



Steak-House

Inhaber: Maik Drews
Küchenmeister



Täglich geöffnet ab 11.30 Uhr

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



DEFTIGE SUPPEN

- | | | | | | |
|---|---------------------|--------|---|--|--------|
| 1 | Gulaschsuppe | 5,50 € | 3 | Klare Ochenschwanzsuppe | 5,50 € |
| 2 | Zwiebelsuppe | 5,50 € | 5 | Tomatencremesuppe
mit Knoblauch und Mozzarellakugeln | 5,50 € |

KLASSIKER

- 65 **Carpaccio vom Rind**
mit Mandelsplittern, Blattsalate und Parmesan an Balsamicodip 12,95 €

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

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

SALATE UND MEHR

- | | | | | | |
|----|---|---------|----|--|---------|
| 16 | Kleiner Salat
verschiedene frische Salate der Saison | 4,50 € | 23 | Hirten-Salat
knackiger Salat mit Tomaten, Schafskäse, Oliven ⁵ und Zwiebeln | 10,95 € |
| 17 | Tomatensalat
mit Mozzarella und Balsamicoessig | 7,95 € | 24 | Großer Salat "Rimini"
mit gebratenen Riesengarnelen und Knoblauchdressing | 16,95 € |
| 18 | Großer Salatteller
verschiedene frische Salate der Saison | 7,50 € | 25 | Köhler-Salat
knackige Salate mit zarten Lammstreifen an Knoblauchdressing | 14,95 € |
| 22 | Holzfällerbrot-Salat
geschwenkte Putenbruststreifen und Champignons auf knackigem Salat | 13,95 € | | | |



DEFTIGE STEAKS VOM LAVASTEINGRILL

Inklusiv zu allen Steakgerichten servieren wir eine Backkartoffel mit Kräuterrahm, Holzfällerbrot und einem kleinen Salat.

Gewichtsangaben verstehen sich als Rohfleischgewicht.

- | | |
|--|--|
| <p>30 Rumpsteak
durch den Fettrand bleibt der saftige Fleischgenuss erhalten</p> <p style="text-align: right;">200 g 23,95 €
300 g 27,95 €</p> | <p>34 Filetsteak
mit Grilltomate ⁶ das zarteste von der Rindslende. Die gleichbleibende Marmorierung gibt dem Filet seinen edlen und saftigen Geschmack.</p> <p style="text-align: right;">200 g 26,95 €
300 g 29,95 €</p> |
| <p>31 Rumpsteak „Meisterstück“</p> <p style="text-align: right;">400 g 30,95 €</p> | <p>36 Kalbssteak
ein unvergesslicher zarter Fleischgenuss</p> <p style="text-align: right;">200 g 23,95 €
300 g 27,95 €</p> |
| <p>32 Hüftsteak
ein fast völlig fettfreies, aus der Rinderkeule geschnittenes Steak</p> <p style="text-align: right;">200 g 21,95 €
300 g 24,95 €</p> | <p>38 Lammsteak
aus Neuseeland</p> <p style="text-align: right;">200 g 24,95 €
300 g 28,95 €</p> |
| <p>33 Rib-Eye-Steak
gezeichnet durch das Fetttage in der Mitte vom Steak, dadurch aromatisch und saftig</p> <p style="text-align: right;">200 g 23,95 €
300 g 27,95 €</p> | <p>37 Spare-Ribs Holzfäller</p> <p style="text-align: right;">19,95 €</p> |
| | <p>6 Kalbsfilet</p> <p style="text-align: right;">200 g 26,95 €
300 g 29,95 €</p> |

DIE HOLZFÄLLER SPEZIALITÄTEN

- | | |
|--|--|
| <p>40 Zwiebelrostbraten
gegrilltes Rindersteak mit Röstzwiebeln und Röster</p> <p style="text-align: right;">21,95 €</p> | <p>44 Holzfällerpfanne
Geschnetzeltes vom Rind und Schwein mit feurigem Bohnengemüse, Zwiebeln, Champignons und Reis</p> <p style="text-align: right;">20,95 €</p> |
| <p>41 Holzfällersteak
herzhaft eingelegte Schulter vom Schwein mit feurigem Bohnengemüse, Grillspeck, Grillwürstchen^{3,4} und Röster</p> <p style="text-align: right;">20,95 €</p> | <p>45 Köhlerspieß
zart gegrillte Fleischstücken mit Paprika, Zwiebeln, Grillwürstchen^{3,4}, Speck, Champignons am Spieß auf feinem Gemüse, dazu Kartoffelecken</p> <p style="text-align: right;">21,95 €</p> |
| <p>42 Geschnetzeltes
kleine zarte Fleischstreifen mit Champignonrahm und Butterreis</p> <p style="text-align: right;">18,95 €</p> | <p>46 Gebackene Lammsteaks
Lammsteaks mit einer Käse-Senfkruste^{3,4}, dazu Bohnenbündchen und Kartoffelkroketten</p> <p style="text-align: right;">24,95 €</p> |
| <p>43 Schweinefilet
überbacken mit Schafskäse dazu Pfannengemüse und Röstitaler</p> <p style="text-align: right;">21,95 €</p> | <p>461 Kalbsschnitzel „Wiener Art“
mit Kräuterbutter, Sardellenfilets³, dazu Kartoffelkroketten</p> <p style="text-align: right;">23,95 €</p> |
| <p>593 Schweinesteak nach Rossini Art
mit Geflügelleber, RotweinsöÙe, Champignonköpfen und Kroketten</p> <p style="text-align: right;">20,95 €</p> | <p>55 Herzhafte halbe Ente „Hausfrauenart“
mit Rotkohl und Klößen</p> <p style="text-align: right;">23,95 €</p> |



STEAK KOMBINATIONEN

- | | | | |
|---|----------------|---|----------------|
| <p>47 Zarte Putensteaks
saftig gegrillt, mit Pfirsiche und zweierlei Soßen^{1,2}, dazu Pommes frites</p> | <p>20,95 €</p> | <p>52 Schweinelendchen „Double“
mit frischen Rahmchampignons und Kartoffelkroketten</p> | <p>21,95 €</p> |
| <p>49 Hofmeister-Steak vom Schwein
mit Kräuterbutter, Grillwürstchen, gebackenen Zwiebelringen, Bohnenbündchen, dazu Pommes frites</p> | <p>20,95 €</p> | <p>499 Lady-Steak 120 g
Hüftsteak mit Backkartoffel, Brot und Salat</p> | <p>14,95 €</p> |
| <p>50 Steak „au four“
gegrilltes Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse⁶ überbacken, Pfannengemüse und Pommes frites</p> | <p>21,95 €</p> | <p>531 Spätzlepfanne
gegrillte Schweinelendchen mit Zwiebeln und gebratenen Champignons</p> | <p>21,95 €</p> |
| <p>54 Fitness-Teller
Hähnchenbrust auf Rohkostsalat, dazu Kartoffelkroketten</p> | <p>20,95 €</p> | <p>532 Rinderfiletsteak „Gorgonzola“
gegrillt an Gorgonzolasauce, dazu Käsespätzle</p> | <p>26,95 €</p> |
| <p>51 „Mixed Grill“
Kleine zarte Steaks mit feinem Pfannengemüse, Kräuterbutter, Grillspeck, Grillwürstchen^{3,4} und Kartoffelecken</p> | <p>21,95 €</p> | <p>460 Kalbsteak „au four“
gegrilltes Kalbssteak mit Würzfleisch und Käse⁶ überbacken, dazu Kroketten</p> | <p>24,95 €</p> |
| | | <p>511 Rumpsteak „Strindberg“
in Ei-Zwiebel-Senföhle, dazu Kartoffelkroketten</p> | <p>23,95 €</p> |

EXTRA-BEILAGEN

- | | | | |
|--|---------------|--|---------------------|
| <p>70 Holzfällerbrot</p> | <p>1,50 €</p> | <p>82 Röstzwiebeln</p> | <p>3,00 €</p> |
| <p>71 Kräuterbutter</p> | <p>1,50 €</p> | <p>83 Pfannengemüse</p> | <p>3,00 €</p> |
| <p>72 Sauce Hollandaise^{1,2}, Béarnaise^{1,2}, Choron^{1,2}</p> | <p>3,00 €</p> | <p>84 Feuoriges Bohnengemüse</p> | <p>3,00 €</p> |
| <p>73 Kräuterrahm</p> | <p>3,00 €</p> | <p>85 1 Paar Bohnenbündchen</p> | <p>3,50 €</p> |
| <p>74 Rotweinsoße</p> | <p>3,00 €</p> | <p>86 Maiskolben mit Kräuterbutter</p> | <p>5,00 €</p> |
| <p>75 Pfeffersoße</p> | <p>3,00 €</p> | <p>87 Champignons ala creme</p> | <p>4,50 €</p> |
| <p>76 Pommes frites</p> | <p>3,00 €</p> | <p>900 Kartoffelecken</p> | <p>3,00 €</p> |
| <p>77 Kartoffelkroketten</p> | <p>3,00 €</p> | <p>48 Brokkoli</p> | <p>3,00 €</p> |
| <p>78 Röstitaler</p> | <p>3,00 €</p> | <p>123 Spinat</p> | <p>3,00 €</p> |
| <p>79 Reis</p> | <p>2,50 €</p> | <p>Garnele 13/15</p> | <p>Stück 1,50 €</p> |
| <p>80 Röster</p> | <p>3,00 €</p> | <p>Bratenjus</p> | <p>3,00 €</p> |
| <p>81 Gebackene Kartoffel mit Kräuterrahm</p> | <p>4,50 €</p> | | |

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

MIXGETRÄNKE

130 Batida Kirsch	7,50 €	133 Wodka Lemon/Cola³	7,50 €
131 Baccardi Cola^{1,2}	7,50 €	134 Gin Tonic³	7,50 €
132 Campari Orange	7,50 €	weitere Mixgetränke auf Nachfrage	

SEKT UND CHAMPAGNER

143 Rotkäppchen Piccolo trocken - halbtrocken	0,2l	5,00 €	144 Rotkäppchen trocken - halbtrocken	0,7l	17,90 €
237 Prosecco Piccolo trocken - halbtrocken	0,2l	5,50 €	145 Champagner	0,7l	75,00 €
89 Prosecco SCAVI & RAY	0,7l	19,90 €			

GETRÄNKE

HEISSE GETRÄNKE

101 Tasse Kaffee²	2,20 €
102 Heiße Schokolade	2,95 €
103 Cappuccino²	2,95 €
104 Espresso²	2,10 €
05 Milchkaffee²	3,50 €
06 Latte Macchiato² mit Amaretto oder Baileys ¹	3,90 €

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	3,20 €
121 Köstritzer Schwarzbier	0,3l	3,20 €
122 Bitburger Pils	0,3l	3,20 €
124 Bitburger Pils	0,5l	4,95 €
125 Bit Drive	0,33l	3,50 €
68 Benediktiner Hefeweizen	0,3l	3,20 €
126 Benediktiner Hefeweizen	0,5l	4,95 €

APPERITIFS UND MAGENBITTER

151 Martini bianco	0,1l	4,50 €
Martini rosso	0,1l	4,50 €
150 Sherry - Sandemann trocken - halbtrocken	5 cl	3,00 €
155 Kümmerling	2 cl	3,00 €
152 Ferned Branca	2 cl	3,00 €
153 Underberg	2 cl	3,00 €
154 Jägermeister	2 cl	3,00 €

SPIRITUOSEN

160 Kirschlikör	2 cl	2,50 €
161 Baileys	2 cl	3,00 €
162 Nordhäuser	2 cl	3,00 €
163 Malteser	2 cl	3,00 €
164 Linie-Aquavit	2 cl	3,00 €
168 Sash & Fritz Wodka	2 cl	3,20 €
165 Moskovskaja	2 cl	3,20 €
166 Obstler	2 cl	3,00 €
167 Tequila	2 cl	3,00 €

WHISKY, WEINBRAND, COGNAC

170 Goldkrone	2 cl	2,50 €
171 Asbach Uralt	2 cl	3,00 €
172 Metaxa	2 cl	3,00 €
173 Ballentines	2 cl	3,50 €
174 Johnny Walker Red Label	2 cl	3,50 €
175 Jim Beam Bourbon	2 cl	3,50 €
176 Remy Martin	2 cl	4,50 €

SPEZIALES

196 Aperol-Spritz	0,2l	7,50 €
197 Martini Rosato - Prosecco	0,2l	7,50 €
198 Sanddornlikör mit Prosecco	0,2l	7,50 €
199 Mojito	0,2l	7,50 €
200 Caipirinha	0,2l	7,50 €

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

FISCHGERICHTE

- | | | | |
|--|---------|---|---------|
| 57 Gebratenes Wildlachssteak
in Hummersoße, auf Pfannengemüse,
dazu Kroketten | 23,95 € | 324 Duett von Lachs und Zander
auf Dillgurkengemüse an
Hummerschaumsoße, dazu Butterreis | 23,95 € |
| 59 Nudeln mit Lachs
gebraten in Zitronen-Buttersoße und
Rispentomaten | 23,95 € | 505 Zanderfilet
auf geschwenkten Kirschtomaten-
Gurkengemüse, dazu Petersilienkartoffeln | 23,95 € |

FRISCHE HAUSGEMACHTE NUDELN

- | | | | |
|---|---------|---|---------|
| 540 Tagliarinis "Pomodore"
in Tomatensoße und Parmesansplitter | 10,95 € | 591 Tomaten-Nudel-
Mozzarellagratin
in Tomatensoße | 12,95 € |
| 539 Tagliarinis
mit scharfen Peperonis in Tomatensoße
und Parmesansplitter | 11,95 € | 546 Tagliarinis "ai Gamberi"
in Hummerschaumsoße, mit in
Knoblauch gebratenen Großgarnelen
und Parmesansplitter | 17,95 € |

GARNELENPFÄNNCHEN

10 Großgarnelen in Knoblauch-Paprikaöl gebraten

dazu knuspriges Bruschetta mit Parmesansplittern verfeinert

19,50 €

SPEZIALITÄTEN AB 2 PERSONEN

- | | | | |
|---|---------|--|---------|
| 311 Entrecôte double - doppeltes Rumpsteak
mit frischem Tagesgemüse, Soßen und
Beilagen Ihrer Wahl | 52,95 € | 27 Surf und Turf von Lammsteaks
und Garnelen
auf Pfannengemüse, Soßen und
Beilagen Ihrer Wahl | 55,95 € |
| 310 Chateau briand - doppeltes Filetsteak
mit frischem Tagesgemüse, Soßen und
Beilagen Ihrer Wahl | 55,95 € | 732 Argentina-Platte
je ein Hüftsteak, Pute, Schwein, Spare Ribs,
Grillwürstchen, Grillspeck, Pfannengemüse,
Maiskolben, Kräuterbutter,
Sauce béarnaise | 42,95 € |

SPITZENKLASSE „ETWAS GRÖßER“

- 29 **T-Bone-Steak ca. 500 g** frisches Pfannengemüse, Holzfällerbrot 28,95 €

WAGYU - RIND

Wagyu Rinder sind Nachkommen des original Kobe-Rindes - die Spezialfütterung macht das Fleisch sehr geschmacksintensiv und besonders zart. Es besticht durch eine gleichmäßige 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 kräftigen 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.