

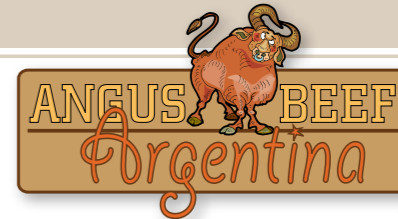
# Stäaks Steaks

"Die besten Steaks im Tal", sagten uns die Gäste.  
Hier zum Beispiel das Rinderfilet Solo, aber mal mit  
Bratkartoffeln, (Originalfoto) ...lecker  
Beilagen zum Erweitern oder Kombinieren siehe Seite 15



Bestellen Sie die Steaks in  
der von Ihnen gewünsch-  
ten Garform, entweder...

in English - fast roh, von jeder Seite nur kurz  
angebraten oder  
Medium - gute braune Oberfläche, innen  
rosa und saftig oder  
Well done - das Steak ist fast durchgebraten,  
aber noch saftig



Das Steak zum  
Selber  
kombinieren

Steakgerichte, fertig  
zusammengestellt oder zum  
Selber kombinieren...

Wir geben die Möglichkeit  
zu wählen und dies wollen  
wir Ihnen leicht machen.  
Daher bieten wir anders  
als in manchen Steakketten  
zwei Wege zu Ihrem  
leckeren Steak, die "Solos"  
oder die schon  
kombinierten Steaks

## Filetstääk im Pfeffermantel

Filetsteak vom Angusrind (250g.), mit buntem gestossenem Pfeffer, Steak-Pommesfrites  
und hausgemachtem Krautsalat 28,50

## Mamas Knobel-Steak

Filetsteak vom Angusrind (250g.), mit frischem, gepresstem Knoblauch, Steak-Pommesfrites  
und hausgemachtem Krautsalat 27,50

## Filetstääk med Broaderpeln

Filetsteak vom Angusrind (250g.), mit Bratkartoffeln, Kräuter-. Knoblauchbutter und Salat\* 27,30

## Filetstääk Bernääs

Filetsteak vom Angusrind (250g.), mit Sauce Bernaise, Bratkartoffeln, und Salat\* 27,80

## Stääk Fritzken

Filetsteak vom Angusrind (250g.), mit süsser Senfzweibelkruste, Bratkartoffeln  
und Salat\* 27,80

## Rinderfilet Solo 250g

Filetsteak (250g. Angus) mit Kräuterbutter,  
Knoblauchbrot und  
hausgemachtem Krautsalat 19,90

Das Steak zum  
Selber  
kombinieren

## Rinderfilet Solo 450g

Filetsteak (450g. Angus) mit Kräuterbutter,  
Knoblauchbrot und  
hausgemachtem Krautsalat 26,90

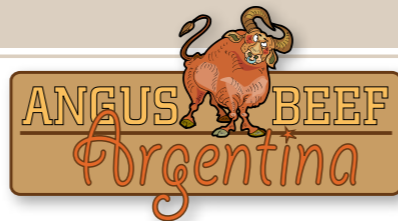
## Bacon-Cheese-Burger

Rindfleischhack (ca. 340g), mit Bacon\*\*\* und Käse überbacken,  
in großem Sesambrotchen, Zwiebeln, Gurken, Tomate, Salat und Barbequesosse, dazu  
Steak-Pommesfrites und eine Salatgarnitur\* 14,50

Achtung,  
nur für Große:  
340 Gramm



# Rumpstääks Steaks



## Rumpsteak Solo 250g

Rumpsteak (250g. Angus) mit Kräuterbutter, Knoblauchbrot und hausgemachtem Krautsalat 14,90

Das Steak zum Selber kombinieren

## Rumpsteak Solo 450g

Rumpsteak (450g. Angus) mit Kräuterbutter, Knoblauchbrot und hausgemachtem Krautsalat 19,90

## Rumpsteak med Broaderpeln

Rumpsteak (250g. Angus) mit Bratkartoffeln, Salat\*, Kräuterbutter 20,80

## Rumpsteak "Ölk"

Rumpsteak (250g. Angus) mit gerösteten Zwiebeln (Ölk), getrockneten Tomaten, Bratkartoffeln, Salat\*, Kräuterbutter 23,90

## Rumpsteak Ewich

Rumpsteak (Angus, ca. 450 g.), dazu Folienkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark, Kräuter-Knoblauchbutter und Salat\* 26,80

## Rumpstääk Marokko

Rumpsteak (250g. Angus), mit Datteln in einer Honig-Peffersauce, dazu reichen wir Bratkartoffeln und einen Salat\* 23,90

## Steakpfanne Langdhuus

Steakpfanne Landhaus, mit kleinem Rumpsteak, kleinem Tornedo, kleinem Medaillon vom Schwein, Pfefferrahm, Bratkartoffeln und Salat\* 21,90

Ist auch mit Schweinefleisch

## Rumpsteak Maddagaskar

Rumpsteak (250g. Angus) mit Pfefferrahm, Bratkartoffeln und Salat\* 22,80

## Westernsteak 250g

Rumpsteak (250g Angus) mit gebratenem Bacon\*\* Röstzwiebeln und braunen Bohnen, Steak-Pommesfrites und hausgemachtem Krautsalat 23,90

## Westernsteak 450g

Rumpsteak (450g Angus) mit gebratenem Bacon\*\* Röstzwiebeln und braunen Bohnen, Steak-Pommesfrites und hausgemachtem Krautsalat 28,50

# Wat biem Steak?

Ergänzungsbeilagen zu den warmen Speisen



Geröstetes Stangenbrot mit Knoblauchbutter überbacken, zusätzlich mit Chili-Dip

Ergänzen Sie nach Wunsch

## Folienkartoffel

separat 5,00  
als Beilagenwechsel 2,10

## Kartoffelecken

mit Aioli 4,50

## Knofibrot

Geröstetes Stangenbrot mit Knoblauchbutter überbacken 4,50

## Steak-Pommesfrites

als Beilage 2,90

## Bratkartoffeln

als Beilage 2,90

## Röstis

als Beilage 2,90

## Kartoffelkroketten

als Beilage 2,90

## Pellkartoffel

als Beilage 2,90

## Brot mit Aioli

hausgemachte Qualität, als Beilage 2,90

## Barbequesauce

Hausgemachter rauchiger Dip 2,00

## Chili-Sauerrahm

Hausgemachte Spezialität 1,90

## Ketchup

Schälchen 0,50

## Mayonnaise

Schälchen 0,50

## Kräuterbutter

Hausgemachte Kräuterbutter 1,00

