



DEFTIGE SUPPEN

- | | | | |
|-----------------------------------|--------|--|--------|
| 1 Gulaschsuppe | 4,85 € | 4 Pfifferlingssuppe | 4,85 € |
| 2 Zwiebelsuppe | 4,85 € | 5 Tomatencremesuppe
mit Knoblauch und Schrimps | 4,85 € |
| 3 Klare Ochsenschwanzsuppe | 4,85 € | | |

KLASSIKER

- 65 **Carpaccio vom Rind**
mit Mandelsplittern, Blattsalate und Parmesan an Balsamicodip 11,95 €

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

- | | | | |
|---|--------|---|--------|
| 7 Gebackener Camembert
mit Preiselbeerschaum auf Baguette | 5,50 € | 11 Tomaten mit Blattspinat gefüllt
mit Fetakäse überbacken mit Holzfällerbrot | 7,50 € |
| 8 Beefsteak vom Grill
mit frischen Rahmchampignons und Holzfällerbrot | 8,95 € | 12 Gebackene Champignonköpfe
mit Knoblauchdip und Holzfällerbrot | 7,50 € |
| 9 Würzfleisch ⁶
in der Blätterteigpastete | 6,50 € | 13 Gebackene Scampis
auf Salatherzen, mit Knoblauchdip | 9,95 € |
| 10 Gegrilltes Putensteak
mit heißer Ananas auf Holzfällerbrot | 8,95 € | 14 Würzfleisch im Napf
mit Käse ⁶ überbacken | 4,95 € |
| 26 Geflügelleber
auf Baguette mit Zwiebelringen | 7,95 € | 15 Gegrillter Käse
mit Knoblauchsoße und Holzfällerbrot
Ziegen-Schafskäse aus Zypern | 7,50 € |

SALATE UND MEHR

- | | | | |
|--|--------|--|---------|
| 16 Kleiner Salat
verschiedene frische Salate der Saison | 3,50 € | 21 Thunfischsalat
mit Oliven ⁵ und Zwiebeln | 9,95 € |
| 17 Tomatensalat
mit Mozzarella und Balsamicoessig | 7,50 € | 22 Holzfäller-Salat
geschwenkte Putenbruststreifen und
Champignons auf knackigem Salat | 11,95 € |
| 18 Großer Salatteller
verschiedene frische Salate der Saison | 6,50 € | 23 Hirten-Salat
knackiger Salat mit Tomaten, Schafskäse,
Oliven ⁵ und Zwiebeln | 9,95 € |
| 19 Herren-Salat
großes Salatarrangement
mit Schinken ⁴ und Käsestreifen | 8,95 € | 24 Großer Salat "Rimini"
mit gebratenen Riesengarnelen
und Knoblauchdip | 14,95 € |
| 20 Eisbergsalat mit Schrimps
an herzhaftem Fruchtjoghurdip
und mit frischem Obst garniert | 9,95 € | 25 Köhler-Salat
knackige Salate mit zarten Lammstreifen
an Knoblauchdip | 12,95 € |

DEFTIGE STEAKS VOM LAVASTEINGRILL

Inklusiv zu allen Steakerichten 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 18,95 €
300 g 23,95 € | 34 Filetsteak
mit Grilltomate ⁶ das zarteste von der Rindslede.
Die gleichbleibende Marmorierung gibt dem
Filet seinen edlen und saftigen Geschmack. | 200 g 22,95 €
300 g 26,95 € |
| 31 Rumpsteak „Meisterstück“ | 400 g 27,95 € | 36 Kalbssteak
ein unvergesslicher zarter Fleischgenuss | 200 g 18,95 €
300 g 22,95 € |
| 32 Hüftsteak
ein fast völlig fettfreies, aus der
Rinderkeule geschnittenes Steak | 200 g 17,95 €
300 g 21,95 € | 38 Lammsteak
aus Neuseeland | 200 g 19,95 €
300 g 23,95 € |
| 33 Rib-Eye-Steak
gezeichnet durch das Fettague in der
Mitte vom Steak, dadurch aromatisch
und saftig | 200 g 19,95 €
300 g 24,95 € | 37 Spare-Ribs Holzfäller | 16,95 € |
| | | 6 Kalbsfilet | 200 g 22,95 €
300 g 26,95 € |

DIE HOLZFÄLLER SPEZIALITÄTEN

- | | | | |
|--|---------|--|---------|
| 40 Zwiebelrostbraten
gegrilltes Rindersteak mit
Röstzwiebeln und Röster | 17,95 € | 44 Holzfällerpfanne
Geschnetzeltes vom Rind und Schwein
mit feurigem Bohnengemüse, Zwiebeln,
Champignons und Reis | 16,95 € |
| 41 Holzfällersteak
herzhaft eingelegte Schulter vom Schwein
mit feurigem Bohnengemüse, Grillspeck,
Cocktailwürstchen ^{3,4} und Röster | 16,95 € | 45 Köhlerspieß
zart gegrillte Fleischstücken mit Paprika,
Zwiebeln, Würstchen ^{3,4} , Speck,
Champignons am Spieß auf feinem Gemüse,
dazu Kartoffelecken | 18,95 € |
| 42 Geschnetzeltes
kleine zarte Fleischstreifen mit
Champignonrahm und Butterreis | 15,95 € | 46 Gebackene Lammsteaks
Lammfleisch mit einer Käse-Senfkruste ^{3,4} ,
dazu Bohnenbündchen und
Kartoffelkroketten | 19,95 € |
| 43 Schweinefilet
überbacken mit Schafskäse dazu
Pfnangengemüse und Röstitaler | 17,95 € | 461 Kalbsschnitzel „Wiener Art“
mit Kräuterbutter, Sardellenfilets ³ ,
dazu Kartoffelkroketten | 18,95 € |
| 593 Schweinesteak nach Rossini Art
mit Geflügelleber, Rotweinssoße,
Champignonköpfen und Kroketten | 17,95 € | 55 Herzhafte halbe Ente
„Hausfrauenart“
mit Rotkohl und Klößen | 18,50 € |

STEAK KOMBINATIONEN

- | | | | |
|---|---------|---|---------|
| 47 Zarte Putensteaks
saftig gegrillt, mit Pfirsichfächer und
zweierlei Soßen ^{1,2} , dazu Pommes frites | 16,95 € | 52 Schweinelendchen „Double“
mit frischen Rahmchampignons
und Kartoffelkroketten | 17,95 € |
| 49 Hofmeister-Steak vom Schwein
mit Kräuterbutter, Grillwürstchen,
gebackenen Zwiebelringen,
Bohnenbündchen, dazu Pommes frites | 16,95 € | 499 Lady-Steak 120 g
Hüftsteak mit Backkartoffel,
Brot und Salat | 13,95 € |
| 50 Steak „au four“
gegrilltes Schweinesteak mit Würzfleisch
und Käse ⁶ überbacken, Pfnangengemüse
und Pommes frites | 17,95 € | 531 Spätzlepfanne
gegrillte Schweinelendchen mit
Zwiebeln und gebratenen Champignons | 17,95 € |
| 54 Fitness-Teller
Hähnchenbrust auf Rohkostsalat,
dazu Kartoffelkroketten | 16,95 € | 532 Rinderfiletsteak „Gorgonzola“
gegrillt in Gorgonzolasoße,
dazu Käsespätzle | 22,95 € |
| 51 „Mixed Grill“
Kleine zarte Steaks mit feinem Pfnangengemüse,
Kräuterbutter, Grillspeck, Grillwürstchen ^{3,4}
und Kartoffelecken | 18,95 € | 460 Kalbsteak „au four“
gegrilltes Kalbssteak mit Würzfleisch und
Käse ⁶ überbacken, dazu Kroketten | 18,95 € |
| | | 511 Rumpsteak „Strindberg“
in Ei-Zwiebel-Senföhülle,
dazu Kartoffelkroketten | 18,95 € |

EXTRA-BEILAGEN

- | | | | |
|---|--------|------------------------------------|--------|
| 70 Holzfällerbrot | 1,20 € | 82 Röstzwiebeln | 2,50 € |
| 71 Kräuterbutter | 1,50 € | 83 Pfnangengemüse | 2,50 € |
| 72 Sauce Hollandaise ^{1,2} ,
Béarnaise ^{1,2} , Choron ^{1,2} | 2,00 € | 84 Feurigem Bohnengemüse | 2,50 € |
| 73 Kräuterrahm | 2,50 € | 85 1 Paar Bohnenbündchen | 2,50 € |
| 74 Rotweinssoße | 2,00 € | 86 Maiskolben
mit Kräuterbutter | 3,50 € |
| 75 Pfefferssoße | 2,00 € | 87 Champignons ala creme | 3,50 € |
| 76 Pommes frites | 2,00 € | 88 Pfifferlinge | 5,00 € |
| 77 Kartoffelkroketten | 2,00 € | 900 Kartoffelecken | 2,50 € |
| 78 Röstitaler | 2,00 € | 48 Brokkoli | 2,50 € |
| 79 Reis | 2,00 € | 123 Spinat | 2,50 € |
| 80 Röster | 2,50 € | | |
| 81 Gebackene Kartoffel
mit Kräuterrahm | 4,00 € | | |

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

MIXGETRÄNKE

130 Batida Kirsch	6,90 €	133 Wodka Lemon/Cola³	6,90 €
131 Bacardi Cola^{1,2}	6,90 €	134 Gin Tonic³	6,90 €
132 Campari Orange	6,90 €	weitere Mixgetränke auf Nachfrage	

SEKT UND CHAMPAGNER

143 Rotkäppchen Piccolo		144 Rotkäppchen	
trocken - halbtrocken	0,2l 4,50 €	trocken - halbtrocken	0,7l 16,90 €
237 Prosecco Piccolo		145 Champagner	
trocken - halbtrocken	0,2l 5,50 €		0,7l 55,00 €
89 Prosecco	0,7l 18,90 €		
SCAVI & RAY			

GETRÄNKE

HEISSE GETRÄNKE

101 Tasse Kaffee²	2,00 €
102 Heiße Schokolade	2,50 €
103 Cappuccino²	2,50 €
104 Espresso²	2,10 €
05 Milchkaffee²	3,10 €
06 Latte Macciato²	3,10 €
mit Amaretto oder Curacao ¹	3,60 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

105 Gerolsteiner Sprudel	0,25l 2,20 €
01 Gerolsteiner Sprudel	0,5l 5,00 €
106 Stille Quelle	0,25l 2,20 €
107 Cola,^{1,2} Fanta,^{1,4} Sprite¹	0,2l 2,30 €
108 Bitterlemon³	0,2l 2,20 €
109 Ginger Ale¹	0,2l 2,20 €
110 Tonic³	0,2l 2,20 €
111 Tomatensaft	0,2l 2,20 €
112 Orangensaft	0,2l 2,20 €
113 Multivitamin-Diät-Nektar	0,2l 2,20 €
114 Apfelsaft	0,2l 2,20 €
115 Kirschnektar	0,2l 2,20 €
116 Grapefruit-Diät-Nektar	0,2l 2,20 €
117 Bananennektar	0,2l 2,20 €
118 Kandi-Malz¹	0,33l 3,30 €

BIERE

120 Köstritzer Pils	0,3l 2,40 €
121 Köstritzer Schwarzbier	0,3l 2,40 €
122 Bitburger Pils	0,3l 2,50 €
124 Bitburger Pils	0,5l 4,00 €
125 Bit Drive	0,33l 3,30 €
68 Benediktiner Hefeweizen	0,3l 2,50 €
126 Benediktiner Hefeweizen	0,5l 4,00 €

APPERITIFS UND MAGENBITTER

151 Martini bianco	0,1l 3,90 €
Martini rosso	0,1l 3,90 €
150 Sherry - Sandemann	
trocken - halbtrocken	5 cl 3,00 €
155 Kümmerling	2 cl 2,20 €
152 Ferned Branca	2 cl 2,20 €
153 Underberg	2 cl 2,20 €
154 Jägermeister	2 cl 2,20 €

SPIRITUOSEN

160 Kirschlikör	2 cl 2,00 €
161 Baileys	2 cl 2,00 €
162 Nordhäuser	2 cl 2,00 €
163 Malteser	2 cl 2,20 €
164 Linie-Aquavit	2 cl 2,20 €
165 Moskovskaja	2 cl 2,20 €
166 Kirschwasser, Himbeergeist,	
Zwetschgenwasser	2 cl 2,30 €
167 Tequila	2 cl 2,30 €

WHISKY, WEINBRAND, COGNAC

170 Goldkrone	2 cl 2,00 €
171 Asbach Uralt	2 cl 2,20 €
172 Metaxa	2 cl 2,20 €
173 Ballentines	2 cl 2,70 €
174 Johnny Walker Red Label	2 cl 2,70 €
175 Jim Beam Bourbon	2 cl 2,70 €
176 Remy Martin	2 cl 3,50 €

SPEZIALES

196 Aperol-Spritz	0,2l 5,50 €
197 Martini Rosato - Prosecco	0,2l 5,50 €
198 Sanddornlikör mit Prosecco	0,2l 5,50 €
199 Mojito	0,2l 5,50 €
200 Caipirinha	0,2l 5,50 €

FISCHGERICHTE

57 Gebratenes Wildlachssteak in Hummersoße, auf Pfannengemüse, dazu Kroketten	18,95 €	324 Duett von Lachs und Zander auf Dillgurkengemüse an Hummerschaumsoße, dazu Wildreis	18,95 €
59 Nudeln mit Lachs gebraten in Zitronen-Buttersoße und Rispenntomaten	16,95 €	505 Zanderfilet auf geschwenkten Kirschtomaten- Gurkengemüse, dazu Petersilienkartoffeln	18,95 €

FRISCHE HAUSGEMACHTE NUDELN

540 Tagliarinis "Pomodore" in Tomatensoße und Parmesansplitter	8,95 €	591 Tomaten-Nudel- Mozzarellagratin in Tomatensoße	11,95 €
541 Tagliarinis "Genovese" in Basilikumschaumsoße und Parmesansplitter	9,95 €	590 Nudeln mit Putenstreifen in Gorgonzolasoße, dazu Gemüse	14,95 €
539 Tagliarinis mit scharfen Peperonis in Tomatensoße und Parmesansplitter	9,95 €	546 Tagliarinis "ai Gamberi" in Hummerschaumsoße, mit in Knoblauch gebratenen Großgarnelen und Parmesansplitter	15,95 €
592 Gemüse-Nudelgratin	11,95 €		

SPEZIALITÄTEN AB 2 PERSONEN

311 Entrecôte double - doppeltes Rumpsteak mit frischen Tagesgemüse, Soßen und Beilagen ihrer Wahl	43,95 €	27 Kalbshaxe (auf Vorbestellung) mit frischem Tagesgemüse, Soßen und Beilagen ihrer Wahl	45,95 €
310 Chateau briand - doppeltes Filetsteak mit frischem Tagesgemüse, Soßen und Beilagen ihrer Wahl	45,95 €	732 Argentina-Platte je ein Hüftsteak, Pute, Schwein, Spare Ribs, Grillwurst, Grillspeck, Pfannengemüse, Maiskolben, Kräuterbutter, Sauce béarnaise	36,95 €

SPITZENKLASSE „ETWAS GRÖßER“

29 **T-Bone-Steak ca. 500 g** frisches Pfannengemüse, Holzfällerbrot 24,95 €

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.

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 Fettkeim und der kräfti- gen Marmorierung verdankt das Entrecôte seine Saftigkeit und Geschmacksstärke.	Rumpsteak Die intensive Marmorierung und der schmale Fettrand machen das Rumpsteak saftig und kräftig im Geschmack.
			

Gesamtherstellung: Schlaubetal-Druck Kühl OHG, www.druckereikuehl.de



Steak-House

Inhaber: Maik Drews
Küchenmeister



Täglich geöffnet ab 11.30 Uhr

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

¹ mit Farbstoff, ² koffeinhaltig, ³ chininhaltig, ⁴ mit Konservierungsstoff