



## Mittagsangebot

**Montag – Freitag 11:30 – 16:30 Uhr\***

\* nicht gültig an Sonertagen

<b>Steakhouse Salat (vegan)</b>	<b>8,00 €</b>
Blattsalatemix mit Kirschtomaten, Gurken, Champignons und unserem legendären Kräuter-Senf-Dressing	
... mit gegrillten Rindersteakstreifen, ca. 150 g	<b>12,00 €</b>
... mit vier gegrillten Riesengarnelen	<b>13,00 €</b>
<b>Spinatgratin (vegetarisch)</b>	<b>9,50 €</b>
überbackener Blattspinat mit Grillkartoffel / Sourcream und Baguette	
<b>Steakhouse Baconjam Burger</b>	
<b>150 g</b> Beef mit Speckmarmelade, Pommes und Salat	<b>10,00 €</b>
<b>300 g</b> Beef mit Speckmarmelade, Pommes und Salat	<b>15,00 €</b>
... mit extra Cheddar Cheese – Aufpreis	<b>1,90 €</b>
<b>Steakhouse Schnitzel vom Susländer Freilandschwein</b>	
... mit Salat und Pommes	<b>10,50 €</b>
... „Mediterran“ - mit Ratatouillegemüse und Pommes	<b>12,50 €</b>
<b>Spare Ribs vom Susländer Freilandschwein, ca. 350 g</b>	<b>12,50 €</b>
mit BBQ- Sauce, Baguette und Salat	
mit Pommes anstatt Baguette	<b>14,00 €</b>
<b>Gepfefferte Steakstreifen, ca. 200 g</b>	<b>14,50 €</b>
mit Pfefferrahmsauce, Ratatouille und Baguette	
mit Pommes anstatt Baguette	<b>16,00 €</b>
<b>Rib Eye Steak, ca. 250 g</b>	<b>14,50 €</b>
mit Kräuterbutter, Salat und Baguette	
mit Pommes anstatt Baguette	<b>16,00 €</b>

**STEAK**  **HOUSE**  
AM JOHANNISTOR

Unser Barteam empfiehlt...



**„The purple Cooler“**

eiskalter Roséwein  
auf Eis mit reichlich  
Minze

7,50 €



**„Der Alpenkracher“**

2cl Williamsbirne  
2cl Gin  
eiskalter Almdudler

7,50 €

Oder doch lieber G & T ?



**„der mit der Gurke“**

Girvin/UK  
44 % vol.

5 cl 6,90 €



**„der Mediterrane“**

Barcelona/ESP  
42,7 % vol.

5 cl 7,50 €



**„der Wilde“**

Schwarzwald  
47 % vol.

5 cl 7,90 €

**Ginpreise zzgl. Tonic**

## Vorspeisen / starters

### Baguette & hausgemachte Aioli <sup>d</sup>

4,90 €

*baguette and homemade aioli*

### Bull Soup <sup>7</sup>

Rinderbrühe · Fleischeinlage · Wurzelgemüse

5,90 €

### Tatar vom Ox <sup>a,d,g,f</sup>

klassisch angemacht

90 g 9,90 €

180 g 19,50 €

*beef tatar – classic style*

### Sünde pur – unsere cremige Burrata

Diese Mozzarellaspezialität servieren wir mit mediterrane Kirschtomatensalat

13,90 €

*burrata with cherry tomatoes*

### Carpaccio 2022 <sup>b,e,h</sup>

120 g schieres Beef · kurz angegrillt · innen roh · dünn aufgeschnitten · Teriyaki · Wakame

13,90 €

*beef carpaccio*

### Parmaschinken

dünn aufgeschnitten  
mit Aioli-Dip und Baguette

13,90 €

*parma ham with aioli and baguette*

### Jumbo Garnelen Cocktail (3 Stück)

Salatbukett – Aioli - Dip <sup>c,d,m</sup>

11,90 €

*Jumbo prawn cocktail with small salad*

### Für alle am Tisch <sup>c,d,m</sup>

1 kg Geröstete Riesengarnelen „Provençal“  
zweierlei Dip

59,90 €

*1 kg roasted prawns with two dips*

**\*\*\* Unsere Vorspeisen – Etagere für zwei \*\*\***

**Tatar – Burrata – Parmaschinken – Aioli – Baguette**

**29,90 € für 2 Personen**

**39,90 € für 3 Personen**

**49,90 € für 4 Personen**

## VOM GRILL

**\*\* Ca. Angabe des Rohgewichtes \*\***

**Alle Cuts werden mit unserem Steakhouse- Beilagensalat serviert**

*All cuts served with steakhouse- side salad*



### Rumpsteak

URU - Blockhouse

*n.y. striploin*

200 g 19,90 €

300 g 28,90 €



### Spare Ribs

Vom Susländer  
Freilandschwein  
mit BBQ- Sauce

350 g 17,90 €

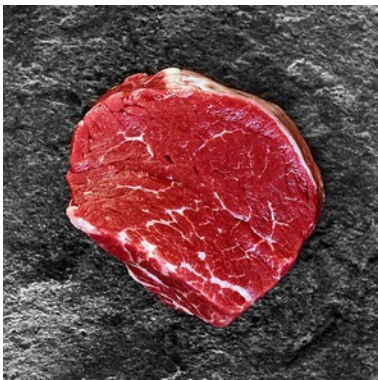
700 g 29,90 €



### Rib – Eye – Steak

URU - Blockhouse

350 g 28,90 €



### Filetsteak

URU - Blockhouse

*tenderloin*

200 g 29,90 €

300 g 39,90 €

## VOM GRILL – SEAFOOD

**Unser Seafood wird mit einem Beilagensalat, Aioli und Knoblauchbrot serviert**

*Our seafood is served with side salad, aioli dip and garlic bread*



**Riesengarnelen** <sup>a,c,g,m</sup>  
(seawater)

*king prawns*

½ dutzend 19,90 €

1 dutzend 29,90 €

### „Surf & Turf“

Zwei gegrillte  
Riesengarnelen  
zu Ihrem Steak

Aufpreis

7,00 €

## ***SUPER SPECIAL's für Zwei***

### **"The Super Plate"**

Rib – Eye vs. Spare Ribs

350 g Rib – Eye – Steak

&

700 g Spare Ribs

59,90 €

inkl. einem Beilagensalat pro Person, Chimichurri und BBQ - Sauce  
*including side salad, chimichurri and bbq - sauce*

### **"The Smoky One"**

**Rib – Eye – Steak<sup>g</sup>**  
**"Blackened"\***

**O D E R**

**Filetsteak**  
**"Blackened"\***

am Tisch mit Hickory- Chips leicht gesmokt,  
geflämmt mit American Bourbon

Rib – Eye – Steak  
700 g 69,90 €

Filetsteak  
500 g 69,90 €

inkl. einem Beilagensalat pro Person und Chimichurri  
*including side salad and chimichurri*

**\*das Steak wird mit einer typischen Gewürzmischung der nordamerikanischen Südstaaten eingerieben und gegrillt – es entsteht eine schwarze (blackened) Kruste, welche sehr geschmacksintensiv ist**

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

**\*Die angegebenen Preise gelten ausschließlich in Verbindung mit der Bestellung eines Hauptgerichtes!**

*price is only valid as an additional order to a main course.*

**Hot BBQ- Sauce** <sup>g,j</sup>

*hot bbq sauce*

2,00 €

**Knoblauchbrot** <sup>a,d</sup>

*garlic bread*

2,90 €

**Hausgemachte Aioli** <sup>d,g</sup>

*Homemade aioli*

2,00 €

**Pommes Frites**

*french fries*

3,50 €

**Kräuter-Knoblauchbutter** <sup>c</sup>

*herbal garlic butter*

2,00 €

**Grillkartoffel mit Sourcream** <sup>c,d,g</sup>

*grilled potato with sourcream*

4,90 €

**Chimichurri** <sup>2,3</sup>

Südamerikanische Würzsauce

*chimichurri*

2,50 €

**Pulpiges**

**Ratatouillegemüse**

*ratatouille*

4,90 €

**Pfefferrahmsauce** <sup>c,j</sup>

*pepper sauce*

2,90 €

**Cremiger Blattspinat** <sup>c</sup>

*leaf spinach*

4,90 €

**Teriyakisauce** <sup>h,a</sup>

2,90 €

**Gratinierter Blattspinat** <sup>c</sup>

*gratinated leaf spinat*

5,90 €

**“Wakame - Seegrassalat“** <sup>b,e,m</sup>

*wakame salad*

3,50 €

## ***SÜSSES ...***

**Rote Grütze vs. Vanilleeis** <sup>c</sup> 5,90 €

red fruit jelly with vanilla ice cream

**Hausgemachte Butterwaffel** <sup>a,c,d</sup> 7,90 €

butter waffle

O D E R / or

**Lauwarmer Schokokuchen** <sup>a,d,h,c,</sup> 7,90 €

lukewarm chocolate cake

beide Desserts servieren wir mit rotem Fruchttopping  
und einer Kugel Vanilleeis



# Unsere Leckereien für Sie zum Nach- Hause- Mitnehmen

- Alle Preise inkl. 7 % MwSt. -

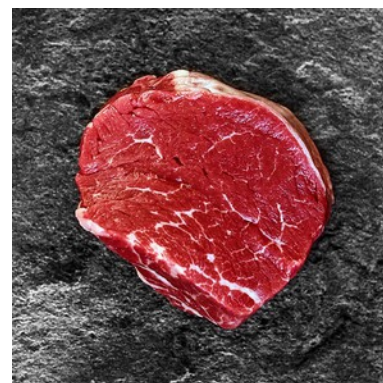
<b>Kräuter- Senf- Vinaigrette</b>	<b>200 ml</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Sour Cream</b>	<b>200 g</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Steakpfeffer</b>	<b>200 g</b>	<b>8,00 €</b>



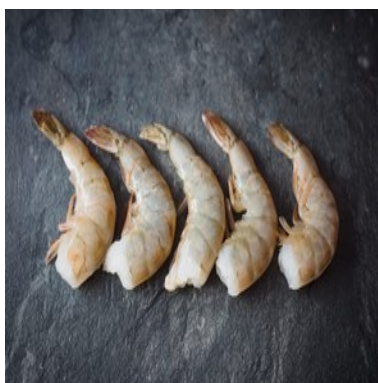
**Rumpsteak**  
pro 100 g 5,90 €



**Rib - Eye - Steak**  
pro 100 g 6,50 €



**Filetsteak**  
pro 100 g 7,50 €



**10 Riesengarnelen in  
Knoblauchöl, ca 420 g**

**Packung 16,90 €**

**Alle Steaks sind portioniert und küchenfertig vorbereitet.**



## Weinkarte <sup>14</sup>

### Weißwein<sup>14</sup>

**Weingut Louis Guntrum, Nierstein (D – Rheinhessen)** 0,1 L 3,20 €  
Grüner Silvaner, trocken 0,2 L 6,40 €  
1,0 L 29,90 €

**Winzerhof Gussek, Naumburg (D – Saale-Unstrut)** 0,1 L 3,70 €  
Müller Thurgau, trocken, Qualitätswein 0,2 L 7,40 €  
1,0 L 32,90 €

**Riesling, Weingut Korrell, Bad Kreuznach (D - Nahe)** 0,1 L 3,70 €  
feinherb, Qualitätswein 0,2 L 7,40 €  
1,0 L 32,90 €

**„Versus“, Fetzer Vineyards (Western C.– Stellenbosch)** 0,1 L 3,70 €  
Sauvignon blanc, trocken 0,2 L 7,40 €  
1,0 L 32,90 €

### Roséwein<sup>14</sup>

**Vinho Verde, Conde Villar (POR – Quinta des Arcas)** 0,1 L 3,20 €  
halbtrocken, sehr erfrischend mit leichter Perlage 0,2 L 6,30 €  
0,75 L 22,90 €

### Rotwein<sup>14</sup> – bei uns selbstverständlich temperiert bei 16 °C

**Bodegas Nekeas (ESP – Navarra – Tinto Joven)** 0,1 L 3,20 €  
Tempranillo / Garnacha, trocken 0,2 L 6,40 €  
0,75 L 22,90 €

**Canyon Road Winery (USA – Californien – Modesto)** 0,1 L 3,60 €  
Merlot, feinherb 0,2 L 7,20 €  
0,75 L 24,90 €

**„RINO“ (ESP – VT de Castilla)** 0,1 L 3,80 €  
Cabernet Sauvignon, trocken 0,2 L 7,50 €  
0,75 L 26,90 €

**Cahor „Matayac“ (FRA – Bordeaux)** 0,1 L 3,80 €  
Tannat & Malbec, barrique, trocken 0,2 L 7,50 €  
0,75 L 26,90 €

### Flaschenweine 0,75 L

**„Ghost Pines“ (USA – Napa Valley)** 39,90 €  
Zinfandel, trocken

## **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 4,50 €**      alc.            5,3 % vol.  
Stammwürze 12,4 °P



Maisel & Friends Hoppy Hell ist frisch, fruchtig und easy to drink! Das traditionelle, bayerische Hellbier hat eine leuchtend, strohgelbe Farbe und wurde mit Aromahopfen verfeinert. Dezent Aromen von Steinobst, Zitrus und ein wenig Pfirsich lassen die ungewöhnliche Fruchtigkeit im Hellen erahnen. Erfrischend, fruchtig und süffig fließt es in den Mund des Genießers. Maisel & Friends Hoppy Hell ist ein unkomplizierter Allrounder mit dem gewissen Kick.

**0,4 l 4,50 €**      alc.            5,3 % vol.  
Stammwürze 11,5 °P

## Biere im Flaschenausschank...

*botteled beer*



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. Aromen von Ananas, Limette, Zitrus und Maracuja mit leichtem Biskuitthau verwöhnen die Nase. Im Mund entfaltet sich wunderbar das fruchtige Hopfenflavour des gold-orangenen Pale Ales. Ein Hauch von frischer Zitronenschale und Karamell runden dieses Craft- Bier aus Bayreuth harmonisch ab.

**0,33l**      **4,00 €**      alc.      5,2 % vol.  
Stammwürze      12,3 °P



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**      **4,80 €**      alc.      4,8 % vol.  
Stammwürze      11,3 °P



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**      **4,80 €**      alc.      5,2 % vol.  
Stammwürze      11,85 °P



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.

**0,33 l**      **3,80 €**      alc. 4,9 % vol.  
Stammwürze 11,2 °P



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 bernsteinfarbenes Bier mit würzig-fruchtigem Geschmackseindruck. Genuss auf Top Niveau!

**0,5 l**      **4,80 €**      alc. < 0,5 % vol.



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 Durstlöscher mit weniger Kalorien.

**0,33l**      **3,50 €**      alc. < 0,5 %vol.



Ja, richtig gelesen, Pale Ale alkoholfrei!  
Eine Fruchtbombe, welche angenehm erfrischend und hopfig dem Gaumen schmeichelt. Dieses alkoholfreie Craftbier verbindet die genussvollen Eigenschaften eines Pale Ale mit den Vorzügen eines alkoholfreien, kalorienarmen Erfrischungsgetränkes. Naturbelassen, goldgelb leuchtend, herrlich!

**0,33 l**      **4,00 €**      alc. < 0,5 %vol.

## **Spritziges & Co...**

Prosecco Spumante Villa Sandi	0,1 l	4,50 €
Aperol Sprizz	0,2 l	7,50 €
Lillet Wildberry	0,2 l	7,20 €
Martini bianco	5 cl	4,00 €
Sherry trocken / medium	4 cl	4,00 €
Campari Orange / Campari Soda	je 0,2 l	6,90 €

## **Alkoholfreies...**

Hausgemachter Limetten- Minz- Eistee	0,4 l	4,90 €
Afri Cola <sup>1,7,9</sup> , Orangenlimo <sup>1</sup> , Zitronenlimo	je 0,2 l	2,80 €
Selterswasser medium oder still	0,25 l	2,90 €
Selterswasser medium oder still	0,75 l	6,00 €
Hauswasser spritzig oder still	0,4 l	3,00 €
Vaihinger Säfte nach Angebot	0,2 l	2,90 €
Saftschorlen	0,4 l	4,20 €
Thomas Henry Bitter Lemon und Tonic <sup>10</sup> je	0,2 l	2,80 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	2,80 €
Thomas Henry Spicy Ginger ('ne Echte Ingwerlimo)	0,2 l	3,00 €
Almdudler Kräuterlimonade	0,35 l	3,90 €

## **Longdrinks 4 cl / 0,2 l**

**Moscow Mule – natürlich im Kupferbecher...** 8,50 €

*Absolut Vodka, TH Spicy Ginger, Limette, Gurke*

**Cuba Libre "Deluxe"** 8,50 €

*Havana Club 7 Años, Limette, Cola*

**Dark & Stormy** 8,50 €

*Havana Club 7 anos, Limettensaft, TH Spicy Ginger*

## **Unser Digestifangebot (alle Preise für je 2 cl)**

### **Aus dem Froster**

Linie Aquavit 2,80 €

### **Auf unserem Digestifwagen**

#### **Rum**

Pampero Aniversario(Venezuela) 3,00 €

Ron Zacapa 23 Jahre (Guatemala) 6,00 €

#### **Whisk(e)y**

Drambuie (Whisky-Honig-Likör) 4,50 €

Dalwhinnie 15 Jahre 5,50 €

#### **Grappa**

Walcher, fassgelagert – Südtirol 3,50 €

#### **V(W)odka**

Woodka – Schwarzwald 8,00 €

#### **Obstler**

Nordhäuser Himbeere 2,20 €

Scheibel Walnuss 4,50 €

Scheibel Moorbirne 4,50 €

#### **Cognac / Brandy**

Cardenal Mendoza 4,50 €

HINE Rare XO 20,00 €

**ÜBERSICHT ÜBER DIE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE ENTSPRECHEND DER  
GESETZLICHEN REGELUNG DER LEBENSMITTELINFORMATIONEN-VERORDNUNG  
OVERVIEW OF ALLERGENS AND ADDITIVES ACCORDING TO THE LEGAL PROVISION OF FOOD  
INFORMATION**

**ALLERGENE / ALLERGENS**

a		<b>Glutenhaltiges Getreide</b> namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus <b>Cereals containing gluten</b> namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats and products thereof	h		<b>Soja und Erzeugnisse daraus</b> <b>Soy and products thereof</b>
b		<b>Sesam und Erzeugnisse daraus</b> <b>Sesame and products thereof</b>	i		<b>Schalenfrüchte</b> namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus <b>Nuts</b> namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts) and products thereof
c		<b>Milch und Erzeugnisse daraus</b> <b>Milk and products thereof</b>	j		<b>Sellerie und Erzeugnisse daraus</b> <b>Celery and products thereof</b>
d		<b>Eier und Erzeugnisse daraus</b> <b>Eggs and products thereof</b>	k		<b>Lupinen und Erzeugnisse daraus</b> <b>Lupin and products thereof</b>
e		<b>Erdnüsse und Erzeugnisse daraus</b> <b>Peanuts and products thereof</b>	l		<b>Schwefeldioxid und Sulphite</b> mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr <b>Sulphur dioxide and sulphites</b> with more than 10mg/kg or 10mg/ltr
f		<b>Fische und Erzeugnisse daraus</b> <b>Fish and products thereof</b>	m		<b>Krebstiere und Erzeugnisse daraus</b> <b>Crustaceans and products thereof</b>
g		<b>Senf und Erzeugnisse daraus</b> <b>Mustard and products thereof</b>	n		<b>Weichtiere und Erzeugnisse daraus</b> <b>Molluscs and products thereof</b>

**ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES**

1	Mit Farbstoff / <i>With Colorings</i>	8	Mit Milcheiweiß / <i>With Milk Protein</i>
2	Mit Konservierungsstoff <i>With Preservatives</i>	9	Koffeinhaltig / Teeinhaltenig <i>Contains Caffeine / Theine</i>
3	Mit Antioxidationsmittel <i>With Antioxidants</i>	10	Chininhaltig / <i>Contains Quinine</i>
4	Mit Geschmacksverstärker <i>With Flavor Enhancers</i>	11	Gewachst / <i>Waxed</i>
5	Geschwefelt / <i>Sulfurated</i>	12	Mit Taurin / <i>With Taurine</i>
6	Geschwärzt / <i>Blackened</i>	13	Enthält eine Phenylalaninquelle <i>Contains a Phenylalaninesource</i>
7	Mit Phosphat / <i>With Phosphate</i>	14	Enthält Sulfit / <i>Contains Sulfites</i>

Wir garantieren, dass unsere Produkte rezepturmäßig keine anderen allergenen Stoffe, als die angegebenen enthalten. Wir können aber nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung nicht vermeidbare Kontamination mit allergenen Bestandteilen stattfinden.

*We guarantee, that our products recipe-technically do not contain other allergene materials, than the specified. But we cannot exclude, that on the pre-stage of the production by our suppliers or during manufacturing not avoidable contamination with allergene components take place.*