Ketchup/ Mayo für unsere kleinen Gäste, kostet es natürlich nicht's!



## Unsere legendären Rauchfang Klassiker

**Pfeffersteak „Pariser Art“**

200g Top Rumpsteak mit geschrotetem Pfeffer

**Pfeffersteak „Madagaskar“** 200g Filetsteak in Rahmsauce mit grünem Madagaskarpfeffer

**„Fuggerpfanne“** Schweinelendchen auf Spätzle, frischen Champignons a la creme & Käse überbacken

**Filetspieß** vom Rind & Schwein mit frischen Champignons a la creme, Spätzle & Preiselbeeren

**„Hauspfanne“** versch. Lendchen mit Bratkartoffeln, Speckbohnen & frischen Champignons a la creme

**„Rauchfangplatte“** für 2 Personen, 150g Filetsteak, 200g Top Rumpsteak, 2 kl. Schweinesteaks, Maiskolben & Baked Potato mit sour creme

**„Filetspitzen vom Angusrind“** mit Pfifferlingen a la creme, Kroketten & frischem Gemüse vom Markt

**US Rib Eye „Iowa“** 300g prime Rib Eye Steak mit BBQ Sauce & Pommes frites

**„Rumpsteak Argentina“** 300g arg. Rumpsteak mit Bratkartoffeln & Speckbohnen



## Die etwas anderen Edelcut's, aus unserem Dry Ager

bei unseren Edelcut's ist eine Beilage nach Wunsch inklusive!

Werfen Sie gerne einen Blick in unseren Reifeschrank direkt am Eingang!  
Wir haben hin und wieder auch andere Schmuckstückchen die vor sich hin  
schlummern und darauf warten von Ihnen vernascht zu werden.  
Sie haben einen besonderen Wunsch, was das Thema Steak angeht?  
Kommen Sie gerne auf uns zu!

### **Prime Beef Steak-tasting**

Von allem ein bisschen? Überhaupt kein Problem! Wir basteln Euch gerne,  
ein Steak-tasting genau nach Eurem Geschmack!

### Fränkisches Bio Wagyu aus Aufseß

Rib Eye Steak 400 g

#### 91560 er Färse

Tomahawk Steak 1,2kg bis 1,6kg

T-Bone Steak (ab 500 g) ca 520 g bis 620 g

Porterhouse Steak (ab 500 g) ca 500 g bis 650 g

Rib Eye Steak "bone in" ca 780 g bis 880 g

Roastbeef "Club Steak" am Knochen ca 650 g bis 720 g

Das Club-Steak ist immer nur begrenzt verfügbar!