

Suppen

Rinderconsommé mit kleinen Ravioli

EUR 8,80

Kartoffel-Lauch Suppe mit krossem Speck und Croûtons

EUR 8,80

Vorspeisen

Ziegenkäse an Rucola-Salat

mit Granatapfel und Gewürzkirschen

EUR 16,80

Frisch geklopftes Carpaccio vom Rind

mit Rucola-Salat, Parmigiano Reggiano und Pinienkerne

EUR 16,80

Beefatar 150 g

Frisch mariniert mit seinen klassischen Zutaten.

Dazu frisches Schwarzbrot.

Gerne reichen wir auf Wunsch eine scharfe Chillisauce dazu

EUR 18,80

Salate

Marktfrische Blattsalate der Saison mit Balsamico Vinaigrette

EUR 12,80

Marktfrische Blattsalate der Saison mit Himbeer Vinaigrette

EUR 12,80

Klassischer Ceaser Salat mit Parmesan und Croutons

EUR 12,80

Verfeinern Sie Ihren Salat mit...

... gebratener Hähnchenbrust EUR 5,80

... gebratenen Rinderfiletstreifen EUR 11,80

... gebratenen Black Tigergarnelen EUR 11,80

Unsere Reethus Klassiker...

Original Wiener Schnitzel

Vom Kalbsrücken mit unserem Reethus Kartoffelsalat
von Drillingen, Sauerrahm frischen Frühlingslauch und Bacon

EUR 26,80

Beefatar 250 g

Frisch mariniert mit seinen klassischen Zutaten.

Dazu frisches Schwarzbrot.

Gerne reichen wir auf Wunsch eine scharfe Chillisauce dazu

EUR 23,80

Roastbeef kalt

mit knusprigen Bratkartoffeln und Remouladensauce

EUR 18,80

Surf and Turf

Rumpsteak 200g mit zwei gebratenen Black Tigergarnelen

und konfierten Rispentomaten.

Dazu reichen wir einen Ceaser Salat sowie eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark

EUR 32,80

Frische Nordsee Seezunge „Müllerin Art“ (ca. 650g bis 750g Frischgewicht)

Dazu einen frischen Gurkensalat, Schwenkkartoffeln und zerlassene Butter

EUR 49,80

„Tarte Tatin aux pommes“ ab zwei Personen

(Zubereitungszeit: mind. 30 Minuten)

Mit einer Kugel Vanille Eis

Pro Person EUR 10,80

Ausgesuchtes Simmentaler Weiderind vom 850°C Beefer...

Rumpsteak „Strip Loin“	200g	EUR 25,80
	300g	EUR 34,30
Rib-Eye Steak „Entrecôte“	250g	EUR 29,80
	350g	EUR 38,30
Hüftsteak „Sirloin“	200g	EUR 25,80
	300g	EUR 34,30
Rinderfilet „Tenderloin“	180g	EUR 31,80
	280g	EUR 42,80

US Black Angus...

Die Black Angus Rinder für unser US Beef, leben auf den 50 Quadratkilometer großen Weideflächen in Nebraska (das sind mehr als 7.000 Fußballfelder). Dort können sich die Tiere nicht nur ganzjährig völlig frei rund um die Ranch in der Region Sandhills bewegen, sondern finden dort außerdem ihre Nahrung in Form von Weidegras, Präriekräutern und wertvollen Mineralien. Das Trinkwasser für unser US Beef stammt von kleinen Seen und Marschen und einem natürlichen Reservoir des Ogallala-Aquifer, einem gigantischen Grundwasserleiter, der die größten unterirdischen Wasserressourcen der Welt speichert. In der Mast werden die Rinder mindestens 210 Tage lang zusätzlich mit Futter in Form von Mais, Getreide, Heu, Maische und Luzerne versorgt.

Rumpsteak „Strip Loin“	300g	EUR 45,30
	400g	EUR 55,80

Wählen sie zu Ihrem Steak jeweils zwei Beilagen, sowie eine Butter oder Saucenspezialität.

(jede weitere Beilage EUR 3,80 jede weitere Sauce/Butter EUR 1,80)

Pommes Frites	Grüner Spargel	Steaksauce
Süßkartoffel Pommes Frites	Blattspinat	Pfeffersauce
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	Bimi	Kräuterbutter
Kartoffelgratin	gebratene Pilze	Trüffelbutter

...oder einen Beilagensalat mit Cesardressing, Balsamico- oder Himbeervinaigrette.

Unser Tipp... frisch geriebener Meerrettich

Fisch...

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Dazu sautierter Blattspinat, knusprige Bratkartoffeln
und eine leichte Sauce von dreierlei Senf

EUR 22,80

Auf der Haut gebratenes Wildlachsfilet

An Mandel-Risotto, karamellisiertem grünen Spargel
und Krustentierschaum

EUR 25,80

Vegetarisch...

Gebratene Gnocchi

Mit geschmolzenen Tomaten und Mozzarella,
Rucola Salat, Pinienkernen und Parmigiano Reggiano

EUR 19,80

Knusprige Falafel Bällchen

Auf buntem Couscous-Salat, Wildkräutern, Joghurt und Minze

EUR 18,80

Für Kinder...

Spaghetti Bolognese

EUR 8,80

Fischnuggets

Mit Gemüse und Pommes frites

EUR 9,80

Kleines Wiener Schnitzel

Mit Pommes frites

EUR 11,80

Dessert...

Unser Eis vom Bauernhof Steffens in Ahrensböck

Frische Milch, Sahne und Eigelb – dazu frische Früchte, bevorzugt aus der Region. Mehr wird von Familie Steffens zur Herstellung des absolut naturbelassenen Eis nicht verwendet. Das Eis ist frei von künstlichen Aromen, Farbstoffen, Binde- und Konservierungsmitteln.
Sie werden es schmecken...

Milcheis...

Vanille-Madagaskar

Schokolade mit Stückchen

Weißes Kaffeeis mit Baileys

Karamell- Toffee Eis

Sorbets...

Erdbeersorbet

Himbeersorbet

Brombeersorbet

Basilikum- Limettensorbet

...je Kugel EUR 2,90

Lauwarmer Schokoladen Brownie

Mit einer Kugel Karamell-Toffee Eis und frischen Früchten

EUR 8,80

New York Cheesecake

Mit frisch marinierten Erdbeeren und Minze

EUR 8,80

Crema Catalana

Mit frischen Früchten und einer Kugel Himbeersorbet

EUR 8,80

...dazu unseren Dessertwein - 2012 Dolc DO Muscat d´Alexandrie

Finca Biniagual Binissalem, Mallorca

5cl EUR 6,80

Kleines Steak Lexikon...

Ribeye Steak „Entrecôte“

Ribeye ist ein Stück aus dem vorderen Rücken und auch bekannt als Entrecôte, Hochrippe. Es gehört zu den am meisten beanspruchten Muskelgruppen und ist als Steak ideal zum Braten oder Grillen geeignet. Die feinen Fettäderchen des Ribeyes machen das Fleisch saftig und sorgen für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Charakteristisch für das Ribeye ist nicht – wie oft angenommen – das nicht immer ausgeprägte Fetttage, sondern drei bzw. vier Muskelstränge, aus denen sich das Stück zusammensetzt. In der Mitte, eingeschlossen vom bindegewebsreichen Hochrippendeckel, liegt der Ribeye-Kern. Der größte Muskelstrang des Ribeye Cuts, welcher beim genaueren Hinsehen wie ein Auge wirkt.

Rumpsteak „Strip Loin“

Das Strip Loin stammt aus dem hinteren Rücken und ist auch bekannt als Roastbeef, Rumpsteak, Zwischenrippenstück, Lendenstück, Nierenstück, (New York) Strip Steak

und in Österreich als Beiried (-Steak). Egal, wie man es nennt, man erkennt das Stück immer am deutlich sichtbaren Fettrand. Dieser sollte zum Braten NICHT entfernt werden, da er maßgeblich für die Saftigkeit des Fleisches verantwortlich ist. Das Strip Loin gehört nach dem Filet zum begehrtesten Teil des Rindes und ist Favorit der weiblichen Feinschmecker.

Filetsteak „Tenderloin“

Das Rückenstück mit der amerikanischen Bezeichnung Tenderloin ist DAS zarteste und begehrteste Fleischstück schlechthin. Es ist allgemein als Filet bekannt in Österreich wird es Lungenbraten (-Steak) genannt und liegt unter dem Rückenmuskel. Ein Bereich, der so gut wie nie beansprucht wird. Daher ist das Fleisch besonders feinfasrig und mager. Lediglich zwei Prozent des Rindes können als Filetstück genutzt werden.

Hüftsteak „Sirloin“

Beim Sirloin, nach dem amerikanischen Verständnis handelt es sich um die Rinderhüfte, auch Blume genannt, wobei der Hüftkern auch als Steakhüfte bezeichnet wird, welche sich hervorragend grillen und schmoren lässt. Die Hüfte ist das an der Wirbelsäule liegende Stück der Rinderkeule. In seinem vorderen Teil grenzt die Hüfte an das Roastbeef, im unteren Bereich an die Kugel und im hinteren Teil an den Tafelspitz. Obwohl es sich bei der Hüfte um keinen Premiumcut handelt, steht sie in Punkto Geschmack und Zartheit dem Roastbeef und dem Filet in nichts nach. Das Hüft- oder auch Sirloin Filet ist, wie sein großer Bruder das Filet (Tenderloin) der seltener beanspruchte Teil der Hüfte, was sich in seiner ausgeprägten Zartheit zeigt.

Das Hüft- beziehungsweise Sirloin Steak fällt im Vergleich zu anderen Cuts relativ mager aus und weist lediglich eine geringe, beinahe nicht vorhandene, Marmorierung auf. Der intensive Geschmack stammt hier, ähnlich wie beim Bison, direkt aus dem Fleisch und nicht aus dem Fett

Steak for two...

Genießen Sie eine ausgewählte Steak-Spezialität für zwei Personen
aus unserem 850°C Beefer

Rumpsteak „Strip Loin“	500g	pro Person	EUR 26,80
	600g	pro Person	EUR 30,80
Rib-Eye Steak „Entrecôte	500g	pro Person	EUR 28,80
	600g	pro Person	EUR 32,80

Aus Qualitätsgründen bieten wir Ihnen ausschließlich diese Garstufen an:

Roh, Blutig, Englisch (franz. Bleu/cru / engl. rare)

Das Fleisch wird kräftig angebraten, ist innen aber noch fast roh.

Die Kruste ist dünn und braun. Auf Druck gibt es stark nach.

Die Kerntemperatur liegt bei maximal 45°.

Medium rare (franz. saignant/ engl. med rare)

Im Inneren ist das Fleisch noch immer leicht blutig, nach außen hin ist es rosa.

Die Kruste ist knusprig und braun. Die maximale Kerntemperatur liegt bei 55°.

Medium (franz. à point, anglaise/ engl. medium)

In dieser Garstufe ist das Fleisch durchgehend rosa. Auf Druck gibt es nach.

Die Kruste ist wie schon in der vorigen Garstufe knusprig und braun.

Die Kerntemperatur liegt zwischen 56° und 61°.

Wählen Sie zu Ihrem Steak vorab einen kleinen Salat

- Caesar Salat
- Blattsalate mit Balsamico Vinaigrette
- Frische Blattsalate mit Himbeer Vinaigrette

Als weitere Beilage wählen Sie bitte Ihren Favoriten aus unserer Steakkarte,
sowie eine Butter, oder Saucenspezialität.