


STEAK HOUSE
 AM JOHANNISTOR
Spezialitäten
our house specialities

<p>Vorweg unseren „Bloody Mary Shot“ ? Absolut Vodka, Gemüsesaft, Gewürze, Sellerie <i>as a starter „bloody mary shot“ ?</i> 2cl Vodka, 3cl vegetables juice, spices, celery</p>	<p>3,50 €</p>
<p>Hausgemachte Gurken- Basilikum- Limonade 0,4 l <i>homemade cucumber- basil- lemonade</i></p>	<p>4,50 €</p>
<p>Hausgemachter Limetten- Minz- Eistee 0,4 l <i>homemade lime- mint- icetea</i></p>	<p>4,50 €</p>
<p>San Daniele DOP <i>san daniele ham</i> 14 Monate gereifter San Daniele Schinken, mit unserer Volano Schwungradmaschine hauchdünn geschnitten, mit frischem Baguette, Basilikumpesto und Bella di Cerignola Oliven ^{ca} <i>14 month aged san daniele ham, thin sliced, with olives and baguette</i></p>	<p>9,50 €</p>
<p>inkl. grob gebrochenem Parmesan ^{ca}, herrlich zu einem schönen Glas Weinst</p>	<p>11,50 €</p>

Starters Teil I / starters part I

<p>Unsere Bull Soup – klare Rinderkraftbrühe mit Fleisch- und Gemüseinlage <i>clear beef soup</i></p>	<p>4,50 €</p>						
<p>Fruchtiges Tomaten-Mangosüppchen mit Parmesan <i>tomato-mango-creamsoup with parmesan</i></p>	<p>4,50 €</p>						
<p>Bruschetta „klassisch“ mit Pesto auf Ofenbaguette <i>bruschetta steakhouse style</i></p>	<p>6,90 €</p>						
<p>Tatar vom Rind, ^{a,d,g,j} angemacht mit seinen klassischen Zutaten, serviert mit Weimarer Zwiebelbrot <i>steak tartare, mixed with the classical ingrediants</i></p>	<table border="0"> <tr> <td>Vorspeise</td> <td>70 g</td> <td>9,90 €</td> </tr> <tr> <td>Hauptgang</td> <td>150 g</td> <td>15,90 €</td> </tr> </table>	Vorspeise	70 g	9,90 €	Hauptgang	150 g	15,90 €
Vorspeise	70 g	9,90 €					
Hauptgang	150 g	15,90 €					

Starters Teil II, Burger & Salate / starters part II, burger & salad

Rumpsteak Tataki - Rindercarpaccio - so wie wir es machen, ^{a,fb} **13,90 €**
120 g Rumpsteak ohne Fettrand, kurz und scharf angebraten,
innen roh, in dünne Tranchen aufgeschnitten,
mit See gras-Salat, mariniert mit Ponzu- Sauce
*beef carpaccio – steakhouse style – hot grilled striploin steak,
inside rare, in thin slices, with sear gras-salad and ponzu sauce*

Steakhouse- Vorspeisen- Etagere für zwei ^{a,d,f,g,h,j} **18,90 €**
wir servieren einen Mix aus Bruschetta, Tatar, San Daniele Schinken,
mit Yakitorisauce marinierte Hähnchenbrustspiesse,
sowie unseren Bloody-Mary-Shot
*fingerfood for two – bruschetta, tatar, san daniele ham,
yakitori chickensticks and our bloody shot*

Unser Steakhouse Salat ^{a,g,l}
mit gepfefferten Rindersteakstreifen ca. 180 g **O D E R** **14,90 €**
mit rosa gegrillter Barbarie Entenbrust **13,90 €**
steakhouse salad, with grilled stripes of beef or grilled duck breast

The Real Thing Steakhouse Burger ^{a,c,d,l}
für uns der Beste, im handgebackenen Burger- Bun 200 g **12,90 €**
reines Beef mit Tomaten, unserer hausgemachten Speckmarmelade, 400 g **17,90 €**
herzhaftem Irish- Cheddar- Käse (laktosefrei) und unserer Burgersauce
*beef burger with tomatoes and homemade baconjam with savoury irish cheddar cheese
and burgersauce*

Hot Pulled Beef Burger ^{a,c,d,l} 200 g **12,90 €**
würzig- pikantes Pulled Beef mit Tomaten,
im handgebackenen Burger- Bun
pulled beef burger with tomatoes

Unsere Steaks / Our Steaks

- Rindfleisch ausschließlich High Quality Beef - Uruguay, mind. 100 Tage Getreidefütterung
- Ca. Angabe des Rohgewichtes -

Alle Steaks werden mit Pommes frites und Beilagensalat serviert

All steaks served with small salad and french fries.

Hüftsteak **200 g 19,90 €**
aus dem Herz der Rinderhüfte, fast völlig fettfrei
sirloin steak

Rumpsteak aus der Roastbeeflende **250 g 24,90 €**
ein herrliches Stück Fleisch aus dem Mittelstück des gereiften **350 g 31,90 €**
Rinderrücken, innen sehnfrei, zart und fettarm,
außen mit kleinem Fettrand für mehr Geschmack
striploin steak

Rib- Eye- Steak **350 g 29,90 €**
das Beste aus der Hochrippe geschnitten, mit klassischem Fettauge
für kernig- herzhaften Geschmack
rib- eye- steak

Dry Aged Rib- Eye- Steak vom Uckermärker Rind **300 g 34,90 €**
28 Tage trockengereifte Hochrippe, nach der Reifung ausgelöst
und ohne Knochen serviert! Verkauft wie gewachsen! Mitunter
sehr großes, geschmacksintensives Fettauge!
reifungsbedingt leider nicht immer verfügbar
dry aged rib- eye- steak

Filetsteak **200 g 28,90 €**
das Beste aus der Rinderlende, ohne Fett **300 g 39,90 €**
tenderloin steak

John Stone Dry Aged Irish Tomahawk – Steak ca. 1000 g pro 100 g 7,99 €
der mittlerweile legendäre Cut am extra langen Knochen, gern für 2 Personen
das Zwischenrippenstück in seiner schönsten Präsentation – Fleischanteil ca. 750 g
irish tomahawk steak

Unsere Garstufen

rare: innen roh, außen nur leicht gebräunt

medium rare: innen rosa bis rot, außen gebräunt

medium: innen rosa, außen gut gebräunt

medium well: innen rosa bis bräunlich, außen stärker gebräunt

well done: innen bräunlich, außen sehr stark gebräunt

Beilagen extra, nach Ihrer Wahl*.... / Side dishes of your choice

**Die angegebenen Preise gelten ausschließlich in Verbindung mit der Bestellung eines Hauptgerichtes in einem Servicegang! / price is only valid as an additional order to a main course.*

Hausgemachte Kräuterbutter ^c	<i>/ homemade herbal butter</i>	1,50 €
Hausgemachte Steaksauce ^{g,i,9}	<i>/ homemade steak sauce</i>	1,90 €
Pfefferrahmsauce	<i>/ peppersauce</i>	2,50 €
Steakhouse- Knoblauchbrot ^{ca}	<i>/ garlic bread</i>	2,90 €
hausgemachtes Kartoffelpüree ^c	<i>/ mashed potatoes</i>	3,90 €
Ofenkartoffel mit Sour- Cream ^{c,d,g}	<i>/ baked potatoe with sourcream</i>	3,90 €
Mediterranes Grillgemüse	<i>/ mediterranean vegetables</i>	3,90 €
Frische, sautierte Pilze	<i>/ sauted mushrooms</i>	3,90 €

Steakhouse- Klassiker

Schottisches Lachsfilet „Asia Style“ ^{a,b,c,d,h,j}		17,90 €
<i>auf asiatischem Seegrass-Salat mit Steakhouse-Knoblauchbrot und Ponzu-Dip filet of salmon with seagrass-salad, garlic bread and ponzu-dip</i>		
Rosa gegrillte Barbarie Entenbrust ^{c,d,h,j}		18,90 €
<i>auf sautierten Pilzen mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Pfefferrahmsauce duck breast with grilled vegetables, mashed potatoes and peppersauce</i>		
Gepfeffertes Grillspieß vom Rind, ca. 220 g ^{ac}		19,90 €
<i>auf sautierten Pilzen mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Pfefferrahmsauce peppered stripes of beef with mixed mushrooms, mashed potatoes and peppersauce</i>		

Vegetarisch & Vital

Garden Potato ^{c,a,d,g}		9,90€
<i>unsere Trilogie von Ofenkartoffel mit Sour Cream, mediterranem Grillgemüse und Bruschetta garden potato – baked potato with sour cream, grilled vegetables and bruschetta</i>		
Pikantes Kürbis-Thai-Curry in leichtem Kokosrahm mit Kichererbsen		11,90 €
<i>auf Tagliarini Nudeln mit frittiertes Rauke ¹ pumpkin thai curry with chickpeas in coconutcream and tagliarini noodles</i>		

Weinkarte

Weißwein^u

Opfinger Sonnenberg „Graf von Kageneck“ (D – Baden)	0,1 L	3,10 €
<i>Weißburgunder, trocken, Qualitätswein</i>	0,2 L	5,90 €
<i>feinfruchtig, mit dezenter Muskatnote, sehr schönes Süße- Säure- Verhältnis</i>		
Cape Maclear (SA – African Pride Wines)	0,1 L	3,10 €
<i>Chenin Blanc, halbtrocken, Aromen nach Pfirsich und Aprikose, sehr aromatisch</i>	0,2 L	5,90 €
MAN Vintners (SA – Wine of Original W. C.)	0,1 L	3,70 €
<i>Sauvignon Blanc, trocken, tropisch fruchtig mit ausbalancierter Säure</i>	0,2 L	6,90 €
Panamera (USA – Californien)	0,1 L	3,70 €
<i>Chardonnay, trocken, cremig, mit leichter Barriqueurnote, würzig</i>	0,2 L	6,90 €
Gutswein (D – Saale-Unstrut – WG Klaus Böhme)	0,1 L	3,90 €
<i>Müller Thurgau, trocken, feinfruchtig mit intensivem Maracujaaroma</i>	0,2 L	7,50 €

Roséwein^u

Beringer Zinfandel Rosé (USA – Californien)	0,1 L	3,70 €
<i>lieblich, leicht, intensives Erdbeeraroma</i>	0,2 L	6,90 €
Santa Digna by Miguel Torres (ChL – Cu.Valley)	0,1 L	3,90 €
<i>Cabernet Sauvignon, trocken, absoluter Kultwein</i>	0,2 L	7,50 €

Rotwein^u – bei uns selbstverständlich temperiert bei 16 °C

Viu Manent (CHI – Colchagua Valley)	0,1 L	3,10 €
<i>Cabernet Sauvignon, trocken</i>	0,2 L	5,90 €
<i>Aromen von roten Früchten, Marmelade und Vanille</i>		
Yaranda (AUS – Yaranda)	0,1 L	3,10 €
<i>Shiraz, trocken Brombeer- und Lakritzaromen, Pfeffernote, dicht, konzentriert</i>	0,2 L	5,90 €
Cal y Canto (ESP – VT de Castilla)	0,1 L	3,50 €
<i>Tempranillo, Merlot, Shiraz, trocken, sehr weich, fruchtig-würzig, ausbalanciert</i>	0,2 L	6,20 €
Old Vineyards Ironstone (USA – Napa Valley)	0,1 L	4,60 €
<i>Zinfandel, trocken</i>	0,2 L	8,50 €
<i>typisches Rubinrot, gehaltvoll, ausgewogener Nachklang, großer Tropfen</i>		

Flaschenweine^u

Gavi di Gavi (IT – Piemont)	0,75L	29,90 €
<i>Raccolto Tardivo, die einzige Spätlese im Gavi- Gebiet, großer Nachhall</i>		
Herrnberg (D – Rheingau – Franz Künstler)	0,75L	33,90 €
<i>Riesling Q.b.A., aromatisch, elegant, stilvoll, leicht, mit feiner Struktur</i>		
Baron de Ley Reserva (ESP – Rioja)	0,75L	35,90 €
<i>Tempranillo, vielschichtiges Fruchtbukett, am Gaumen harmonisch und komplex</i>		

Biere frisch gezapft....

draught beer

Aktien Zwick'l Kellerbier

Ein fränkischer Traum, der früher nur den Braumeistern vorbehalten war. Das leicht opale Kellerbier präsentiert sich in einer Farbe, die an Nussbaumholz erinnert. Die üppige und sahnige Schaumkrone verzaubert jeden Bierliebhaber. Wunderbare Aromen von Brotrinde, Karamell, Biskuit, etwas Nuss, angenehmer Zitrusfrische und eine leichte Kräuternote verwöhnen alle Sinne. Das Bier ist mit seiner angenehmen Rezenz sehr süffig. Ein Genuss!

0,4 l 3,90 € alc. 5,3 % vol.
Stammwürze 12,4 °P

Jever Pilsener

Friesisch herb – und genauso ist es! Das Pils in der Brandung. Ein Bier nach Pilsener Brauart, welches sich durch seinen einzigartigen Charakter eindeutig von der mittlerweile massenkompatiblen Pilsszene absetzt. Seit über 160 Jahren kultiviert Jever seinen ureigenen friesisch-herben Geschmack. Und der hat einen Grund: das Brauwasser. Es ist von unglaublicher Reinheit und erlaubt den Braumeistern deutlich mehr Hopfen zuzugeben. Das ist der Grund, der Jever so friesisch-herb und erfrischend zugleich macht.

0,4 l 3,90 € alc. 4,9 % vol.
Stammwürze 11,2 °P

Biere im Flaschenausschank...

bottled beer

Maisel & Friends Pale Ale

Ein Brett an Hopfen und eine Fruchtbombe mitten ins Gesicht, das ist Pale Ale von M & F. Fünf verschiedene Hopfensorten zaubern ein frisches und fruchtiges Geschmacksabenteuer zum Verlieben. Aromas von Ananas, Limette, Zitrus und Maracuja mit leichtem Biskuithauch verwöhnen die Nase. Im Mund entfaltet sich wunderbar das fruchtige Hopfenflavour des goldorangenen Pale Ales. Ein Hauch von frischer Zitronenschale und Karamell runden dieses Craft-Bier aus Bayreuth harmonisch ab.

0,33 l 3,70 € alc. 5,2 % vol.
Stammwürze 12,3 °P

Maisel & Friends India Pale Ale

Das perfekte IPA für den unterhopften Tag: nicht zu bitter und nicht zu schwach – sondern genau richtig! Das goldorangefarbene India Pale Ale verzaubert mit seinen fruchtigen Hopfennoten. Limette, Grapefruit und ein leichter harziger Touch verwöhnen die Nase. Im Mund ist das India Ale ebenfalls eine Fruchtbombe: Die Hopfenaromatik kitzelt die Geschmacksknospen und zaubert ein Lächeln ins Gesicht. Das Bittere ist nicht zu dominant und somit bestens geeignet für alle IPA- Einsteiger. Fazit: definitiv probieren!

0,33 l 3,70 € alc. 6,3 % vol.
Stammwürze 14,5 °P

Maisel & Friends Choco Porter

Schwarz und mächtig! Einfach ein Geschmackshammer – cremig, malzig und kräftig. Maisels Braumeister haben ganze Arbeit geleistet. Durch die Liaison verschiedener Gersten-, Karamell- und Röstmalze entsteht ein betörender Duft und überraschender Geschmack. Aromen von Zartbitterschokolade, einen Hauch von Espresso und eine verführerisch- süße Karamellnote verwöhnen Gaumen und Nase.

0,33 l 3,70 € alc. 6,5 % vol.
Stammwürze 15,2 °P

Ur- Krostitzer Schwarzbier

Schwarzes ist nicht gleich Schwarzes. Mit einer leichten, süßen Note von Malz, intensiven Röstaroma und der Ahnung von dunkler Schokolade sorgt das Ur- Krostitzer Schwarze für einen unverwechselbaren Geschmack. Dabei lässt die ausgeprägte Würzigkeit des Hopfens keine Zweifel am typisch feinherben Charakter eines Krostitzer- Bieres – schmeichelt aber dem Gaumen mit einer ausgewogenen Note. Rubinrot schimmernd präsentiert es sich und ist ein Meisterwerk dieser traditionsreichen sächsischen Brauerei.

0,5 l 4,30 € alc. 4,8 % vol.
Stammwürze 11,3 °P

Maisel's Weisse Original

Ein bayerisches Weissbier wie es besser nicht sein kann. Ein hefetrüber, bernsteinfarbener Biergenuss mit leuchtend weißer Schaumkrone zaubert ein Funkeln in die Augen. Die Nase wird umgarnt von wunderbaren Aromen, die an Banane, frisches Brot, Vanille und feinste Gewürze erinnern. Das vollmundige Feuerwerk entfaltet sich im Mund und verzückt einem Charakter aus reifer Banane und süßlichem Brot. Feinste Nelke rundet das Weissbier perfekt ab. Ein spritziges und vollmundiges Weissbier von höchster Qualität.

0,5 l 4,30 € alc. 5,2 % vol.
Stammwürze 11,85 °P

Maisel's Weisse Alkoholfrei

Alkoholfrei, vitaminhaltig, isotonisch und voller Geschmack: Das ist Maisel's Weisse Alkoholfrei. Frischer Biergenuss für alle ernährungsbewussten Genießer, denn dieses alkoholfreie Weissbier hat bis zu 40 % weniger Kalorien als Maisel's Weisse Original. Ein eigenes Brauverfahren entzieht dem Bier schonend den Alkohol, die Charakteristik des Weissbiers bleibt aber vollends erhalten. Ein bernsteinfarbenedes Bier mit würzig-fruchtigem Geschmackseindruck. Genuss auf Top Niveau!

0,5 l 4,30 € alc. < 0,5 % vol.

Jever Fun Alkoholfrei

Jever Fun schmeckt wie seine Heimat – friesisch-herb. Das Wasser, die Luft, das Licht und das raue Klima Frieslands haben seinen Geschmack geprägt. Gebraut wird Jever Fun als Vollbier. Erst danach wird ihm durch ein besonders schonendes Verfahren der Alkohol entzogen, wobei der typische Jever- Geschmack komplett erhalten bleibt. So entsteht der friesisch-herbe, alkoholfreie Genuss – ein idealer Durstlöcher mit weniger Kalorien.

0,33 l 3,50 € alc. < 0,5 % vol.

Spritziges und so...

Prosecco Spumante Villa Sandi	0,1 l	4,00 €
Aperol Sprizz	0,2 l	5,50 €
Lillet Wildberry	0,2 l	5,50 €
Martini bianco	5 cl	3,50 €
Sherry trocken / medium	4 cl	3,00 €
Campari Orange	0,2 l	5,50 €

Alkoholfreies...

Hausgemachte Gurken- Basilikum- Limo	0,4 l	4,50 €
Hausgemachter Limetten- Minz- Eistee	0,4 l	4,50 €
Afri Cola ^{1,7,9} , Bluna Orange ¹ , Bluna Citrone	0,2 l	2,50 €
Selterswasser medium oder still	0,25 l	2,50 €
Selterswasser medium oder still	0,75 l	5,50 €
Vaihinger Säfte nach Angebot	0,2 l	2,50 €
Saftschorlen	0,4 l	4,00 €
Thomas Henry Bitter Lemon und Tonic ¹⁰ je	0,2 l	2,50 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	2,50 €
Thomas Henry Spicy Ginger (ne Echte Ingwerlimo...)	0,2 l	3,00 €
Red Bull ¹²	0,2 l	3,50 €
Red Bull Sugarfree ¹²	0,2 l	3,50 €
Red Bull Cola ^{1,9}	0,2 l	3,50 €

Spirituosen, Liköre & Co. 2 cl¹

Eine Auswahl an Spirituosen finden Sie auf unserem Digestifwagen

Longdrinks 4 cl / 0,2 l

Moscow Mule – natürlich im Kupferbecher...	6,50 €
<i>Absolut Vodka, TH Spicy Ginger, Limette, Gurke</i>	
Cuba Libre “Deluxe”	7,00 €
<i>Havana Club 7 Años, Limette, Cola</i>	
Hendrick's Tonic	8,50 €
<i>Hendrick's Gin, Gurke, TH Tonic</i>	
Chef's Favourite... Hayman's Royal Dock Tonic	9,00 €
<i>Hayman's Royal Dock Navy Strength Gin 54 % vol., TH Tonic</i>	
Dark & Stormy	7,50 €
<i>Havana Club 7 anos, Limettensaft, TH Spicy Ginger</i>	