

## MIXGETRÄNKE

130 <b>Batida Kirsch</b>	7,50 €	133 <b>Wodka Lemon/Cola<sup>3</sup></b>	7,50 €
131 <b>Baccardi Cola<sup>1,2</sup></b>	7,50 €	134 <b>Gin Tonic<sup>3</sup></b>	7,50 €
132 <b>Campari Orange</b>	7,50 €	weitere Mixgetränke auf Nachfrage	

## SEKT UND CHAMPAGNER

143 <b>Rotkäppchen Piccolo</b> trocken - halbtrocken	0,2l	5,00 €	144 <b>Rotkäppchen</b> trocken - halbtrocken	0,7l	17,90 €
237 <b>Prosecco Piccolo</b> trocken - halbtrocken	0,2l	5,50 €	145 <b>Champagner</b>	0,7l	75,00 €
89 <b>Prosecco</b> SCAVI & RAY	0,7l	19,90 €			

## GETRÄNKE

### HEISSE GETRÄNKE

101 <b>Tasse Kaffee<sup>2</sup></b>	2,20 €
102 <b>Heiße Schokolade</b>	2,95 €
103 <b>Cappuccino<sup>2</sup></b>	2,95 €
104 <b>Espresso<sup>2</sup></b>	2,10 €
05 <b>Milchkaffee<sup>2</sup></b>	3,50 €
06 <b>Latte Macchiato<sup>2</sup></b> mit Amaretto oder Baileys <sup>1</sup>	3,90 €

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

105 <b>Gerolsteiner Sprudel</b>	0,25l	2,50 €
01 <b>Gerolsteiner Sprudel</b>	0,5l	5,00 €
106 <b>Stille Quelle</b>	0,25l	2,50 €
107 <b>Cola,<sup>1,2</sup> Fanta,<sup>1,4</sup> Sprite<sup>1</sup></b>	0,2l	2,50 €
108 <b>Bitterlemon<sup>3</sup></b>	0,2l	2,50 €
109 <b>Ginger Ale<sup>1</sup></b>	0,2l	2,50 €
110 <b>Tonic<sup>3</sup></b>	0,2l	2,50 €
111 <b>Tomatensaft</b>	0,2l	2,50 €
112 <b>Orangensaft</b>	0,2l	2,50 €
113 <b>Multivitamin-Diät-Nektar</b>	0,2l	2,50 €
114 <b>Apfelsaft</b>	0,2l	2,50 €
115 <b>Kirschnektar</b>	0,2l	2,50 €
116 <b>Grapefruit-Diät-Nektar</b>	0,2l	2,50 €
117 <b>Bananennektar</b>	0,2l	2,50 €
118 <b>Kandi-Malz<sup>1</sup></b>	0,33l	3,50 €

### BIERE

120 <b>Köstritzer Pils</b>	0,3l	3,20 €
121 <b>Köstritzer Schwarzbier</b>	0,3l	3,20 €
122 <b>Bitburger Pils</b>	0,3l	3,20 €
124 <b>Bitburger Pils</b>	0,5l	4,95 €
125 <b>Bit Drive</b>	0,33l	3,50 €
68 <b>Benediktiner Hefeweizen</b>	0,3l	3,20 €
126 <b>Benediktiner Hefeweizen</b>	0,5l	4,95 €

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> koffeinhaltig, <sup>3</sup> chininhaltig, <sup>4</sup> mit Konservierungsstoff

### APPERITIFS UND MAGENBITTER

151 <b>Martini bianco</b>	0,1l	4,50 €
<b>Martini rosso</b>	0,1l	4,50 €
150 <b>Sherry - Sandemann</b> trocken - halbtrocken	5 cl	3,00 €
155 <b>Kümmerling</b>	2 cl	3,00 €
152 <b>Ferned Branca</b>	2 cl	3,00 €
153 <b>Underberg</b>	2 cl	3,00 €
154 <b>Jägermeister</b>	2 cl	3,00 €

### SPIRITUOSEN

160 <b>Kirschlikör</b>	2 cl	2,50 €
161 <b>Baileys</b>	2 cl	3,00 €
162 <b>Nordhäuser</b>	2 cl	3,00 €
163 <b>Malteser</b>	2 cl	3,00 €
164 <b>Linie-Aquavit</b>	2 cl	3,00 €
168 <b>Sash &amp; Fritz Wodka</b>	2 cl	3,20 €
165 <b>Moskovskaja</b>	2 cl	3,20 €
166 <b>Obstler</b>	2 cl	3,00 €
167 <b>Tequila</b>	2 cl	3,00 €

### WHISKY, WEINBRAND, COGNAC

170 <b>Goldkrone</b>	2 cl	2,50 €
171 <b>Asbach Uralt</b>	2 cl	3,00 €
172 <b>Metaxa</b>	2 cl	3,00 €
173 <b>Ballentines</b>	2 cl	3,50 €
174 <b>Johnny Walker Red Label</b>	2 cl	3,50 €
175 <b>Jim Beam Bourbon</b>	2 cl	3,50 €
176 <b>Remy Martin</b>	2 cl	4,50 €

### SPEZIALES

196 <b>Aperol-Spritz</b>	0,2l	7,50 €
197 <b>Martini Rosato - Prosecco</b>	0,2l	7,50 €
198 <b>Sanddornlikör mit Prosecco</b>	0,2l	7,50 €
199 <b>Mojito</b>	0,2l	7,50 €
200 <b>Caipirinha</b>	0,2l	7,50 €

## FISCHGERICHTE

57 <b>Gebratenes Wildlachssteak</b> in Hummersoße, auf Pfannengemüse, dazu Kroketten	21,95 €	324 <b>Duett von Lachs und Zander</b> auf Dillgurkengemüse an Hummerschaumsoße, dazu Butterreis	21,95 €
59 <b>Nudeln mit Lachs</b> gebraten in Zitronen-Buttersoße und Rispenntomaten	21,95 €	505 <b>Zanderfilet</b> auf geschwenkten Kirschtomaten- Gurkengemüse, dazu Petersilienkartoffeln	21,95 €

## FRISCHE HAUSGEMACHTE NUDELN

540 <b>Tagliarinis "Pomodore"</b> in Tomatensoße und Parmesansplitter	10,95 €	591 <b>Tomaten-Nudel- Mozzarellagratin</b> in Tomatensoße	12,95 €
539 <b>Tagliarinis</b> mit scharfen Peperonis in Tomatensoße und Parmesansplitter	11,95 €	546 <b>Tagliarinis "ai Gamberi"</b> in Hummerschaumsoße, mit in Knoblauch gebratenen Großgarnelen und Parmesansplitter	17,95 €

## GARNELENPFÄNNCHEN

<b>10 Großgarnelen in Knoblauch-Paprikaöl gebraten</b> dazu knuspriges Bruschetta mit Parmesansplittern verfeinert	19,50 €
---	---------

## SPEZIALITÄTEN AB 2 PERSONEN

311 <b>Entrecôte double - doppeltes Rumpsteak</b> mit frischem Tagesgemüse, Soßen und Beilagen Ihrer Wahl	52,95 €	27 <b>Surf und Turf von Lammsteaks und Garnelen</b> auf Pfannengemüse, Soßen und Beilagen Ihrer Wahl	55,95 €
310 <b>Chateau briand - doppeltes Filetsteak</b> mit frischem Tagesgemüse, Soßen und Beilagen Ihrer Wahl	55,95 €	732 <b>Argentina-Platte</b> je ein Hüftsteak, Pute, Schwein, Spare Ribs, Grillwürstchen, Grillspeck, Pfannengemüse, Maiskolben, Kräuterbutter, Sauce béarnaise	42,95 €

## SPITZENKLASSE „ETWAS GRÖßER“

29 <b>T-Bone-Steak ca. 500 g</b>	frisches Pfannengemüse, Holzfällerbrot	28,95 €
----------------------------------	--	---------

## 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.

<b>Filet-Steak</b> Die zarte und gleichmäßige Marmorierung gibt dem Filet seinen sanften Geschmack.	<b>Hüft-Steak</b> Die feine Marmorierung verleiht dem Hüft-Steak den herzhaften Geschmack.	<b>Entrecôte</b> Dem Fettkern und der kräftigen Marmorierung verdankt das Entrecôte seine Saftigkeit und Geschmacksstärke.	<b>Rumpsteak</b> 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.



# Steak-House

Inhaber: Maik Drews  
Küchenmeister



Täglich geöffnet ab 11.30 Uhr

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





## DEFTIGE SUPPEN

- |                       |        |  |        |
|-----------------------|--------|--|--------|
| 1 <b>Gulaschsuppe</b> | 5,50 € | 3 <b>Klare Ochsenschwanzsuppe</b>                                | 5,50 € |
| 2 <b>Zwiebelsuppe</b> | 5,50 € | 5 <b>Tomatencremesuppe</b><br>mit Knoblauch und Mozzarellakugeln | 5,50 € |

## KLASSIKER

- 65 **Carpaccio vom Rind**  
mit Mandelsplittern, Blattsalate und Parmesan an Balsamicodip 12,95 €

## VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

- |   |                    |   |         |
|---|--------------------|---|---------|
| 7 <b>Gebackener Camembert</b><br>mit Preiselbeerschaum auf Baguette                 | 6,95 €             | 11 <b>Tomaten mit Blattspinat gefüllt</b><br>mit Fetakäse überbacken mit Holzfällerbrot | 8,90 €  |
| 8 <b>Beefsteak vom Grill</b><br>mit frischen Rahmchampignons und Holzfällerbrot     | 9,95 €             | 12 <b>Gebackene Champignonköpfe</b><br>mit Knoblauchdip und Holzfällerbrot              | 8,90 €  |
| 9 <b>Würzfleisch</b> <sup>6</sup><br>in der Blätterteigpastete                      | 7,95 €             | 13 <b>Gebackene Scampis</b><br>Holzfällerbrot und Knoblauchdip                          | 10,95 € |
| 10 <b>Gegrilltes Putensteak</b><br>mit heißer Ananas auf Holzfällerbrot             | 9,95 €             | 14 <b>Würzfleisch im Napf</b><br>mit Käse <sup>6</sup> überbacken                       | 6,20 €  |
| 26 <b>Geflügelleber</b><br>auf Baguette mit Zwiebelringen oder mit Stampfkartoffeln | 10,50 €<br>13,50 € | 15 <b>Gegrillter Käse</b><br>mit Knoblauchsoße und Holzfällerbrot<br>Käse aus Zypern    | 8,95 €  |

## SALATE UND MEHR

- |  |         |   |         |
|--|---------|---|---------|
| 16 <b>Kleiner Salat</b><br>verschiedene frische Salate der Saison                                | 4,50 €  | 23 <b>Hirten-Salat</b><br>knackiger Salat mit Tomaten, Schafskäse, Oliven <sup>5</sup> und Zwiebeln | 10,95 € |
| 17 <b>Tomatensalat</b><br>mit Mozzarella und Balsamicoessig                                      | 7,95 €  | 24 <b>Großer Salat "Rimini"</b><br>mit gebratenen Riesengarnelen und Knoblauchdressing              | 16,95 € |
| 18 <b>Großer Salatteller</b><br>verschiedene frische Salate der Saison                           | 7,50 €  | 25 <b>Köhler-Salat</b><br>knackige Salate mit zarten Lammstreifen an Knoblauchdressing              | 14,95 € |
| 22 <b>Holzfaller-Salat</b><br>geschwenkte Putenbruststreifen und Champignons auf knackigem Salat | 13,95 € |   |         |

## 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 <b>Rumpsteak</b><br>durch den Fettrand bleibt der saftige Fleischgenuss erhalten                            | 200 g 21,95 €<br>300 g 25,95 € | 34 <b>Filetsteak</b><br>mit Grilltomate <sup>6</sup> das zarteste von der Rindslende. Die gleichbleibende Marmorierung gibt dem Filet seinen edlen und saftigen Geschmack. | 200 g 25,95 €<br>300 g 28,95 € |
| 31 <b>Rumpsteak „Meisterstück“</b>   | 400 g 29,95 €                  | 36 <b>Kalbssteak</b><br>ein unvergesslicher zarter Fleischgenuss   | 200 g 22,95 €<br>300 g 26,95 € |
| 32 <b>Hüftsteak</b><br>ein fast völlig fettfreies, aus der Rinderkeule geschnittenes Steak                     | 200 g 20,95 €<br>300 g 23,95 € | 38 <b>Lammsteak</b><br>aus Neuseeland  | 200 g 23,95 €<br>300 g 27,95 € |
| 33 <b>Rib-Eye-Steak</b><br>gezeichnet durch das Fetttage in der Mitte vom Steak, dadurch aromatisch und saftig | 200 g 22,95 €<br>300 g 27,95 € | 37 <b>Spare-Ribs Holzfällerbrot</b>  | 18,95 €                        |
|  |                                | 6 <b>Kalbsfilet</b>  | 200 g 25,95 €<br>300 g 28,95 € |

## DIE HOLZFÄLLER SPEZIALITÄTEN

- |   |         |  |         |
|---|---------|--|---------|
| 40 <b>Zwiebelrostbraten</b><br>gegrilltes Rindersteak mit Röstzwiebeln und Röster   | 20,95 € | 44 <b>Holzfallerpfanne</b><br>Geschnetzeltes vom Rind und Schwein mit feurigem Bohnengemüse, Zwiebeln, Champignons und Reis  | 19,95 € |
| 41 <b>Holzfallersteak</b><br>herzhaft eingelegte Schulter vom Schwein mit feurigem Bohnengemüse, Grillspeck, Grillwürstchen <sup>3,4</sup> und Röster | 19,95 € | 45 <b>Köhlerspieß</b><br>zart gegrillte Fleischstücken mit Paprika, Zwiebeln, Grillwürstchen <sup>3,4</sup> , Speck, Champignons am Spieß auf feinem Gemüse, dazu Kartoffelecken | 21,95 € |
| 42 <b>Geschnetzeltes</b><br>kleine zarte Fleischstreifen mit Champignonrahm und Butterreis  | 18,95 € | 46 <b>Gebackene Lammsteaks</b><br>Lammsteaks mit einer Käse-Senfkruste <sup>3,4</sup> , dazu Bohnenbündchen und Kartoffelkroketten   | 23,95 € |
| 43 <b>Schweinefilet</b><br>überbacken mit Schafskäse dazu Pfannengemüse und Röstitaler  | 20,95 € | 461 <b>Kalbsschnitzel „Wiener Art“</b><br>mit Kräuterbutter, Sardellenfilets <sup>3</sup> , dazu Kartoffelkroketten  | 22,95 € |
| 593 <b>Schweinesteak nach Rossini Art</b><br>mit Geflügelleber, Rotweinsöße, Champignonköpfen und Kroketten   | 19,95 € | 55 <b>Herzhafte halbe Ente „Hausfrauenart“</b><br>mit Rotkohl und Klößen   | 19,95 € |

## STEAK KOMBINATIONEN

- |  |         |  |         |
|--|---------|--|---------|
| 47 <b>Zarte Putensteaks</b><br>saftig gegrillt, mit Pflirsiche und zweierlei Soßen <sup>1,2</sup> , dazu Pommes frites                               | 19,95 € | 52 <b>Schweinelendchen „Double“</b><br>mit frischen Rahmchampignons und Kartoffelkroketten                               | 20,95 € |
| 49 <b>Hofmeister-Steak vom Schwein</b><br>mit Kräuterbutter, Grillwürstchen, gebackenen Zwiebelringen, Bohnenbündchen, dazu Pommes frites            | 19,95 € | 499 <b>Lady-Steak</b> 120 g<br>Hüftsteak mit Backkartoffel, Brot und Salat   | 14,95 € |
| 50 <b>Steak „au four“</b><br>gegrilltes Schweinsteak mit Würzfleisch und Käse <sup>6</sup> überbacken, Pfannengemüse und Pommes frites               | 20,95 € | 531 <b>Spätzlepfanne</b><br>gegrillte Schweinelendchen mit Zwiebeln und gebratenen Champignons                           | 20,95 € |
| 54 <b>Fitness-Teller</b><br>Hähnchenbrust auf Rohkostsalat, dazu Kartoffelkroketten  | 19,95 € | 532 <b>Rinderfiletsteak „Gorgonzola“</b><br>gegrillt an Gorgonzolasauce, dazu Käsespätzle                                | 25,95 € |
| 51 <b>„Mixed Grill“</b><br>Kleine zarte Steaks mit feinem Pfannengemüse, Kräuterbutter, Grillspeck, Grillwürstchen <sup>3,4</sup> und Kartoffelecken | 21,95 € | 460 <b>Kalbsteak „au four“</b><br>gegrilltes Kalbssteak mit Würzfleisch und Käse <sup>6</sup> überbacken, dazu Kroketten | 22,95 € |
|  |         | 511 <b>Rumpsteak „Strindberg“</b><br>in Ei-Zwiebel-Senföhle, dazu Kartoffelkroketten                                     | 22,95 € |

## EXTRA-BEILAGEN

- |  |        |                                 |              |
|--|--------|---------------------------------|--------------|
| 70 Holzfallerbrot  | 1,50 € | 82 Röstzwiebeln                 | 3,00 €       |
| 71 Kräuterbutter   | 1,50 € | 83 Pfannengemüse                | 3,00 €       |
| 72 Sauce Hollandaise <sup>1,2</sup> , Béarnaise <sup>1,2</sup> , Choron <sup>1,2</sup> | 3,00 € | 84 Feurigem Bohnengemüse        | 3,00 €       |
| 73 Kräuterrahm   | 3,00 € | 85 1 Paar Bohnenbündchen        | 3,50 €       |
| 74 Rotweinsöße   | 3,00 € | 86 Maiskolben mit Kräuterbutter | 5,00 €       |
| 75 Pfeffersöße   | 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 1,50 € |
| 80 Röster  | 3,00 € | Bratenjus                       | 3,00 €       |
| 81 Gebackene Kartoffel mit Kräuterrahm   | 4,50 € |                                 |              |

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> Geschmacksverstärker, <sup>3</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>4</sup> mit Antioxydationsmittel, <sup>5</sup> geschwärzt, <sup>6</sup> E160 A-E251,