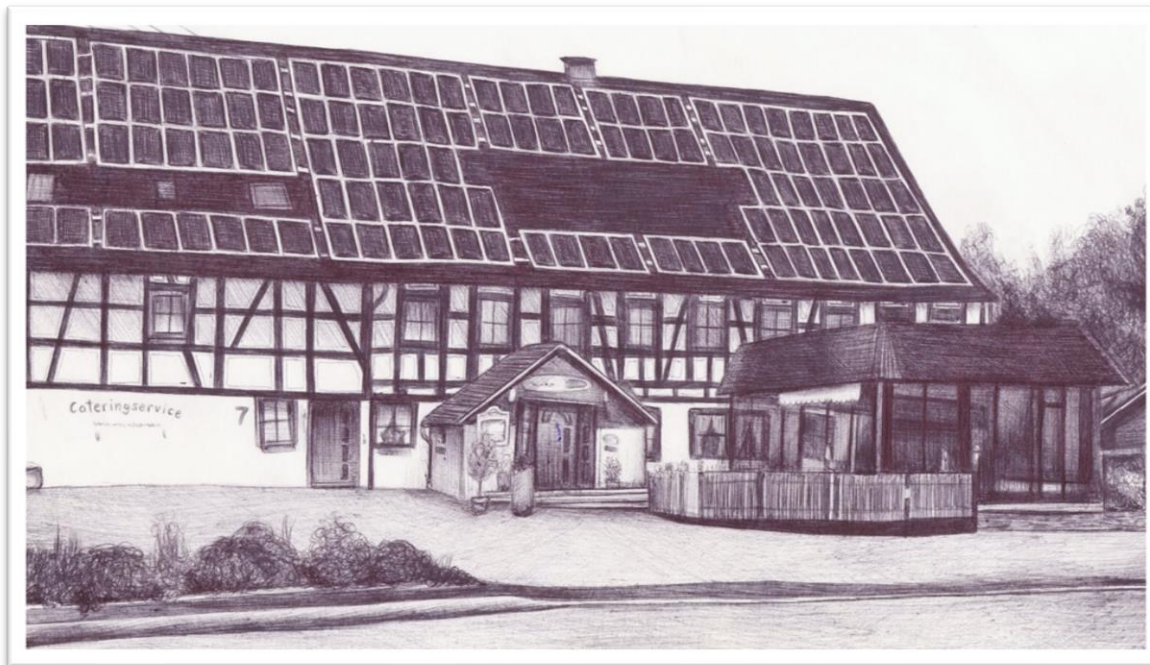


*Herzlich*  
**HERZLICH**  
*Willkommen*  
**WILLKOMMEN**



*Künstlerin: Anja Sturm*  
*- gezeichnet mit Kugelschreiber -*  
[www.anja-sturm.com](http://www.anja-sturm.com)

*In der Tradition des „Steakhaus Winzenweiler“ haben auch wir uns der Zubereitung von perfekt gereiftem Rindfleisch verschrieben. Steakliebhaber schätzen den Biss, die Zartheit, die Saftigkeit und nicht zuletzt das Aroma des argentinischen Black Angus Rind. Aber auch Fleisch heimischer Rinder von regionalen Zuchtbetrieben und Metzgereien unseres Vertrauens bilden die Grundlage für optimalen Fleischgenuß.*

***Bei Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns einfach an.***

***Wir helfen Ihnen gerne weiter!***

*Um Ihnen die Wahl etwas zu erleichtern,  
stehen Ihnen unsere Begriffserläuterungen zur Seite.*

*Nun aber viel Vergnügen und genussreiche Stunden*

***Ihr Ronny Schleupner & Familie***

# Vorspeisen & Suppen

*Probiererles-Teller - von allem ein Bisschen mit dreierlei Dips 7,50 €*

*Knusprige Mozzarellasticks, Gebackene Zwiebelringe und Gefüllte Käse-Pfefferschoten in Knusperpanade*

*Schwäbische Festtagssuppe mit dreierlei Einlagen und frischem Grün 4,50 €*

*Unser Überraschungssüpp´le - jede Woche neu! 5,00 €*

*Sechs Weinbergschnecken mit getrockneten Tomaten und grünem Pfeffer 7,50 €*

*in geschmolzener Kräuterbutter, überbacken mit Pesto Rosso-Royal*

# Kids Unsere Hits für Ihre Kids

*Portion Butterspätzle mit leckerer Bratensoße 3,50 €*

*Zwei Süße Pfannkuchen mit Apfelmus und Sahne 4,90 €*

*Bandnudeln mit Hackfleischsoße und geriebenem Käse 6,00 €*

*Paniertes Schweineschnitzelchen mit Pommes, Ketchup und kleinem Salat 7,50 €*



## **Steakttime mit Suppen- und Salatbuffet**

***Immer donnerstags und freitags zwischen 17.30 und 21.30 Uhr***

*Bitte stellen Sie sich Ihr Gericht selbst individuell zusammen.*

*Zu jedem Steak eine Beilage & eine Soße oder einen Dip oder eine Butter,  
sowie unbegrenzt Salate und Suppen von unserem Buffet - ganz nach Ihrem Geschmack.*

---

***Aber auch für den kleinen Hunger oder den vegetarischen Genuss ist gesorgt:***

Salatbuffet	9,90 €
Teller Suppe	4,50 €
<b>Steakttime - Veggie Special</b>	<b>11,00 €</b>
Suppe und Salat satt - mit einer Beilage Ihrer Wahl	

# Erläuterungen

---

---

---

## **Rumpsteak**

- vom argentinischen Black Angus Rind - aus dem Roastbeef geschnitten  
- bei uns ohne Fettrand zubereitet - fein marmoriert, kernig zart

---

## **Clubsteak**

- vom argentinischen Black Angus Rind - der Steakhauklassiker überhaupt -  
- aus dem Mittelstück des Rückens geschnitten - aromatisch saftig,  
mit geschmacksgebenden Fettrand gebraten - fein marmoriert, mürbe im Biss

---

## **Hüftsteak**

- vom argentinischen Black Angus Rind - Teilstück aus der Keule  
- sehr mager, sehr zart - ebenfalls ein Klassiker

---

## **Ribeye-Steak**

- vom argentinischen Black Angus Rind - aus der bestens gereiften Hochrippe geschnitten  
- zart und gut durchwachsen - hocharomatisch durch den Fettkern

---

## **T-Bonesteak**

- vom Hohenloher Weiderind - mindestens drei Wochen trocken gereift (nicht vakuumiert,  
sondern kontrolliert abgehangen) - Filetsteak und mürbes Roastbeef am T-Knochen gebraten  
- ca. 500 g schwer mit Fettrand zubereitet  
- ideal auch für zwei Personen, zzgl. 1 x 7,50 € für Beilagen und Salat

---

## **Filetsteak**

- vom Hohenloher Weiderind - aus dem mittleren Teil des Rinderfilet geschnitten  
- fein marmoriert ohne Fett und Sehnen gebraten - sehr zart

---

## **Garstufen**

Bei der Zubereitung insbesondere der Rindersteaks unterscheidet man unter folgenden Garstufen:

<i>fast roh</i>	<i>Kern roh</i>	<i>innerer Kern roh</i>	<i>halb durchgebraten</i>	<i>fast durchgebraten</i>	<i>durchgebraten</i>
- blau	- blutig	- englisch	- rosa	- halbrosa	- durch
- very rare	- rare		- medium	- medium well	- well done
- bleu	- saignant	- medium rare	- rosé	- á point	- bien cuit

---

# Steakhouse

## STEAKKARTE

Bitte stellen Sie sich Ihr Gericht selbst individuell zusammen. Wählen Sie zu jedem Steak eine Beilage & eine Butter oder einen Dip oder eine Soße. Dazu servieren wir Ihnen einen bunt gemischten Salat.

	M (150 g*)	L (200 g*)	XL (250 g*)	XXL (300 g*)	3XL (400 g*)	4XL (500 g*)
Rumpsteak	16,00 €	20,00 €	24,00 €	28,00 €	36,00 €	44,00 €
Clubsteak	15,50 €	19,50 €	23,50 €	27,00 €	35,00 €	43,00 €
Hüftsteak	14,90 €	18,90 €	22,90 €	26,90 €	34,00 €	42,00 €
Ribeye-Steak		23,00 €	27,00 €	31,00 €	39,00 €	47,00 €
Rinderfiletsteak	21,00 €	26,00 €	32,00 €	37,00 €	49,00 €	59,00 €
T-Bone-Steak						34,00 €
Schweinerückensteak	12,00 €	15,00 €	18,00 €	21,00 €	27,00 €	33,00 €
Putensteak	12,00 €	15,00 €	18,00 €	21,00 €	27,00 €	33,00 €
Lachssteak		17,50 €	20,50 €	23,50 €	30,00 €	36,00 €
Garnelenschwänze geschält gebraten <sup>1</sup>	16,50 €	19,50 €	22,50 €	29,00 €	35,00 €	41,00 €

\* Bei den Angaben handelt es sich um Rohgewichte.

<sup>1</sup> Preisangabe betrifft Rohgewicht ungeschält.

---

---

**Beilagen:***Kroketten**Pommes**Kartoffelgratin**Wilde Kartoffeln**Kartoffelrösti**Spätzle**Tagliatelle**Knoblauchbaguette**Folienkartoffel  
mit Sauerrahm***Butter:***Kräuterbutter**Knoblauchbutter**Pfeffer-Zitronenbutter**Chilli-Butter**Wasabibutter**Röstzwiebelbutter**Tomaten-Olivenbutter**Café de Paris Butter**Trüffel-Pilz-Butter**Portwein-Chalottenbutter**Meersalz-Rosmarinbutter**Pommerysenf- Honigbutter**Ingwer-Zitronengrasbutter mit Koriander***Kalte Dips:***Barbecuesoße**Sauce Aioli**Pesto genovese**Tsatsiki**Portion Sauerrahm**Cocktailsoße**Hot Salsa**Quitten-Zwiebelchutney  
(saisonabhängig)***Warme Soßen:***Bratensoße**Pfefferrahmsoße**Paprikasahnesoße**Champignonrahmsoße**Zwiebelsoße**Sauce Bernaise*

---

---

**Extras**

Zusätzliche Beilage

2,50 €

Zusätzliche Butter, Dip oder Soße

2,00 €

Portion mediterranes Pfannengemüse

4,50 €

Portion Speckbohnen

4,50 €

*(enthält Nitritpökelsalz)*

Portion cremiger Blattspinat

3,50 €

Portion Chillibohnen

3,50 €

Portion geschwenkter Buttermais

3,50 €

Portion geschmorte Zwiebeln

3,50 €

Portion knusprige Zwiebeln

3,00 €

## **Vegetarisches**

*Safran-Käsespätzle mit gekräuterten Kirschtomaten, Pesto Genovese und knusprigen Zwiebelringen 13,00 €*

*Gebackene Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip und bunter Salatauswahl 9,50 €*

*Schwäbische Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebeln und gemischtem Salat 11,00 €*

*Caprese-Rösti, überbacken mit frischen Tomaten, Basilikum und Mozzarella 11,00 €  
dazu marinierte Blattsalate und gehobelter Parmesan*

## **Genießersalate**

*Marinierte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen 13,00 €*

*Kirschtomaten, Mais, hausgemachtem Basilikumpesto und gehobeltem Parmesan*

*Salat Provence - Bunte Blattsalatmischung umlegt mit gebratenen Rinderfiletspitzen 21,00 €  
mediterranem Pfannengemüse, Pinienkernen und Parmesan*



## *Fleischgerichte*

Rostbraten vom Hohenloher Weiderind (ca. 200 gr.) 20,00 €  
mit knusprigen oder geschmorten Zwiebeln, dazu Spätzle und gemischter Salat  
Auch in 300 gr. (28,00 €), 400 gr. (36,00 €) oder 500 gr. (44,00 €)

Rahmgeschnetzeltes vom Limpurger Weiderind mit frischen Champignons, Kroketten und Salatauswahl 16,90 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Salat 14,90 €

## *Fisch*

Lachsfilet, mit Orangen-Pfeffer gebraten, serviert mit Rahmspinat und unserem Kartoffelgratin 17,50 €

## *Surf & Turf*

Gebratene Garnelenschwänze und Rinderfiletmedaillon 22,00 €  
serviert mit Paprika-Schnittlauchsoße und Tagliatelle