

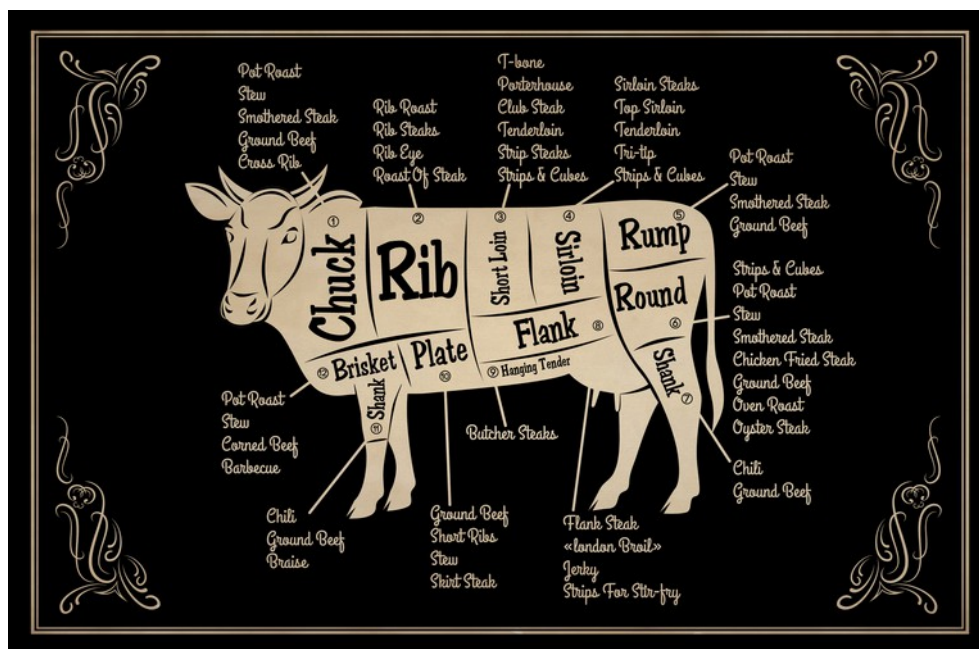
STEAK



HOUSE

AM JOHANNISTOR

Speisen & Getränke *food & drinks*



Was Spri(t)zziges vorweg?

„The purple Cooler“

eiskalter Roséwein
auf Eis mit reichlich Minze

8,50 €

„Der Alpenkracher“

Williamsbirne
Hendrick's Gin
eiskalter Almdudler

8,50 €

Lillet Wildberry

Lillet blanc
eiskaltes Schweppes
Wildberry

8,50 €

Aperol Spritz

Aperol
Prosecco
eiskaltes Sodawasser

8,50 €

Steakhouse Sprizz

Prosecco, Ingwer,
Soda, Zitrone

8,50 €

Campari Spritz

Campari, Prosecco,
Limette, Minze,
Soda

8,50 €

JETZT NEU!

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco,
Minze, Zitrone
Soda

8,50 €

Hausgemachter Limetten-Minz-Eistee

0,4 l 4,90 €

JETZT NEU!

Hausgemachte Limo's

Zitrone, Waldbeere oder Huba Buba

spritzig oder still

0,4 l 4,00 €

Gib dem Leben einen Gin...!!



„der mit der Gurke“

Girvin/UK
44 % vol.

5 cl 7,50 €



„der Mediterrane“

Barcelona/ESP
42,7 % vol.

5 cl 8,50 €



„der Wilde“

Schwarzwald
47 % vol.

5 cl 8,50 €

Ginpreise zzgl. Tonic



Unsere Küchencrew empfiehlt...

**„Gesmoktes & Geflämmtes“
am Tisch mit American Bourbon geflämmt**



**Filetsteak
„Blackened“***

500 g 76,90 €

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**

Vorspeisen / starters

½ Steinofenbaguette mit zweierlei Dip ^d
von Aioli und Chimmichurri

8,90 €

baguette and homemade aioli

Bull Soup ⁷

Rinderbrühe · Fleischeinlage · Wurzelgemüse

6,90 €

Tatar vom Ox ^{a,d,g,f}
klassisch angemacht

90 g 11,20 €

180 g 21,90 €

beef tatar – classic style

Kirschtomaten vs. Büffelmozzarella **(ideal zum Teilen für 2)**

Unseren Büffelmozzarella servieren wir mit
mediterranem Kirschtomatensalat

16,90 €

Mozzareall with cherry tomatos

Carpaccio 2023

Schieres Beef – kurz und scharf angegrillt
innen roh · Chimmichurri

ca. 100 g 16,90 €

carpaccio with chimmichurri

Jumbo Garnelen Cocktail (3 Stück – große Größe!)

Salatbukett · Pesto - Dip ^{c,d,m}

17,50 €

Jumbo prawn cocktail with small salad

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

**Tatar vom Ox – Yakitorispieße – Garnelen (groß) – Mozzarella – Aioli
Bloody Mary Shots**

34,90 € für 2 Personen

44,90 € für 3 Personen

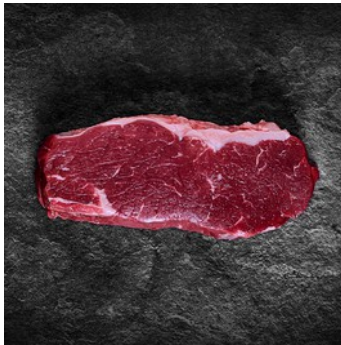
54,90 € für 4 Personen

VOM GRILL - Boneless

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

Alle Cuts werden mit unserem Steakhouse- Beilagensalat serviert

All cuts served with steakhouse- side salad



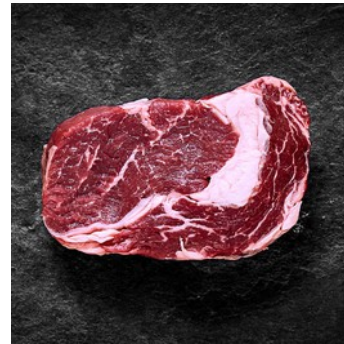
Rumpsteak

URU - Blockhouse

n.y. striploin

200 g 24,90 €

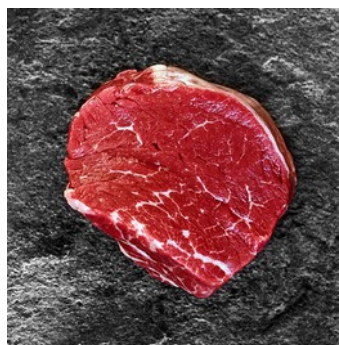
300 g 32,90 €



Rib - Eye - Steak

URU - Blockhouse

350 g 33,90 €



Filetsteak

URU - Blockhouse

tenderloin

200 g 33,90 €

300 g 46,90 €

VOM GRILL – Bone in



Spareribs vom Duroc – Schwein mit BBQ-Sc.

spare ribs

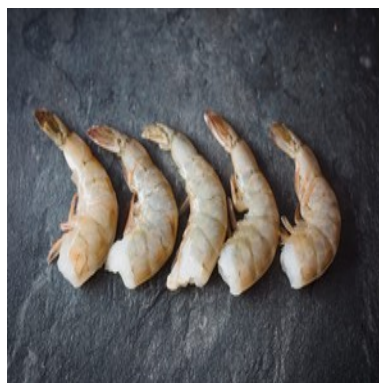
500 g 22,90 €

1 kg 39,90 €

VOM GRILL – Seafood

Unsere Garnelen werden mit unserem Beilagensalat, Knoblauchbrot und Pestodip serviert

Our seafood is served with small salad, garlic bread and pesto dip



Riesengarnelen
(Seawater - Qualität)
große Größe!

king prawns

½ dutzend 27,90 €

1 dutzend 39,90 €

„Surf & Turf“

Zwei gegrillte
Riesengarnelen
zu Ihrem Steak

Aufpreis

9,50 €

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 ^{g,j}

hot bbq sauce

2,50 €

Hausgemachte Speckmarmelade

Homemade baconjam

3,50 €

Hausgemachte Aioli ^{d,g}

Homemade aioli

2,50 €

Pommes Frites

french fries

3,90 €

Kräuter-Knoblauchbutter ^c

herbal garlic butter

2,50 €

Steakhouse-Kartoffel mit

Sourcream ^{c,d,g}

grilled potato with sourcream

5,90 €

Chimichurri ^{2,3}

Südamerikanische Würzsauce

chimichurri

2,90 €

Pulpiges Ratatouillegemüse

ratatouille

6,50 €

Pfefferrahmsauce ^{c,j}

pepper sauce

2,90 €

Champignons á la creme ^{c,g}

mushrooms in herbalcream

6,90 €

Knoblauchbrot ^{a,d}

garlic bread

3,50 €

Einen Extrateller berechnen wir mit

5,00 €

Schnitzel, Burger & Co.

**Pfannenschnitzel vom Duroc Schwein, schwimmend
ausgebacken, ca. 250 g ...**

pork escalope...

- **„Wiener Art“** - mit Beilagensalat und Pommes frites 17,90 €
... with side salad and french fries

- **„Mediterran“** - mit Ratatouillegemüse und Pommes frites 19,50 €
... with ratatouille and french fries

- **„Försterin“** - mit Pilzen in Kräuterrahm und Pommes frites 20,90 €
... with mixex mushrooms in herbal-cream-sauce and french fries

The Steakhouse- Baconjam- Burger **200 g** 19,90 €

reines Beef, mit hausgemachter Baconjam **400 g** 24,90 €

und Cheddar Cheese, dazu unsere Fritten ^{a,c,g,j}

beef burger with baconjam, cheddar cheese and french fries

Gepfefferte Rindersteakstreifen, ca. 200 g ^{c,a,j,3} 24,90 €

mit Ratatouillegemüse, Pfefferrahm und Knoblauchbrot

stripes of beef with pepper sauce, ratatouille and garlic bread

Salate..

- Salatmix "Steakhouse"** a,c,g,j 12,50 €
mit Kräuter- Senf- Vinaigrette, Sourcreme und Sonnen-
blumenkernen, variiert mit ...
*steakhouse salad with herbal-mustard vinaigrette,
sour cream and sunflower seeds*
- ... fünf gegrillten Yakitori – Hähnchenspießen 19,90 €
five grilled yakitori chicken skewer
- ... rosa Streifen aus dem Rinderrücken, ca. 200 g 23,90 €
with stripes of beef

VEGETARISCHES

- Garden Potato**
Grillkartoffel mit Sourcream, Ratatouille und
Knoblauchbrot 16,90 €

SÜSSES ...

- Rote Grütze vs. Vanilleeis** ^c 6,90 €
red fruit jelly with vanilla ice cream
- Lauwarmer Schokokuchen** a,d,h,c, 8,90 €
lukewarm chocolate cake

Weinkarte ¹⁴

Weißwein¹⁴

Weingut Louis Guntrum, Nierstein (D – Rheinhessen)	0,1 L 3,50 €
Grüner Silvaner, trocken	0,2 L 6,90 €
	1,0 L 32,90 €
Winzerhof Gussek, Naumburg (D – Saale-Unstrut)	0,1 L 4,00 €
Müller Thurgau, feinherb, Qualitätswein	0,2 L 7,90 €
	1,0 L 37,90 €
Riesling, Weingut Korrell, Bad Kreuznach (D - Nahe)	0,1 L 4,00 €
trocken, Qualitätswein	0,2 L 7,90 €
	1,0 L 37,90 €
„Versus“, Fetzer Vineyards (Western C.– Stellenbosch)	0,1 L 4,00 €
Sauvignon blanc, trocken	0,2 L 7,90 €
	1,0 L 37,90 €

Roséwein¹⁴

Vinho Verde, Conde Villar (POR – Quinta des Arcas)	0,1 L 3,50 €
halbtrocken, sehr erfrischend mit leichter Perlage	0,2 L 6,90 €
	0,75 L 24,90 €

Rotwein¹⁴ – bei uns selbstverständlich temperiert bei 16 °C

Bodegas Nekeas (ESP – Navarra – Tinto Joven)	0,1 L 3,50 €
Tempranillo / Garnacha, trocken	0,2 L 6,90 €
	0,75 L 24,90 €
Canyon Road Winery (USA – Californien – Modesto)	0,1 L 3,60 €
Merlot, feinherb	0,2 L 7,90 €
	0,75 L 28,90 €
„RINO“ (FRA)	0,1 L 4,00 €
Cabernet Sauvignon, trocken	0,2 L 7,90 €
	0,75 L 28,90 €
Cahor „Matayac“ (FRA – Bordeaux)	0,1 L 4,00 €
Tannat & Malbec, barrique, trocken	0,2 L 7,90 €
	0,75 L 28,90 €

Flaschenweine 0,75 L

„Ghost Pines“ (USA – Napa Valley)	44,90 €
Zinfandel, trocken	

Biere vom Fass ...
draft beer



Hell, frisch und extrem süffig – das ist Bayreuther hell. Schon früher hatte das „Helle“ der bayerischen Brauereien sehr große Bedeutung. Heute, wieder! Nach der Pilsära der letzten Jahrzehnte, kommen nun wieder mehr und mehr Bierliebhaber auf den Genuß dieses typischen Ganztagesbieres. Auch ist es bei der weiblichen Klientel auf Grund seines milden Hopfcharakters sehr beliebt.

0,4 l 4,90 €

alc. 4,9 % vol.
Stammwürze 11,5 °P

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 4,90 €

alc. 5,3 % vol.
Stammwürze 12,4 °P

Biere aus der Flasche.... *bottled beer*



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	5,30 €	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	4,20 €	alc.	4,9 % vol.
		Stammwürze	11,2 °



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 **5,30 €** 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 **3,90 €** alc. < 0,5 %vol.

Spritziges & Co...

Prosecco Spumante Villa Sandi		0,1 l	6,90 €
Campari Orange / Campari Soda	je	0,2 l	8,50 €

Alkoholfreies...

Coca Cola ^{1,7,9} , Fanta ¹ , Sprite	je	0,2 l	3,00 €
Coca Cola zero		0,33 l	4,50 €
Selterswasser medium oder still		0,25 l	3,20 €
Selterswasser medium oder still		0,75 l	6,90 €
Hauswasser spritzig oder still		0,4 l	3,50 €
Granini Säfte nach Angebot		0,2 l	3,20 €
Saftschorlen		0,4 l	4,90 €
Thomas Henry Bitter Lemon und Tonic ¹⁰	je	0,2 l	3,20 €
Thomas Henry Ginger Ale		0,2 l	3,20 €
Thomas Henry Spicy Ginger ('ne Echte Ingwerlimo)		0,2 l	3,50 €
Almdudler Kräuterlimonade		0,35 l	4,50 €

Longdrinks 4 cl / 0,2 l

Moscow Mule – natürlich im Kupferbecher... 9,50 €

Smirnoff Vodka, TH Spicy Ginger, Limette, Gurke

Cuba Libre "Deluxe" 9,50 €

Havana Club 7 Años, Limette, Cola

Dark & Stormy 9,50 €















Havana Club 7 anos, Limettensaft, TH Spicy Ginger

Heißgetränke nach Angebot

Spirituosen nach Angebot

**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

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

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

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

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.