



EVENTORGANISATION
CATERING



RESTAURANT
BIERGARTEN



Suppen

Rinderkraftbrühe
mit Einlage
6,80 €

Kürbiscremesuppe
mit Kräuter-Croutons
5,80 €

Vorspeisen

zwei Reibplätzchen
mit Räucherlachs Scheiben
und Honig-Dill-Creme
10,50 €

Mozzarella auf buntem Blattsalat
mit Melonen-Salsa
8,90 €

gebackener Schafskäse
mit Oliven, Peperoni, Cocktailtomaten,
Knoblauch und Olivenöl
9,80 €

Aus dem Garten

großer Salatteller mit hausgemachten Salaten
(Karotten, Tomaten, Gurken, Weißkohl)
wahlweise mit Joghurt-, Balsamico- Feigen-
oder Mango-Sahne-Dressing
mit gebratener Hähnchenbrust
16,80 €





EVENTORGANISATION
CATERING



RESTAURANT
BIERGARTEN



Schnitzelgerichte

„Stuben-Pfanne“

Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Spiegelei,
Bratkartoffeln und Salat vom Buffet

18,80 €

„Zigeunerschnitzel“

Schweineschnitzel mit delikater Paprikasauce
dazu Steakhouse-Pommes und Salat vom Buffet

19,80 €

„Pfefferschnitzel“

Schweineschnitzel mit cremiger Pfeffersauce
dazu Kroketten und Salat vom Buffet

19,80 €

Schnitzel „Wiener Art“

dazu Steakhouse-Pommes und Salat vom Buffet

17,80 €

Aus unseren Wäldern

Wildgulasch „Hubertus“
mit Kartoffelkroketten
Apfelmus mit Preiselbeeren

20,80 €

Aus heimischen Gewässern

Forelle „Müllerin Art“
mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter
dazu ein Salat vom Buffet

19,80 €





EVENTORGANISATION
CATERING



RESTAURANT
BIERGARTEN



Vegetarisch

Broccoli Klößchen
auf Bandnudeln mit leichter Käsesauce
12,80 €

Vom Lavagrill

„Steak-Teller“
2 Schweine-Medaillons, 1 Rindersteak Gentleman's Cut, Grillwürstchen
dazu Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat vom Buffet
26,80 €

250 g „Schweinenackensteak“
dazu Bratkartoffeln, Pfeffersauce und Salat vom Buffet
25,80 €

„Fleischspieß“
Hähnchenbrust mit Zwiebeln und Paprika
dazu Wedges, Tomatenbutter und Salat vom Buffet
€ 26,80

Steakgerichte

„Schwabentopf“
3 Schweinemedallions auf hausgemachten Spätzle
dazu Pfeffersauce, mit Käse überbacken und Salat vom Buffet
22,80 €

250 g „Ocean-Beef“
mit Ofenkartoffel und Dip, Kräuterbutter und Salat vom Buffet
38,80 €





EVENTORGANISATION
CATERING



RESTAURANT
BIERGARTEN



Desserts

Apfelstrudel mit Schlagsahne
und Pflaumenkompott
8,80€

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
7,80 €

Beilagen

Steakhouse Pommes	4,50 €	Pfeffersauce	3,60 €
Bratkartoffeln	4,50 €	Champignonsauce	3,60 €
frische Spätzle	4,50 €	Feuersauce	3,60 €
Ofenkartoffel mit Dip	4,80 €	Salatteller vom Buffet	5,50 €
gebratene Champignons	4,50 €	Kräuterbutter	3,20 €
Grillgemüse	5,50 €	Tomatenbutter	3,20 €
Schmorzwiebeln	3,60 €	Mayonnaise, Ketchup	0,80 €

*Die Gastronomie ist die Kunst,
mit Nahrung Glück zu erschaffen.“*

(Paul Bocuse)

Für eine Liste aller in den Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe
fragen Sie bitte unser Personal.





EVENTORGANISATION
CATERING



RESTAURANT
BIERGARTEN



Steakkarte

Gentleman's Cut, Rumpsteak mit Fettrand

200 g	300 g	400 g
19,80 €	26,80 €	34,80 €

Lady's Cut, Rumpsteak ohne Fettrand

200 g	300 g	400 g
21,80 €	29,80 €	39,80 €

Entrecôte

200 g	300 g	400 g
24,80 €	34,80 €	44,80 €

Filet Steak

200 g	300 g	400 g
28,80 €	41,80 €	54,80 €

Alle Steaks vom Lavastein-Grill.
Die gesündeste Art Steaks zuzubereiten.

Garstufen

Well Done // Medium-Well // Medium // Medium Rare // Rare





EVENTORGANISATION
CATERING



RESTAURANT
BIERGARTEN



Unsere Spezialität – „Das perfekte Steak“

Suchen Sie sich Ihre Lieblingsgarstufe aus:

Garstufe	Kerntemperatur	Grillzeit pro Seite	Zustand / Optik
Rare oder Blue – stark blutig	38° Celsius	1-2 Minuten	Das Steak ist in einem leichten Grauton angebraten. Innen ist es kühl, komplett rot und roh.
Medium Rare	54° Celsius	2-3 Minuten	Das englische Steak ist in der Mitte rot gefärbt. Diese Garstufe wird beim Filetsteak geschätzt.
Medium oder Rosa	58-60° Celsius	3 Minuten	Ein heißer, roter Kern ist umgeben von einer rosa Schicht. Die Kruste ist Mittelbraun, was hervorragend für fettere Fleischsorten wie Roastbeef passt.
Medium Well oder Halb rosa	60-64° Celsius	3 1/2 - 4 Minuten	In der Mitte befindet sich noch ein Hauch Rosa.
Well Done	74-76° Celsius	4 1/2 Minuten	Das Steak ist innen und außen braun und hat eine appetitliche Kruste.



Blue



Medium



Rare



Well



Medium Rare



Well Done

Ob fest, saftig, fettarm oder mit Knochen: Das Steak vom Rind ist eine wahre Delikatesse mit ganz unterschiedlichen Eigenschaften.

Ausschlaggebend ist neben einem gleichmäßigen Schnitt vor allem die Rasse des Tieres.

In unserem Restaurant bieten wir Ihnen eine große Auswahl der besten Steaks an. Wir verwöhnen Ihrem Gaumen mit einer fachgerechten Zubereitung bis auf den Punkt!





EVENTORGANISATION
CATERING



RESTAURANT
BIERGARTEN



Lecker-deftiges aus unserer Küche

Brotkorb mit frischem Weißbrot und Kräuterbutter ***	4,80 €
halbes Schwein auf Toast mit gebratenen Zwiebeln, Salatgarnitur und Kräuterbutter ***	12,80 €
Currywurst mit Pommes ***	7,50 €
Dänische Currywurst mit Pommes ***	7,90 €
Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleier und Salat vom Buffet ***	9,80 €
Witti-Döner ***	8,80 €
Hawaii-Toast mit Salatgarnitur ***	6,80 €
Ofenkartoffel mit Kräuter Schmand-Dip oder Kräuterbutter dazu Salat vom Buffet ***	7,80 €
geschmorte dicke Schweinerippe mit deftiger Sauce und Rahmwirsing dazu Bratkartoffeln	15,80 €

„Das Einfache ist das Schwierige...“

(Vincent van Gogh)

