

MIXGETRÄNKE

130 Batida Kirsch	6,90 €	133 Wodka Lemon/Cola³	6,90 €
131 Baccardi 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 5,00 €	trocken - halbtrocken	0,7l 17,90 €
237 Prosecco Piccolo		145 Champagner	
trocken - halbtrocken	0,2l 5,50 €		0,7l 60,00 €
89 Prosecco			
SCAVI & RAY	0,7l 19,90 €		

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 Macchiato²	3,10 €
mit Amaretto oder Curacao ¹	3,60 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

105 Gerolsteiner Sprudel	0,25l 2,50 €
01 Gerolsteiner Sprudel	0,5l 5,00 €
106 Stille Quelle	0,25l 2,50 €
107 Cola,^{1,2} Fanta,^{1,4} Sprite¹	0,2l 2,50 €
108 Bitterlemon³	0,2l 2,50 €
109 Ginger Ale¹	0,2l 2,50 €
110 Tonic³	0,2l 2,50 €
111 Tomatensaft	0,2l 2,50 €
112 Orangensaft	0,2l 2,50 €
113 Multivitamin-Diät-Nektar	0,2l 2,50 €
114 Apfelsaft	0,2l 2,50 €
115 Kirschnektar	0,2l 2,50 €
116 Grapefruit-Diät-Nektar	0,2l 2,50 €
117 Bananennektar	0,2l 2,50 €
118 Kandi-Malz¹	0,33l 3,50 €

BIERE

120 Köstritzer Pils	0,3l 2,80 €
121 Köstritzer Schwarzbier	0,3l 2,80 €
122 Bitburger Pils	0,3l 2,90 €
124 Bitburger Pils	0,5l 4,50 €
125 Bit Drive	0,33l 3,50 €
68 Benediktiner Hefeweizen	0,3l 2,90 €
126 Benediktiner Hefeweizen	0,5l 4,50 €

APPERITIFS UND MAGENBITTER

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

SPIRITUOSEN

160 Kirschlikör	2cl 2,00 €
161 Baileys	2cl 2,00 €
162 Nordhäuser	2cl 2,00 €
163 Malteser	2cl 2,20 €
164 Linie-Aquavit	2cl 2,20 €
168 Sash & Fritz Wodka	2cl 2,60 €
165 Moskovskaja	2cl 2,20 €
166 Obstler	2cl 2,30 €
167 Tequila	2cl 2,30 €

WHISKY, WEINBRAND, COGNAC

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

SPEZIALES

196 Aperol-Spritz	0,2l 6,90 €
197 Martini Rosato - Prosecco	0,2l 6,90 €
198 Sanddornlikör mit Prosecco	0,2l 6,90 €
199 Mojito	0,2l 6,90 €
200 Caipirinha	0,2l 6,90 €

FISCHGERICHTE

57 Gebrautes Wildlachssteak in Hummersoße, auf Pfannengemüse, dazu Kroketten	19,95 €	324 Duett von Lachs und Zander auf Dillgurkengemüse an Hummerschaumsoße, dazu Butterreis	19,95 €
59 Nudeln mit Lachs gebraten in Zitronen-Buttersoße und Rispenntomaten	18,95 €	505 Zanderfilet auf geschwenkten Kirschtomaten- Gurkengemüse, dazu Petersilienkartoffeln	19,95 €

FRISCHE HAUSGEMACHTE NUDELN

540 Tagliarinis "Pomodore" in Tomatensoße und Parmesansplitter	9,95 €	591 Tomaten-Nudel- Mozzarellagratin in Tomatensoße	12,95 €
539 Tagliarinis mit scharfen Peperonis in Tomatensoße und Parmesansplitter	10,95 €	546 Tagliarinis "ai Gamberi" in Hummerschaumsoße, mit in Knoblauch gebratenen Großgarnelen und Parmesansplitter	16,95 €

GARNELENPFÄNNCHEN

10 Großgarnelen in Knoblauch-Paprikaöl gebraten dazu knuspriges Bruschetta mit Parmesansplittern verfeinert	17,95 €
---	---------

SPEZIALITÄTEN AB 2 PERSONEN

311 Entrecôte double - doppeltes Rumpsteak mit frischem Tagesgemüse, Soßen und Beilagen Ihrer Wahl	48,95 €	27 Surf und Turf von Lammsteaks und Garnelen auf Pfannengemüse, Soßen und Beilagen Ihrer Wahl	48,95 €
310 Chateau briand - doppeltes Filetsteak mit frischem Tagesgemüse, Soßen und Beilagen Ihrer Wahl	48,95 €	732 Argentina-Platte je ein Hüftsteak, Pute, Schwein, Spare Ribs, Grillwürstchen, Grillspeck, Pfannengemüse, Maiskolben, Kräuterbutter, Sauce béarnaise	36,95 €

SPITZENKLASSE „ETWAS GRÖßER“

29 T-Bone-Steak ca. 500 g	frisches Pfannengemüse, Holzfällerbrot	25,95 €
----------------------------------	--	---------

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 Fettkern 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.
			

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

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



DEFTIGE SUPPEN

- | | | | |
|-----------------------|--------|--|--------|
| 1 Gulaschsuppe | 4,95 € | 3 Klare Ochenschwanzsuppe | 4,95 € |
| 2 Zwiebelsuppe | 4,95 € | 5 Tomatencremesuppe
mit Knoblauch und Mozzarellakugeln | 4,95 € |

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 | 5,95 € | 11 Tomaten mit Blattspinat gefüllt
mit Fetakäse überbacken mit Holzfällerbrot | 7,90 € |
| 8 Beefsteak vom Grill
mit frischen Rahmchampignons und Holzfällerbrot | 8,95 € | 12 Gebackene Champignonköpfe
mit Knoblauchdip und Holzfällerbrot | 7,90 € |
| 9 Würzfleisch 6
in der Blätterteigpastete | 6,95 € | 13 Gebackene Scampis
Holzfällerbrot und Knoblauchdip | 9,95 € |
| 10 Gegrilltes Putensteak
mit heißer Ananas auf Holzfällerbrot | 8,95 € | 14 Würzfleisch im Napf
mit Käse 6 überbacken | 5,20 € |
| 26 Geflügelleber
auf Baguette mit Zwiebelringen | 8,50 € | 15 Gegrillter Käse
mit Knoblauchsoße und Holzfällerbrot
Käse aus Zypern | 7,90 € |

SALATE UND MEHR

- | | | | |
|---|---------|--|---------|
| 16 Kleiner Salat
verschiedene frische Salate der Saison | 4,00 € | 23 Hirten-Salat
knackiger Salat mit Tomaten, Schafskäse,
Oliven ⁵ und Zwiebeln | 9,95 € |
| 17 Tomatensalat
mit Mozzarella und Balsamicoessig | 7,95 € | 24 Großer Salat "Rimini"
mit gebratenen Riesengarnelen
und Knoblauchdressing | 15,95 € |
| 18 Großer Salatteller
verschiedene frische Salate der Saison | 6,50 € | 25 Köhler-Salat
knackige Salate mit zarten Lammstreifen
an Knoblauchdressing | 13,95 € |
| 22 Holzfällerbrot-Salat
geschwenkte Putenbruststreifen und
Champignons auf knackigem Salat | 12,95 € | | |

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 Rumpsteak
durch den Fettrand bleibt der saftige
Fleischgenuss erhalten | 200 g 19,95 €
300 g 24,95 € | 34 Filetsteak
mit Grilltomate 6 das zarteste von der Rindslende.
Die gleichbleibende Marmorierung gibt dem
Filet seinen edlen und saftigen Geschmack. | 200 g 23,95 €
300 g 27,95 € |
| 31 Rumpsteak „Meisterstück“ | 400 g 28,95 € | 36 Kalbssteak
ein unvergesslicher zarter Fleischgenuss | 200 g 19,95 €
300 g 23,95 € |
| 32 Hüftsteak
ein fast völlig fettfreies, aus der
Rinderkeule geschnittenes Steak | 200 g 18,95 €
300 g 22,95 € | 38 Lammsteak
aus Neuseeland | 200 g 20,95 €
300 g 24,95 € |
| 33 Rib-Eye-Steak
gezeichnet durch das Fetttage in der
Mitte vom Steak, dadurch aromatisch
und saftig | 200 g 20,95 €
300 g 24,95 € | 37 Spare-Ribs Holzfällerbrot | 17,95 € |
| | | 6 Kalbsfilet | 200 g 23,95 €
300 g 27,95 € |

DIE HOLZFÄLLER SPEZIALITÄTEN

- | | | | |
|---|---------|---|---------|
| 40 Zwiebelrostbraten
gegrilltes Rindersteak mit
Röstzwiebeln und Röster | 18,95 € | 44 Holzfällerpfanne
Geschnetzeltes vom Rind und Schwein
mit feurigem Bohnengemüse, Zwiebeln,
Champignons und Reis | 17,95 € |
| 41 Holzfällerbrotsteak
herzhaft eingelegte Schulter vom Schwein
mit feurigem Bohnengemüse, Grillspeck,
Grillwürstchen ^{3,4} und Röster | 17,95 € | 45 Köhlerspieß
zart gegrillte Fleischstücken mit Paprika,
Zwiebeln, Grillwürstchen ^{3,4} , Speck,
Champignons am Spieß auf feinem Gemüse,
dazu Kartoffelecken | 19,95 € |
| 42 Geschnetzeltes
kleine zarte Fleischstreifen mit
Champignonrahm und Butterreis | 16,95 € | 46 Gebackene Lammsteaks
Lammsteaks mit einer Käse-Senfkruste ^{3,4} ,
dazu Bohnenbündchen und
Kartoffelkroketten | 20,95 € |
| 43 Schweinefilet
überbacken mit Schafskäse dazu
Pfannengemüse und Röstitaler | 18,95 € | 461 Kalbschnitzel „Wiener Art“
mit Kräuterbutter, Sardellenfilets ³ ,
dazu Kartoffelkroketten | 19,95 € |
| 593 Schweinsteak nach Rossini Art
mit Geflügelleber, Rotweinsöße,
Champignonköpfen und Kroketten | 18,95 € | 55 Herzhafte halbe Ente
„Hausfrauenart“
mit Rotkohl und Klößen | 18,95 € |

STEAK KOMBINATIONEN

- | | | | |
|--|---------|--|---------|
| 47 Zarte Putensteaks
saftig gegrillt, mit Pfirsiche und
zweierlei Soßen ^{1,2} , dazu Pommes frites | 17,95 € | 52 Schweinelenchen „Double“
mit frischen Rahmchampignons
und Kartoffelkroketten | 18,95 € |
| 49 Hofmeister-Steak vom Schwein
mit Kräuterbutter, Grillwürstchen,
gebackenen Zwiebelringen,
Bohnenbündchen, dazu Pommes frites | 18,95 € | 499 Lady-Steak 120 g
Hüftsteak mit Backkartoffel,
Brot und Salat | 14,50 € |
| 50 Steak „au four“
gegrilltes Schweinsteak mit Würzfleisch
und Käse 6 überbacken, Pfannengemüse
und Pommes frites | 18,95 € | 531 Spätzlepfanne
gegrillte Schweinelenchen mit
Zwiebeln und gebratenen Champignons | 18,95 € |
| 54 Fitness-Teller
Hähnchenbrust auf Rohkostsalat,
dazu Kartoffelkroketten | 17,95 € | 532 Rinderfiletsteak „Gorgonzola“
gegrillt an Gorgonzolasauce,
dazu Käsespätzle | 23,95 € |
| 51 „Mixed Grill“
Kleine zarte Steaks mit feinem Pfannengemüse,
Kräuterbutter, Grillspeck, Grillwürstchen ^{3,4}
und Kartoffelecken | 19,95 € | 460 Kalbsteak „au four“
gegrilltes Kalbssteak mit Würzfleisch und
Käse 6 überbacken, dazu Kroketten | 19,95 € |
| | | 511 Rumpsteak „Strindberg“
in Ei-Zwiebel-Senhülle,
dazu Kartoffelkroketten | 19,95 € |

EXTRA-BEILAGEN

- | | | | |
|---|--------|------------------------------------|--------------|
| 70 Holzfällerbrot | 1,20 € | 82 Röstzwiebeln | 2,50 € |
| 71 Kräuterbutter | 1,50 € | 83 Pfannengemüse | 2,50 € |
| 72 Sauce Hollandaise ^{1,2} ,
Béarnaise ^{1,2} , Choron ^{1,2} | 2,50 € | 84 Feurigem Bohnengemüse | 2,50 € |
| 73 Kräuterrahm | 2,50 € | 85 1 Paar Bohnenbündchen | 2,50 € |
| 74 Rotweinsöße | 2,50 € | 86 Maiskolben
mit Kräuterbutter | 4,50 € |
| 75 Pfeffersöße | 2,50 € | 87 Champignons ala creme | 4,00 € |
| 76 Pommes frites | 2,50 € | 900 Kartoffelecken | 2,50 € |
| 77 Kartoffelkroketten | 2,50 € | 48 Brokkoli | 2,50 € |
| 78 Röstitaler | 2,50 € | 123 Spinat | 2,50 € |
| 79 Reis | 2,50 € | Garnele 13/15 | Stück 1,30 € |
| 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,