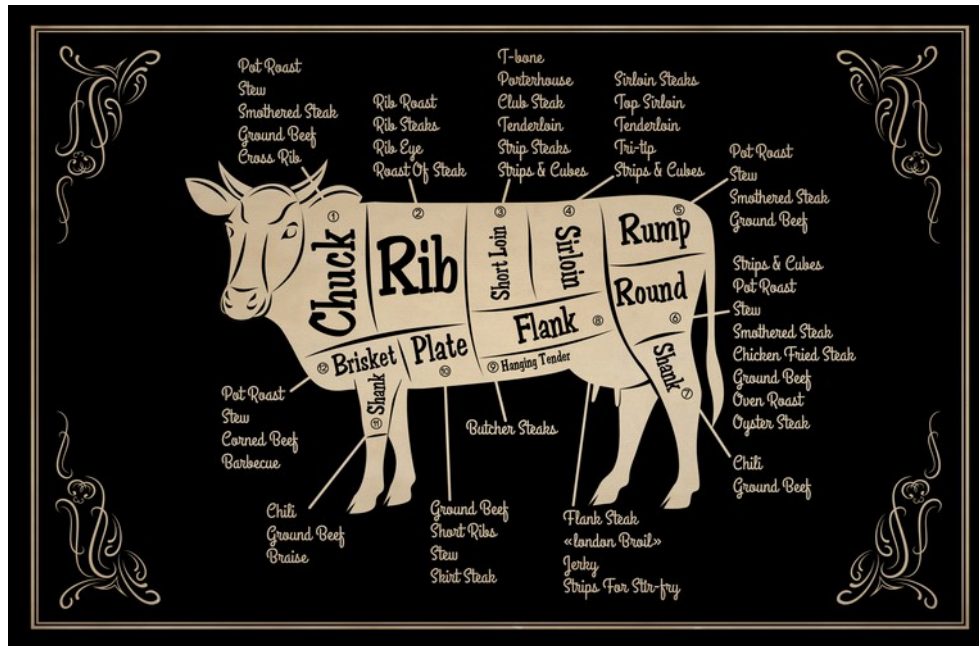


STEAK HOUSE

AM JOHANNISTOR

Speisen & Getränke food & drinks



Was erfrischendes vorweg?



„The purple Cooler“

eiskalter Roséwein
auf Eis mit reichlich Minze

7,50 €



„Der Alpenkracher“

Williamsbirne
Hendrick's Gin
eiskalter Almdudler

7,50 €



Lillet Wildberry

Lillet blanc
eiskaltes Schweppes
Wildberry

7,50 €



Aperol Spritz

Aperol
Prosecco
eiskaltes Sodawasser

7,90 €

Gib dem Leben einen Gin...!!



„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

Unsere Küchencrew empfiehlt...

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



Pfeffersteak

aus dem gereiften Rinderrücken
dazu unserer Steakhouse- Salat, Pfefferrahm und Röstzwiebelstampf

pepper steak flamed with bourbon with salad, pepper sauce an mashed potatoes

300 g 34,90 €

**Rib – Eye – Steak O D E R Filetsteak
“Blackened”***

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**

Vorspeisen / starters

Baguette & hausgemachte Aioli ^d

6,90 €

baguette and homemade aioli

Bull Soup ⁷

Rinderbrühe · Fleischeinlage · Wurzelgemüse

5,90 €

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

klassisch angemacht

90 g 9,90 €

180 g 19,50 €

beef tatar – classic style

Sünde pur – unsere cremige Burrata

Diese Mozzarellaspezialität servieren wir mit mediterranem Kirschtomatensalat

13,90 €

burrata with cherry tomatoes

Carpaccio 2023

Schieres Beef – kurz und scharf angegrillt
innen roh · Chimmichurri

100 g 12,90 €

carpaccio with chimmichurri

Jumbo Garnelen Cocktail (3 Stück)

Salatbukett · Aioli - Dip ^{c,d,m}

11,90 €

Jumbo prawn cocktail with small salad

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

**Tatar vom Ox – Yakitorispieße – Garnelen – Burrata – Aioli
Bloody Mary Shots**

24,90 € für 2 Personen

34,90 € für 3 Personen

44,90 € 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 21,90 €

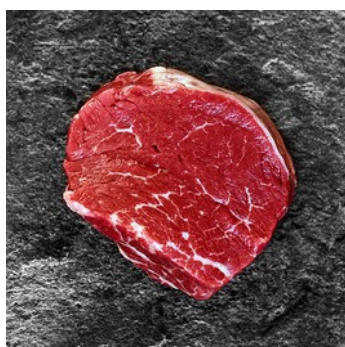
300 g 28,90 €



Rib – Eye – Steak

URU - Blockhouse

350 g 29,90 €



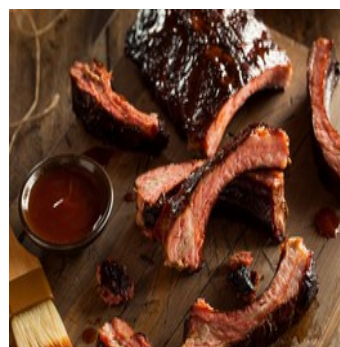
Filetsteak

URU - Blockhouse

tenderloin

200 g 29,90 €

300 g 41,90 €



Spareribs vom Duroc – Schwein mit BBQ-Sc.

spare ribs

500 g 22,90 €

1 kg 39,90 €

VOM GRILL – SEAFOOD

Unser Seafood wird mit Zuckerschoten in Limonen-Chilibutter und Knoblauchbrot serviert

Our seafood is served with sugar snaps in lime-chili-butter and garlic bread



Riesengarnelen ^{a,c,g,m}
(seawater)

king prawns

½ dutzend 19,90 €

1 dutzend 29,90 €

„Surf & Turf“

Zwei gegrillte
Riesengarnelen
zu Ihrem Steak

Aufpreis
7,00 €

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

2,00 €

Hausgemachte Aioli ^{d,g}

Homemade aioli

2,00 €

Kräuter-Knoblauchbutter ^c

herbal garlic butter

2,00 €

Chimichurri ^{2,3}

Südamerikanische Kräuter- Würzsauce

chimichurri

2,50 €

Pfefferrahmsauce ^{c,j}

pepper sauce

2,90 €

Knoblauchbrot ^{a,d}

garlic bread

2,90 €

Pommes Frites

french fries

3,50 €

Steakhouse-Kartoffel mit

Sourcream ^{c,d,g}

grilled potato with sourcream

4,90 €

Cremiger Blattspinat ^c

leaf spinach

4,90 €

Röstzwiebelstampf ^c

mashed potatoes with roasted onions

5,90 €

Gratinierter Blattspinat ^c

gratinated leaf spinach

5,90 €

Zuckerschoten

in Limonen-Chilibutter ^{c,g}

sugar snaps in lime-chili-butter

5,90 €

Weitere Leckereien...

Salatmix "Steakhouse" a,c,g,j		10,90 €
mit Kräuter- Senf- Vinaigrette, Sourcreme und Sonnenblumenkernen, variiert mit ...		
<i>steakhouse salad with herbal-mustard vinaigrette, sour cream and sunflower seeds</i>		
... Hähnchenspieße "Yakitori-Style"		17,90 €
<i>yakitori-chicken-skewer</i>		
... rosa Streifen aus dem Rinderrücken, ca. 200 g		19,90 €
<i>with stripes of beef</i>		
The Steakhouse- Baconjam- Burger	200 g	16,90 €
reines Beef, mit hausgemachter Baconjam	400 g	21,90 €
und Cheddar Cheese, dazu unsere Fritten a,c,g,j		
<i>beef burger with baconjam, cheddar cheese and french fries</i>		
Gepfefferte Rindersteakstreifen, ca. 200 g c,a,j,3		23,90 €
mit unserem Beilagensalat, Pfefferrahm und Röstzwiebelstampf		
<i>stripes of beef with pepper sauce, salad and mashed potatoes</i>		

VEGETARISCHES

Spinat Gratineé ^{c,d,g,a,j}

Mit Cheddar Cheese gratinierter Blattspinat, dazu 14,90 €

Knoblauchbrot und Röstzwiebelstampf

leaf spinach scalloped with cheddar cheese and garlic bread

served with mashed potatoes with roasted onions

SÜSSES ...

Rote Grütze vs. Vanilleeis ^c 5,90 €

red fruit jelly with vanilla ice cream

Lauwarmer Schokokuchen ^{a,d,h,c,} 7,90 €

lukewarm chocolate cake

Crème Brûlée 7,90 €

crème brulee

Unsere Leckereien für Sie zum Nach- Hause- Mitnehmen

- Alle Preise inkl. 7 % MwSt. -

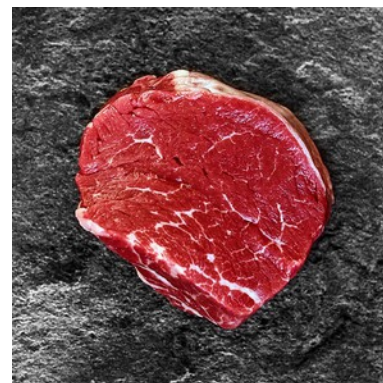
Kräuter- Senf- Vinaigrette	200 ml	3,90 €
Sour Cream	200 g	3,90 €
Steakpfeffer	200 g	8,00 €



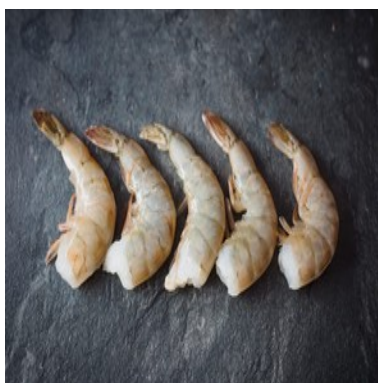
Rumpsteak
pro 100 g 5,90 €



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 ¹⁴

Weißwein¹⁴

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 €

Roséwein¹⁴

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 €

Rotwein¹⁴ – 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“ (FRA) 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

BAYREUTHER  **BRAUHAUS**
Bayreuther
HELL

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 4,50 €

alc. 4,9 % 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 Biskuitthauch 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	5,50 €
Martini bianco	5 cl	4,00 €
Sherry trocken / medium	4 cl	4,00 €
Campari Orange / Campari Soda	je 0,2 l	7,50 €

Alkoholfreies...

Hausgemachter Limetten- Minz- Eistee	0,4 l	4,90 €
Coca Cola ^{1,7,9} , Fanta ¹ , Sprite	je 0,2 l	2,80 €
Coca Cola light	0,33 l	4,00 €
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 €
Granini Säfte nach Angebot	0,2 l	2,90 €
Saftschorlen	0,4 l	4,20 €
Thomas Henry Bitter Lemon und Tonic ¹⁰ 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 €

Green Mark Wodka, 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 €

Scheibel Edle Himbeere 4,50 €

Scheibel Feine Marille 4,50 €















Cognac / Brandy

Cardenal Mendoza 4,50 €

HINE Rare 8,00 €

**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	 <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>	h	 <p>Soja und Erzeugnisse daraus Soy and products thereof</p>
b	 <p>Sesam und Erzeugnisse daraus Sesame and products thereof</p>	i	 <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>
c	 <p>Milch und Erzeugnisse daraus Milk and products thereof</p>	j	 <p>Sellerie und Erzeugnisse daraus Celery and products thereof</p>
d	 <p>Eier und Erzeugnisse daraus Eggs and products thereof</p>	k	 <p>Lupinen und Erzeugnisse daraus Lupin and products thereof</p>
e	 <p>Erdnüsse und Erzeugnisse daraus Peanuts and products thereof</p>	l	 <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>
f	 <p>Fische und Erzeugnisse daraus Fish and products thereof</p>	m	 <p>Krebstiere und Erzeugnisse daraus Crustaceans and products thereof</p>
g	 <p>Senf und Erzeugnisse daraus Mustard and products thereof</p>	n	 <p>Weichtiere und Erzeugnisse daraus Molluscs and products thereof</p>

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

1	Mit Farbstoff / <i>With Colorings</i>	8	Mit Milcheiweiß / <i>With Milk Protein</i>
2	Mit Konservierungstoff <i>With Preservatives</i>	9	Koffeinhaltig / Teeinhaltig <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 Sulfite / <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.