



Menu



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe & Allergene

	ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE
GLUTEN	A. WEIZEN / GLUTEN	1. MIT FARBSTOFF
	B. ROGGEN	2. MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN
	C. GERSTE	3. MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
	D. DINKEL	4. MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
NÜSSE & SCHALEN FRÜCHTE	E. EIER & EIERERZEUGNISSE	5. GESCHWEFELT
	G. SOJA & SOJAERZEUGNISSE	6. GESCHWÄRZT
	H. MILCH & MILCHERZEUGNISSE	7. MIT PHOSPHAT
		8. MILCHEIWEIß
	F. ERDNÜSSE & ERDNÜSSE ERZEUGNISSE	9. KOFFEINHALTIG
	I. MANDELN	10. CHININHALTIG
	J. HASELNUSS	11. SÜßUNGSMITTEL
	K. WALNUSS	12. PHENYLALANINQUELLE
	L. CASHEWNUSS	
	M. PEKANUSS	
	O. PISTAZIE	
	P. SELLERIE & SELLERIEERZEUGNISSE	
	Q. SENF & SENFERZEUGNISSE	
	R. SESAM & SESAMERZEUGNISSE	
	S. KREBSTIERE & KREBSTIERERZEUGNISSE	
	T. FISCH	
	U. SCHWEFELDIOXID	
	V. LUPINE	
	W. WEICHTIERE	
	Y. LAKTOSE	
	Z. SULFITE	

*Herzlich Willkommen bei uns im kleinen Steakhaus - Zu den zwei goldenen Hirschen -
Unser Restaurant ist in einem alten denkmalgeschützten Fachwerkhaus
von 1820 untergebracht.*

*Bei uns trifft Gemütlichkeit auf internationaler Küche, die sich um Steaks dreht
Wir servieren hochwertiges Fleisch, grain-fed Qualität aus Argentinien.*



Starte richtig!

Aperetifs

PROSECCO (z)	4,00 €
APEROL SPRITZ (z)	7,50 €
LIMONCELLO SPRITZ (z)	7,50 €
HUGO (z)	6,50 €
LILLET WILD BERRY (z)	7,50 €
CAMPARI SODA (z)	7,50 €
CAMPARI ORANGE (z)	7,50 €
MARTINI BIANCO (z)	6,50 €
SARTI SPRITZ (z)	7,50 €
NEGRONI SPRITZ (z)	8,50 €



soups

RINDERKRAFTSUPPE	5,90 €
GULASCHSUPPE	7,50 €

cold & warm starters

OLIVEN Verfeinert mit Olivenöl, Zitrone & Oregano (A)	4,50 €
KNOBLAUCHBROT (A)	6,00 €
BRUSCHETTA (H, Y)	6,90 €
CARPACCIO Hand geklopft (100gr,) (H, Y)	16,50 €
BEEF TATAR (frisch geschnitten ca. 100gr,) (H, Y, E, Q)	18,50 €
OKTOPUS IN STÜCKEN AUF BLATTSALAT (W)	12,50 €
GARNELENSPIß AUF KNOBLAUCHBROT (A, W)	10,50 €
KNOBLAUCHGARNELEN (S, W)	14,50 €
BABAY-CALAMARI VOM GRILL (E, Q, T, Z)	16,50 €
BOQUERONES EN VINAGRE (T, 2, 3)	8,50 €
FETA GEBACKEN MIT PREISELBEEREN (H, Y)	10,50 €
BURRATA AUF RUCCOLA & CHERRY TOMATEN (H, Y)	10,50 €



homemade salads

CAESAR mit Parmesan (A, H, Y)	10,50 €
RINDERSTREIFEN +10,50 €	
GARNELENSPIESS +8,50 €	
HÄHNCHENSTREIFEN +8,50 €	
GREEK SALAD (H, Y)	14,50 €
BLATTSALAT	5,50 €
KRAUTSALAT	5,50 €
FARMERSALAT (E, H, P, Q, Y)	5,50 €
MIXSALAT (E, H, O, P, Y)	5,50 €

sides, sauces & dips

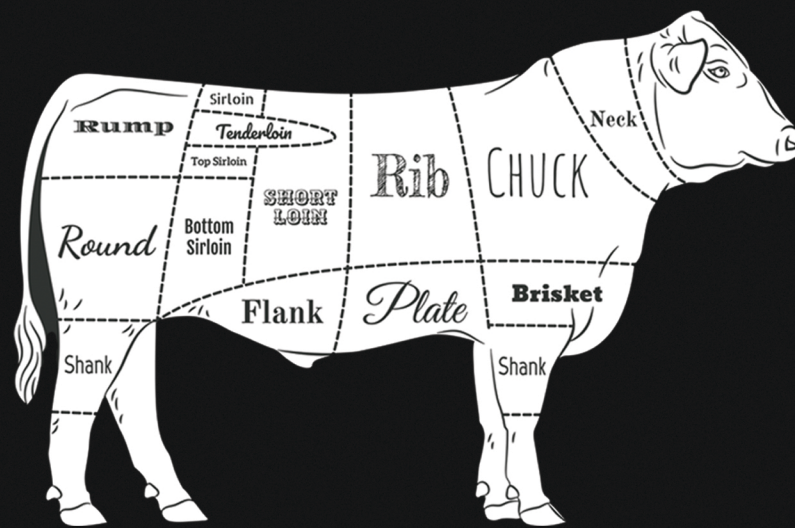
BAKED POTATO MIT SOUR CREAM (H, Y)	6,00 €
ROSMARINKARTOFFELN	5,00 €
SÜBKARTOFFELPOMMES	7,00 €
STEAKPOMMES	5,00 €
GEMÜSE RATATOUILLE (2)	8,50 €
GRILLGEMÜSE	8,50 €
KARAMELISIERTE ZWIEBELN	5,00 €
SPECKBOHNEN	7,50 €
GRÜNE PFEFFERSAUCE (2)	3,00 €
ROTWEINSAUCE (2)	3,00 €
CHIMICHURRI	3,00 €
SOUR CREAM (H, Y)	3,00 €
AIOLI (H, Y)	2,00 €



seafood vom Grill

OKTOPUS	28,00 €
auf ruccola Salat mit karamelisierten Zwiebeln & Rosmarinkartoffeln	
RIESENGARNELEN 3 STÜCK	32,00 €
auf ruccola Salat & Kirschtomaten	
LACHSFILET	24,50 €
gegrillt mit Rosmarinkartoffeln & Blattsalat	
WOLFSBARSCHFILET	24,50 €
auf Gemüse Ratatouille	
FISCHDUETT	34,00 €
Lachsfilet & Wolfsbarschfilet mit Rosmarinkartoffeln & Blattsalat	
PULPO TRIFFT AUF GAMBAS	48,00 €
Oktopus mit 2 Riesengarnelen auf Ruccola, Rosmarinkartoffeln & Knoblauchbrot	
NORDSEEZUNGE	38,00 €
mit grünem Spargel & Rosmarinkartoffeln	





Garstufen

BLUE

ENGLISH

MEDIUMRARE

MEDIUM

MEDIUMWELL

WELLDONE



MENU I

Vorspeise

Farmersalat
Krautsalat
Mixsalat

Hauptgang

Rumpsteak 200gr
Hüftsteak 200gr
Filetinos 150gr
Lachsfilet

Beilage

Ofenkartoffel
Rosmarinkartoffel
Steakpommes
Gemüseratatouille

Abschluss

Espresso
Baileys
Ramazotti

34,90 €



MENU II

Vorspeise

Farmersalat
Krautsalat
Mixsalat

Hauptgang

Rinderfiletsteak 150gr
Top-Rumpsteak 200gr
Entrecôte 200gr
Lammfilet 150gr

Beilage

Ofenkartoffel
Rosmarinkartoffel
Steakpommes
Gemüseratatouille

37,90 €

Zu allen Menüs servieren wir zwei Scheiben Knoblauchbrot
Jegliche Änderungen sind mit einen Aufpreis möglich

Cuts vom Grill

FILETSTEAK

150gr - 22,50 €
200gr - 29,00 €
300gr - 44,50 €
400gr - 57,00 €

ENTRECÔTE

300gr - 31,50 €
400gr - 41,50 €
500gr - 51,00 €

TOP- RUMPSTEAK

200gr - 25,00 €
250gr - 31,00 €
300gr - 36,00 €

RUMPSTEAK

200gr - 20,00 €
300gr - 29,00 €
400gr - 38,50 €

HÜFTSTEAK

200gr - 18,00 €
300gr - 26,00 €
400gr - 34,00 €

LAMMFILET

150gr - 22,50 €
200gr - 29,00 €

FILETINOS

150gr - 19,50 €
200gr - 25,50 €
300gr - 38,00 €



Alle Cuts vom Grill servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter
Die Steaks geben wir im Rohgewicht an

house specials

FILET-DUETT 150gr Lammfilet & 150gr Filetsteak mit Pfeffersauce & Rosmarinkartoffeln	48,00 €
KOMBIPLATTE 150gr Filet & 200gr Hüfte mit Ofenkartoffel & Farmersalat	44,00 €
STEAKTELLER (E, H, Y, Q, P, 2) mit Steakpommes & Farmersalat	29,50 €
FILETINOS (2) mit Pfeffersauce & Rosmarinkartoffeln	26,50 €
LAMMFILET (Z, 2) in Rotweinsauce mit Rosmarinkartoffeln	26,50 €
RINDERFILETSPITZEN (Z, 2) in Rotweinsauce mit Steakpommes	24,50 €
RINDERFILETSPITZEN (H, Y, Q, 2) mediterraner Art in Dijon-Sauce dazu Steakpommes	26,50 €
HÄNCHENBRUSTFILET (2) mit Champignon-Rahmsauce & Steakpommes	19,50 €
HOLZTELLER (A, E, H, Y, Q, P) Hüftsteak ca. 200gr mit Speckbohnen, Rosmarinkartoffeln, kleiner Farmersalat und Knoblauchbrot	26,50 €
RINDERSPIESS mit Steakpommes & Gemüse Ratatouille	24,50 €
SCHWEINEMEDAILLIONS mit Champignon-Rahmsauce , Steakpommes & Krautsalat	22,50 €



Jegliche Änderungen sind mit einen Aufpreis möglich

Burger

Alle Patty's (200gr.) sind selbst gemacht aus unserenhochwertigen Fleisch
& nur so lange der Vorrat reicht

AMERICAN CLASSIC

12,50 €

Bun, Patty, Salat, Tomate,
karamalisierte Zwiebeln & Cheddar

COWBOY

15,50 €

Bun, Patty, Salat, Tomate,
karamalisierte Zwiebeln, saure Gurke,
Bacon, Cheddar & Spiegelei

HOT DEVIL

15,50 €

Bun, Patty, Salat, Tomate,
karamalisierte Zwiebeln, Jalapenos,
Bacon & Cheddar

BLUE CHEESE

14,50 €

Bun, Patty, Salat, Tomate,
karamalisierte Zwiebeln, Jalapenos,
Blue cheese & Preiselbeeren

VEGAN

14,50 €

Bun, Falafel, Salat, Tomate,
Gurke, gegrillte Paprika, karamalisierte Zwiebeln
Avocado & veganer burgersauce



BURGER MENÜ MIT
POMMES
& KLEINEN FARMERSALAT

6,50 €

Kaffee

ESPRESSO (9)	3,00 €
ESPRESSO DOPPIO (9)	4,00 €
ESPRESSO MACCHIATO (H, Y, 9)	3,50 €
KAFFEE (9)	3,00 €
CAPPUCCINO (H, Y, 9)	4,50 €



Dessert

CREME BRULLE (H, Y)	7,50 €
PANNA COTTA (H, Y)	7,50 €
PISTAZIEN-PROFITEROLES (H, Y)	9,50 €
MOUSSE AU CHOCOLAT (H, Y)	7,50 €
SCHOKOLADEN SOUFFLE MIT BEEREN & VANILLEEIS (H, E, Y)	8,50 €
VANILLEEIS MIT KIRSCHGRÜTZE (H, Y)	5,50 €
AFFOGATO	4,50 €

Alkoholfreie Getränke

SELTERS MEDIUM ODER STILL	0,75 l	6,90 €
WASSER	0,30 l	2,50 €
COCA-COLA (normal, zero) (1, 3, 9)	0,30 l	3,50 €
FANTA (1, 3)	0,30 l	3,50 €
SPEZI (1, 3, 9)	0,30 l	3,50 €
SPRITE (1, 3)	0,30 l	3,50 €
SAFTSCHORLE (APFEL - ORANGE - TRAUBE - JOHANNIS - MARACUJA)	0,30 l	4,00 €
SCHWEPPES (BITTER LEMON - TONIC WATER - WILD BERRY) (1, 3, 10, 11)	0,30 l	4,00 €

Biere

LEDERER PILS VOM FASS (A)	0,40 l	4,50 €
ZIRNDORFER KELLERBIER (A)	0,50 l	4,50 €
TUCHER URBRÄU HELL (A)	0,50 l	4,50 €
TUCHER REIFBRÄU ALKOHOLFREI (A)	0,50 l	4,50 €
SEBALDUS WEIZEN (A)	0,50 l	5,00 €
TUCHER WEIZEN LEICHT (A)	0,50 l	5,00 €
TUCHER WEIZEN ALKOHOLFREI (A)	0,50 l	5,00 €
RADLER (A, 1, 3)	0,50 l	4,50 €

Spirituosen

2cl

WILLIAMSBRINE	5,00 €
HASELNUSS	5,00 €
HIMBEERGEIST	5,00 €
OUZO PLOMARI	3,00 €
JÄGERMEISTER	3,00 €
RAMAZZOTTI	3,00 €
FERNET-BRANCA	3,00 €
BAILEYS IRISH CREAM (H, Y)	3,00 €
WODKA BELVEDERE	5,00 €
GRAPPA	5,00 €
CARDENAL MENDOZA BRANDY	5,00 €
VECCHIA ROMAGNA	5,00 €

Whisky

4cl

SCOTCH CHIVAS REGAL 12 YEARS OLD	8,50 €
SCOTCH THE GLENVILET 12 YEARS OLD	9,50 €
BOURBON JACK DANIELS	7,50 €
JAPANISCHER SANTORI WHISKEY TOKI	9,50 €

Longdrinks

4cl

VODKA LEMON (1, 3)	8,50 €
VODKA WILD BERRY (1, 3, 11)	8,50 €
CUBA LIBRE (1, 3, 9)	8,50 €
GIN - TONIC (1, 3, 11)	8,50 €
MOJITO	8,50 €
JACKY COLA	8,50 €



