

## Unsere Steakkarte „Die Besten Steaks der Stadt“ vom 12. Januar bis 29. Februar 2012



### Vorspeisen:

Rucolasalat, italienisch mit Pinien und gehobeltem Parmesan, rosa Birne, Hausdressing	7,50€
Badischer Feldsalat, mit Walnußöldressing mit Kartoffel, Speck und Kracherle	7,50€
Winterlicher Salat, regional, bunte Blätter, Wintergemüse und Hausdressing	7,50€
Coleslaw, amerikanischer Kraut – Karottensalat, spezieller Grillsalat „köstlich“	5,50€

Genießen Sie die absolute Spitzenqualität vom Staufenfleisch - Dry Age / 4 Wochen am Knochen gereift, „Das Beste, was unser Ländle zu bieten hat“

Filetsteak 200gr Tenderloin – Die Lende –das Begehrte	28,50€
Rinderrücken 200gr Entrecote – Roastbeef Flachrippe - das beliebteste Stück ohne Rand	23,50€
Rib Eye Steak 200gr Entrecote – Roastbeef - das Aromatische mit Rand (Fettauge)	19,90€
Huftsteak 200gr Point Steak – Hüfte (Blume) - Klassisches Rumpsteak	18,50€

### Beilagen:

-Gebackene Kartoffelringe  
-Knusperrösti  
-Hausgemachte Wedges  
-Maisflakes Taler

### Gemüse:

-Gegrillter Maiskolben  
-Buntes Bohnengemüse  
-Buntes Grillgemüse

### Garnituren und Soßen:

-Dip Quartett mit Cocktail,  
Barbecue, Ketchup, Curry  
-Whiskey Pfefferrahmsoße  
-Rotwein und Kräuterbutter

### Unsere Spezialitäten :

Lendenspieß vom Staufenrind mit Grillgemüse und Wedges, Rotwein und Kräuterbutter	20,50€
Surf and Turf „ der Klassiker“ zwei Riesengarnelen, 1 Filetsteak 150gr vom Rind mit buntem Grillgemüse und Kartoffelringe, Dip Quartett	24,50€
Ladysteak, Rinderfiletsteak 150gr an Pfefferwhiskeyrahmsoße, buntes Bohnengemüse und Maisflakes Taler	19,90€
Gegrilltes Heilbutt Steak mit Maronen Avocado Chutney, Coleslaw Salat, Butterreis	22,50€
Chateau Briand 400gr doppeltes Rinderfilet für 2 Pers. oder	57,00€
Entrecote Double 450gr doppelter Rinderrücken für 2 Pers. Beide Gerichte am Tisch tranchiert mit Whiskeypfeffer- Rahmsoße, buntes Grillgemüse und Knusperrösti	44,50€

## Unser Weinangebot

### Aperitif Empfehlung:

Prosecco Arcade Soligo Veneto Frizzante,	0,1l	4,50€
2008 Riesling Cuvee extra trocken, Sekt Gut Ohlig, Rheingau	0,1l	5,50€

### Weißwein:

2010 Seetröpfle CUVÉE, (Weiß/Grauburgunder) trocken, Weingut Engelhof	0,1l 2,80€	0,25l 5,20€
2010 RIESLING, trocken, Weingut Andreas Knauß, Württemberg	0,1l 2,80€	0,25l 5,20€
2010 VERSUS, Südafrika, Stellenbosch	0,1l 3,20€	0,25l 5,60€

### Rotwein:

2009 Ruby Cabernet, Pine Creek, Kalifornien	0,1l 3, 50€	0,25l 6,50€
2008 Armador Carmenere Odfjell, Maipo Valley, Chile	0,1l 6, 50€	0,25l 11,50€
2010 Cabernet Malbec Mendoza, Zuccardi, Argentinien	0,1l 2,80€	0,25l 5,20€
2007 Cuvee Württemberg Rote Reben Andreas Knauß	0,1l 6,00€	0,25l 10,50€
2008 Schloß Rheinburg Spätburgunder, trocken Markgraf von Baden	0,1l 6,50€	0,25l 11,50€
2006 Magnus, Qualitätswein, Barrique, Erlenbacher Rotweincuvee aus Lemberger ,Spätburgunder und Cabernet MitoS, Weingut Schropp	0,1l 3,80€	0,25l 6,80€

### Dessert Empfehlung: frisch vom Grill

Gegrillte Ananas mit Chili und Vanilleeis	6,50€
Gegrillte und gefüllte Birne mit Preiselbeeren und Käse	6,50€