

LASO SPEZIALITÄTEN UND EXOTEN



CARPACCIO VOM DRY AGED RIND mit Grana Padano, Walnussöl, schwarzem Hawaii-Salz und Baguette Dry Aged Carpaccio gibt es nur bei uns, im LASO	16,90 €
SKIPPY zarter Känguru-Gulasch mit Erdnussbuttercreme und Thüringer Klößen	22,90 €
BUFFALO BEEF saftige, dicke Rippe vom Oberweißbach-Rind über 40! Stunden Sous Vide gegart, mit BBQ-Sauce im Grill gebacken dazu Pommes Frites und Sour Creme	39,90 €
KROKODIL gegrilltes Krokodilsteak mit Limetten-Balsamico an frischem Gemüse mit Süßkartoffel-Pommes und hausgemachter Sour Creme	39,90 €
GREENHORN-SPEZIAL mit Steaks vom Strauß, Känguru und Krokodil an frischem Gemüse und Kräuterkartoffeln	41,40 €

GENUSS DER EXTRAKLASSE – WAGYU RIND



EDEL-CARPACCIO VOM WAGYU RIND ca. 30gr Wagyu Beef mit feinstem Bio-Trüffelöl vom weißen Piemont-Trüffel und französischem Meersalz mit weißem Trüffel	13,40 €
--	---------

WAGYU BEEF aus Thüringen / Süd- & Mitteldeutschland

„WAGYU“ ist der Begriff für „japanisches Rind“. Sie verfügen über einen enorm hohen Anteil an intramuskulärem Fett (mit außergewöhnlich viel gesunden Omega 3 Fettsäuren) welches den Genuss dieses Fleisches so einzigartig macht. In Größen von ca. 40–200 Gramm-Stücken empfehlen wir das Wagyu außerdem als „Dessert“ nach dem Hauptgang, für eine oder mehrere Personen zum Probieren. So kann man diesen Wahnsinnsgeschmack richtig und mit allen Sinnen genießen.

Wir sind stolz darauf, Ihnen unterschiedliche Cut's anbieten zu können.
Gern bringen wir Ihnen unsere LASO-WAGYU-Karte. Lassen Sie sich von uns beraten.

HINWEISE FÜR ALLERGIKER:

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, sprechen Sie bitte mit unserem Serviceteam. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiekarte Auskunft über die Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

NACH DEM TRAIL DER ERSTE BISS



APACHENBLUT feine Tomatensuppe mit Baguette	5,90 €
STINKTIERSUPPE Knoblauchcremesüppchen mit Grana Padano und Bärlauchpesto	6,10 €
POSTREITER (gern auch Vegan) scharfe rote Bohnen mit krossen Schinken und Baguette, à la Bud Spencer	6,40 €
MEXIKANISCHE MÄUSEKACKE Würzfleisch mit Käse gratiniert und Baguette	7,40 €
LITTLE JOE kleine Bowl mit frischen Blattsalaten, Wildkräutern, Tomaten und Gurken	7,40 €

NICHT NUR FÜR GREENHORNS



WINNETOU gebratenes Schweinesteak mit Champignons und knusprigen Kroketten	18,40 €
SITTING BULL Schweinesteak mit mexikanischen Bohnen und Countrykartoffeln	16,90 €
OLD SHATTERHAND Schweinefilet mit Würzfleisch, mit Käse überbacken und Pommes Frites	20,40 €
FESTUS knuspriges Schnitzel mit Pommes Frites	15,90 €

AUF WUNSCH AUCH MIT:

Hähnchenbrust, Schweinefilet,
Vegan mit Schnitzel-~~V~~leisch aus Erbsenprotein
oder unserem Thüringer Duroc-Edelschwein siehe Steakseite

zuzüglich 2,90 €
zuzüglich 3,90 €

STEAKS VOM 850° GRILL



KÄNGURU (nach Gewicht ca. 100–250 g) je 100 g 13,90 €

Das Känguru besitzt mageres Fleisch ähnlich des Strauß. Der Geschmack erinnert dezent an Wild mit einer feinen Nussnote.

STRAUSS (nach Gewicht ca. 100–250 g) je 100 g 15,90 €

Das Straußenfilet ist das gesündeste Fleisch unter dem Geflügel, hat wenig Cholesterin und Fett. Wir beziehen das Fleisch seit über 20 Jahren von der „Straußenfarm Krieger“ in Schwerstedt/Thüringen.

WAGYU BEEF

im Zuschnitt ab je 10 g 4,40 €

aus Thüringen / Süd- & Mitteldeutschland. Fragen Sie nach unserer WAGYU-Karte.

DRY AGED RINDERSTEAKS



RIB-EYE-STEAK (mit Knochen) je 100 g 7,10 €

Als Rib-Eye-Steak bezeichnet man Steaks aus der Hochrippe. Dieses Muskelfleisch wird vom fettgewebsreicherem Hochrippendeckel umrahmt und wirkt wie ein mageres „Auge“ (englisch Eye).

ROASTBEEF NEW YORK CUT (mit Knochen) je 100 g 7,10 €

Roastbeef – der Klassiker schlechthin, auch mit dem T-förmigen Knochen, besitzt weniger Fett im Gegensatz zum Rib-Eye.

T-BONE-STEAK (mit Knochen) je 100 g 8,40 €

Das Steak mit dem unverwechselbaren T-Knochen, welcher das Roastbeef und das Filet trennt.

PORTERHOUSE-STEAK (mit Knochen) je 100 g 9,40 €

ähnelt dem T-BONE-STEAK, jedoch mit einem größeren Filet

FILET / LENDE (auf Anfrage) je 100 g 16,90 €

weil dieser Muskel kaum betätigt wird, ist das Rindfleisch besonders zart, mager & saftig.

ROASTBEEF je 100 g 15,70 €

ist ein Stück vom Hinterviertel zwischen Hochrippe und der Hüfte.

ENTRECÔTE je 100 g 15,70 €

ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück, vergleichbar mit dem Rib-Eye-Steak. Der kräftige, unverwechselbare Reifengeschmack ist einmalig für unser Entrecôte.

Wir beziehen unser Rindfleisch (Jungbullen oder Färsen) in der Regel, aus der Region. Diese reifen wir fachmännisch trocken für mind. 24 Tage und bis zu 8 Wochen lang. Die Rückenstränge werden von uns von Hand aufgeschnitten. Die verschiedenen Steaks beginnen bei einem Gewicht von ca. 450 g (inklusive ca. 150 g Knochen) an und reichen bis über 1000 g. Alle vorrätigen Steaks sind auf unserer „**STEAKLISTE**“ aufgeführt, aus welcher Sie sich ihr passendes Steak aussuchen können. Wir bemühen uns, Ihnen immer große Auswahl der verschiedenen Fleischsorten anzubieten.
Lust auf andere Cuts? Fragen Sie nach unserer SPECIAL-CUTS-Karte.

DUROC EDELSCHWEIN



DUROC-STEAK (nach Gewicht ca. 150–350 g)	je 100 g	8,40 €
DUROC-SCHNITZEL (nach Gewicht ca. 150–350 g)	je 100 g	9,40 €

Unser Duroc-Schwein hat eine dunkle, intensive Fleischfarbe und eine fantastische Marmorierung. Der wesentlich höhere Anteil an intramuskulärem Fett verleiht dem Fleisch ein außergewöhnliches Aroma, die Saftigkeit und einen sehr edlen Geschmack. Das Duroc beziehen wir u.a. von der Aschara Landwirtschafts GmbH/Thüringen.

DAZU AUS TOPF UND PFANNE



POMMES-FRITES, KROKETTEN oder REIS	3,20 €
SÜSSKARTOFFEL-POMMES-FRITES	5,40 €
COUNTRYKARTOFFELN oder HOLZHÄUSER KRÄUTERKARTOFFELN	3,40 €
SÜSSKARTOFFEL mit Sour Creme	6,10 €
CHAMPIGNONS	4,60 €
SPECKBOHNEN	4,60 €
in der Pfanne geschwenktes FRISCHES SAISONALES GEMÜSE	4,60 €
ROTE BOHNEN a la „Bud Spencer“ – auf Wunsch auch tödlich scharf!	4,60 €
frische KRÄUTERBUTTER	1,20 €
PFEFFERSAUCE mit grünen Pfeffer	3,10 €
WHISKYSAUCE mit 10 Jahre alten LAPHROAIG	4,40 €
AIOLI mit frischem Knoblauch	2,70 €
SOUR CREME	2,70 €
BARBECUESAUCE	2,70 €
MAJO oder KETSHUP	2,40 €
HUMMUS	3,40 €

natürlich sind alle unsere Dips und Saucen mit viel Liebe hausgemacht

FÜR THÜRINGER COWBOYS



GOLDSUCHER	22,70 €
Wildbraten aus der Region mit Zwetschgenmousse an Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	
GENERAL CUSTER	22,40 €
Wildragout an Champignons und Thüringer Klößen	
GEROLLTER MUSTANG	26,40 €
Pferderoulade mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	



FÜR LEICHTFUSS-INDIANER (LEICHT, VEGGY UND ODER VEGAN)



HEISSE SATTELTASCHE Streifen von Hähnchenbrust in einem Nest von Pasta und Gemüse	16,70 €
STUTENKRAFTFUTTER (VEGETARISCH, GERN AUCH VEGAN) getrübte Gemüsepfanne mit Süßkartoffeln, Pinienkernen und Grana Padano	18,70 €
GREEN BULL (VEGAN) veganes Steak (aus Erbsen-Vleisch), mexikanische Bohnen und Countrykartoffeln	24,90 €
TEXAS BOWL (VEGAN) frisches, knackiges Gemüse, afrikanischer Reis, Sprossen, geschwenktes Marktgemüse, frittierte Süßkartoffelspalten, Erbsenpralinen, Sesamsalz und hausgemachter Hummus	21,90 €
MOKASSINS (VEGAN) knuspriges Schnitzel (aus Erbsen-FLEISCH) mit gebackenem Rucola an Süßkartoffel-Pommes-Frites und hausgemachten Hummus	22,90 €
WELLS FARGO (VEGAN) Jackfrucht-Gulasch an Rotkraut und Thüringer Klößen	21,40 €

INS NETZ GEGANGEN ODER HARPUNIERT



RED RIVER Wildlachsfilet in Zitronenöl gebraten mit Cockailtomaten, Zucchini, Rucola, Pasta und Pinienkernen	26,90 €
--	---------

PRÄRIEGRAS



WIESENFUTTER (VEGETARISCH) kleiner frischer Wildkräutersalat, Blattsalate, Pinienkerne und Grana Padano und warmen, saftigen, hausgebackenen Gemüsebrot	16,40 €
STRAUSSEN SALAT Streifen vom Straußenfilet an einem Nest mit knackig frischen Blattsalaten, Wildkräutersalaten, Tomaten und Gurken	24,40 €
SCHATZ AUS DEM SILBERSEE frische Wildkräutersalate, Blattsalate (u.a. Lollo Rosso & Bianco), Tomaten, Gurken, mit in Bärlauch-Öl geschwenkten Black Tiger Garnelen	22,70 €

Wir richten Ihnen Ihren Salat mit unserer hauseigenen Vinaigrette an.
Die Kräuter und Blüten werden saisonal frisch aus unserem LASSO-Kräutergarten
hinterm Haus geerntet. Besuchen Sie unseren Kräutergarten.

AUFZUCHTFUTTER FÜR UNSERE FOHLEN



GOLDEN NUGGETS Hähnchenbrust in knuspriger Cornflakes-Panade mit Pommes Frites	8,90 €
APACHEN FRÜHSTÜCK Nudeln in Tomatensauce	4,90 €
PFERDEÄPPEL Thüringer Kloß mit Sauce	4,10 €
VIEHDIEB (VEGAN) knuspriges Schnitzelchen (aus Erbsen-FLEISCH) mit Süßkartoffelpommes & leckeren Hummus	11,90 €
HOP SING 'S KLEINES FISCHPFÄNCHEN (der chinesische Koch aus Bonanza) mit Wildlachs, Reis, Buttererbsen und Cocktailtomaten	11,40 €

natürlich können wir für ihre Mini-Cowboys und Cowgirls auch
kleine Rinderfilets, Roastbeef's, Entrecôte, Strauß und Känguru zubereiten, fragen Sie uns.

GOLDMARIE eine Kugel Vanilleeis, Sahne und „goldenes“ Apfelmus	3,40 €
ROTKÄPPCHEN ne' Kugel Erdbäreis, Erdbärpüree, Schokosauce & Sahne	3,90 €

KALT & CREMIG



SCHOKOLADEN MOUSSE	5,90 €
ICED MACCHIATO mit Vanille, Erdbeere, Weißer Minze, Salted Caramel, Macadamia oder Schokolade-Kardomom	6,40 €
ICED MILCHSCHAUM-SHAKE mit Banane, Mango, Kirsch oder Holunder	5,90 €
ROSEN-SCHAUM cremiger Milchschaum & Holzhäuser Rosensirup	6,90 €
ICED MILCHSCHAUM MIT SCHUSS mit 2cl Ramazzotti Crema Cappuccino, Dooleys, Licor 43, Peachtree oder Moloko Vodka	6,40 €

