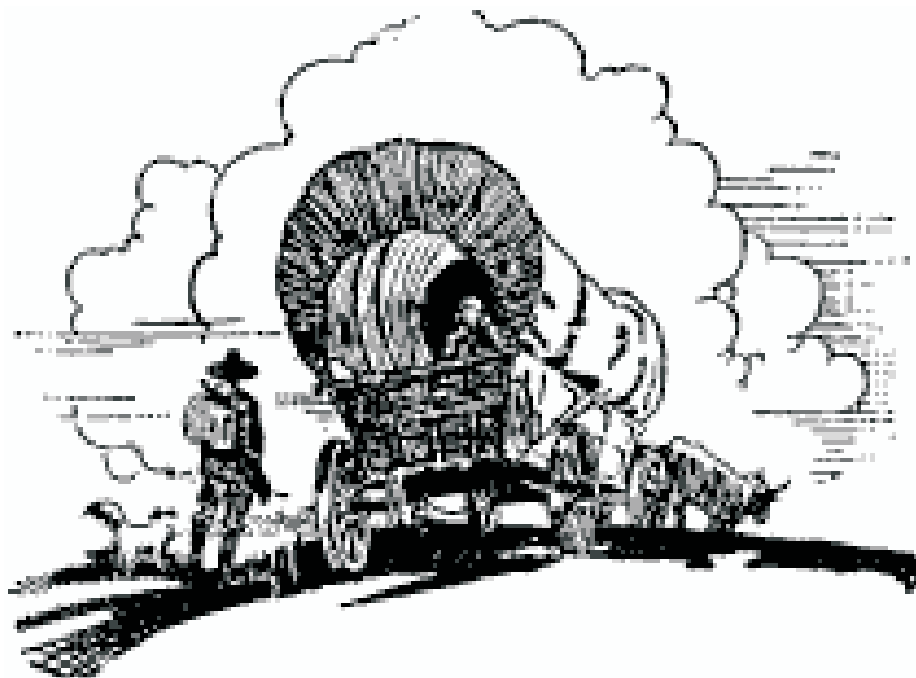




Steak



W
O
C
H
E

Markus Jörg Dorf 10 6345 Kössen Te. 05375/6242 Fax: 29433
homepage: [www.http://gasthof-erzherrzog-rainer-koessen.com](http://gasthof-erzherrzog-rainer-koessen.com)

Vorspeisen



<i>Kleiner Salatteller vom Buffet</i> GCMDA	3,50
<i>Deftige Western Bohnensuppe mit Speck, Chilli und Maiskörner</i> AL	4,20
<i>Ofenkartoffel mit Speck & Knoblauchsauce gefüllt und mit Käse gratiniert</i> GCMDA	6,00
<i>frische Feige mit Parmaschinken & Parmesanspänen, auf Rucola, pikant mariniert</i> GM	6,00
<i>hausgemachte "Buffalo Wing`s" - würzig, scharf mit Weißbrot</i> A	6,00
<i>Beefsteak „Tartar“ fein garniert</i> CDM	8,50
<i>"Texas Ranger" knackige Salate mit saftigen Rindfleischstreifen und cross gebratenen Bacon</i> CGMDA	8,00
<i>Carpaccio vom hausgebeizten „Carne Sale“ (Salzfleisch) mit Ruccola, Parmesanspänen, geschwenkten Pilzen und Baguette</i> GA	9,90

"Wählen Sie zu jedem Hauptgericht"

2 Beilagen und 1 Sauce

oder

1 hausgemachte Kräuterbutter

Allergene: A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja
G Milch & Lactose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinien, R Weichtier

Fleisch



Ribey oder Rumpsteak

<u>vom Angus</u>	ca. 200g	19,00
"Big one"	ca, 350g	26.-

Huftsteak	ca. 200g	18,00
"Big one"	ca, 350g	25.00

T - Bonesteak ~ 600g	31,00
Surf & Turf - Filetsteak mit Scampi	27,00
Filetsteak	23,00
Pferdefiletsteak	23,00
Bison Huftsteak	27,00
Filet - Teller - 100g Wyagu 100 g Brasil Angus	33,00

"SAFARI - STEAKTELLER"

krokodil, Strauß, Springbock 22,00

"3 KONTINENTE - STEAKTELLER"

känguru, Rentier, Guanako (Wildlama) 23,00

Thunfischsteak	17,00
Putensteak	14,50
Schweinerückensteak	14,50
„Smoked“ American Spare - rip`s vom Schwein	15,00

Schottisches Starkbier 33cl 9%

„Tennent`s Super“

Eines der stärksten schottischen Lagerbiere, kupfergelbe Farbe,
intensiver Duft durch Aromen von Malz & Apfel !?

Nach dem ersten süßen Geschmack eine feine, herbe Bitterkeit edlen Hopfens,
der dann wieder karamellig wird

1 Flasche € 4,00

Beilagen



"Corn on the Cob" Maiskolben G

"Ratatouille" pikantes Gemüse L

"Onion Rings" gebratene Zwiebelringe

Couscous - pikantes, marokanisches Hartweizengericht AL

"Grilled Tomato" gegrillte Tomate G

„gegrillte Pilze“

gemischte Antipasti G.

*"Chuckwagon Beans" rote Bohnen mit Speck
nach Cowboy Art*

"Baked Potatoe" Ofenkartoffel mit Kräuterdip AGD

"Hash Browns" geröstete Kartoffeln mit Speck

"Fried Potatoes" gebackene Kartoffelspalten A

Steakhouse Pommes

Rosmarinkartoffel G

Pommes frites

kleiner Salatteller vom Buffet ACGMT

Tomatensalat mit Zwiebel

Saucen



Pfefferrahmsauce GL

geschmorter Burgunderzwiebel OL

Sauce "Bordelaise" (Rotweinglace mit Markwürfel) AOL

Knoblauch - Rosmaringlace AOL

Whisky - Balsamicoschalotten L

kalte Saucen

exotisches Mango Chutney

Tomatensalsa

Guacamole

Barbecue Sauce

Zaziki G

Cocktailsauce CDM

Sc. Remoulade CDM

verschiedene hausgemachte Butter

Kräuter G

Knoblauch G

Chili G

Rauch G

**Sollte ein Steak nicht so zubereitet sein,
wie Sie es bestellt haben,
bitten wir
uns das sofort mitzuteilen**

Desserts & Süßspeisen



„Allergene“

Eis enthält Milch, Milcherzeugnisse und kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchte, Ei, Gluten und Soja enthalten.

„Gebackene Apfelräder“ in Zimtzucker mit
1 Kugel Vanilleeis ACG 5,50

leichte Buttermilch - Hugocreme mit
frischen Erdbeeren G 4,00

„hausgemachte Waffel“ ACG
mit Ahornsirup, Sauerkirschen,
Vanilleeis und Sahne 4,50

mit Ahornsirup, in Maraschino marinierte Erdbeeren,
Vanilleeis und Sahne 5,00

„Hausbecher“ mit frischen Früchten
und Sahne 6,50

„gemischter Dessertteller“
(Hugo Creme, Waffel, Apfelräder)
mit frischen Früchten 8,50

Espresso mit Southern Comfort 4,50

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit &
einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus
Fam. Jörg und Mitarbeiter