

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	24,90 €
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 €
GREENHORN-SPEZIAL mit Steaks vom Strauß, Känguru und Krokodil an frischem Gemüse und Kräuterkartoffeln	44,40 €

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	14,40 €
--	---------

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:

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. Gern geben wir Ihnen Speisen in Doggy-Bags mit, diese sind Umweltverträglich, kompostierbar bzw. biologisch abbaubar. Der Unkostenpreis beträgt 50 Cent.

NACH DEM TRAIL DER ERSTE BISS



APACHENBLUT feine Tomatensuppe mit Baguette	6,70 €
STINKTIERSUPPE Knoblauchcremesüppchen mit Grana Padano und Bärlauchpesto	7,10 €
POSTREITER (gern auch Vegan) scharfe rote Bohnen mit krossen Schinken und Baguette, à la Bud Spencer	7,10 €
MEXIKANISCHE MÄUSEKACKE Würzfleisch mit Käse gratiniert und Baguette	8,10 €
LITTLE JOE kleine Bowl mit frischen Blattsalaten, Wildkräutern, Tomaten und Gurken	8,10 €

FÜR THÜRINGER COWBOYS



WINNETOU gebratenes Schweinesteak mit Champignons und knusprigen Kroketten	21,40 €
SITTING BULL Schweinesteak mit mexikanischen Bohnen und Countrykartoffeln	18,90 €
OLD SHATTERHAND Schweinefilet mit Würzfleisch, mit Käse überbacken und Pommes Frites	22,40 €
FESTUS knuspriges Schnitzel mit Pommes Frites	17,40 €
GOLDSUCHER Wildbraten aus der Region mit Zwetschgenmousse an Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	24,90 €
GEROLLTER MUSTANG Pferderoulade an Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	28,40 €

AUF WUNSCH AUCH MIT:

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

zuzüglich 3,40 €
zuzüglich 4,40 €

EXOTEN



KÄNGURU (nach Gewicht ca. 100–250 g) je 100 g 15,40 €
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 17,40 €
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.

KROKODIL (nach Gewicht ca. 100–250 g) je 100 g 26,70 €
Krokodil erinnert an das festes, weißes Fleisch von Pute oder Hühnchen. Außerdem hat es einen sehr geringen Fettgehalt von ca. 1,9%.

DRY AGED RINDERSTEAKS



RIB-EYE-STEAK (mit Knochen) je 100 g 8,40 €
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 8,40 €
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 9,40 €
Das Steak mit dem unverwechselbaren T-Knochen, welcher das Roastbeef und das Filet trennt.

PORTERHOUSE-STEAK (mit Knochen) je 100 g 10,40 €
ähnelt dem T-BONE-STEAK, jedoch mit einem größeren Filet

FILET / LENDE (auf Anfrage) je 100 g 18,10 €
weil dieser Muskel kaum betätigt wird, ist das Rindfleisch besonders zart, mager & saftig.

ROASTBEEF je 100 g 16,70 €
ist ein Stück vom Hinterviertel zwischen Hochrippe und der Hüfte.

ENTRECÔTE je 100 g 16,70 €
ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück, vergleichbar mit dem Rib-Eye-Steak. Der kräftige, unverwechselbare Reifgeschmack 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. 650 g (inklusive ca. 150 g Knochen) an und reichen bis über 1100 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.

SPECIAL CUT's VOM RIND



FLAT IRON (saftig, würzig mit relativ zarter Textur)	je 100 g	16,40 €
TERES MAJOR (zart, saftig und sehr aromatisch)	je 100 g	16,90 €
SPIDER STEAK (an Spinnennetz erinnernde Marmorierung, kurze Fleischfaser)	je 100 g	16,40 €
FLANK STEAK (sehr lange Fleischfaser, sehr geschmacksintensiv)	je 100 g	16,40 €
HANGING TENDER (geballte Ladung an Reifearomen, grobe kurze Faser)	je 100 g	16,90 €

WAGYU BEEF

im Zuschnitt ab je 10 g 4,40 €

Fragen Sie nach unserer WAGYU-Karte.

DUROC EDELSCHWEIN



DUROC-STEAK (nach Gewicht ca. 150–350 g)	je 100 g	9,40 €
DUROC-SCHNITZEL (nach Gewicht ca. 150–350 g)	je 100 g	10,90 €

Unser DUROC-Schwein hat eine 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	3,60 €
SÜSSKARTOFFEL-POMMES-FRITES	5,90 €
COUNTRYKARTOFFELN oder HOLZHÄUSER KRÄUTERKARTOFFELN	4,10 €
OFEN-SÜSSKARTOFFEL mit Sour Creme	6,90 €

CHAMPIGNONS	4,90 €
SPECKBOHNEN	4,90 €
in der Pfanne geschwenktes FRISCHES SAISONALES GEMÜSE	5,10 €
ROTE BOHNEN a la „Bud Spencer“ – auf Wunsch auch tödlich scharf!	4,90 €

frische KRÄUTERBUTTER	1,40 €
PFEFFERSAUCE mit grünen Pfeffer	3,10 €
WHISKYSAUCE mit 10 Jahre alten LAPHROAIG	4,90 €
AIOLI mit frischem Knoblauch	2,90 €
SOUR CREME	2,90 €
BARBECUESAUCE	2,90 €
MAJO oder KETSHUP	2,90 €
HUMMUS	3,70 €
BLACK TIGER GARNELEN (ca. 120g) – Tip: einfach zum Steak „Surf & Turf“	9,70 €
LITTLE JOE	8,10 €

kleine Bowl mit frischen Blattsalaten, Wildkräutern, Tomaten, Gurken und frischen Kräutern



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



HEISSE SATTELTASCHE	18,40 €
Streifen von Hähnchenbrust in einem Nest von Pasta und Gemüse	
STUTENKRAFTFUTTER (VEGETARISCH, GERN AUCH VEGAN)	20,40 €
getrübte Gemüsepfanne mit Süßkartoffeln, Pinienkernen und Grana Padano	
GREEN BULL (VEGAN)	26,90 €
veganes Steak (aus Erbsen-Vleisch), mexikanische Bohnen und Countrykartoffeln	
TEXAS BOWL (VEGAN)	24,10 €
frisches, knackiges Gemüse, afrikanischer Reis, Sprossen, geschwenktes Marktgemüse, frittierte Süßkartoffelspalten, Erbsenpralinen, Sesamsalz und hausgemachter Hummus	
MOKASSINS (VEGAN)	24,90 €
knuspriges Schnitzel (aus Erbsen-VLEISCH) mit gebackenem Rucola an Süßkartoffel-Pommes-Frites und hausgemachten Hummus	
WELLS FARGO (VEGAN)	28,40€
veganer Hackbraten mit Walnüssen an Apfelrotkraut und Thüringer Klößen	

INS NETZ GEGANGEN ODER HARPUNIERT



RED RIVER	29,70 €
Wildlachsfilet in Zitronenöl gebraten mit Cocktailtomaten, Zucchini, Rucola, Pasta und Pinienkernen	

PRÄRIEGRAS



WIESENFUTTER (VEGETARISCH)	17,40 €
kleiner frischer Wildkräutersalat, Blattsalate, Pinienkerne und Grana Padano und warmen, saftigen, hausgebackenen Gemüsebrot	
BIG JOE	13,70 €
knackigfrischer Blattsalat, bunter Wildkräutersalat, Tomaten, Gurken und frische Kräuter auf Wunsch auch mit einem schönen Steak oder	
mit in Bärlauch-Öl geschwenkten Black Tiger Garnelen	+9,90 €
gebratenem Hähnchenbrustfilet	+10,40 €

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

AUFZUCHTFUTTER FÜR UNSERE FOHLEN



GOLDEN NUGGETS Hähnchenbrust in knuspriger Cornflakes-Panade mit Pommes Frites	10,40 €
APACHEN FRÜHSTÜCK Nudeln in Tomatensauce	5,70 €
PFERDEÄPPEL Thüringer Kloß mit Sauce	4,70 €
VIEHDIEB (VEGAN) knuspriges Schnitzelchen (aus Erbsen-FLEISCH) mit Süßkartoffelpommes & leckeren Hummus	13,40 €
HOP SING 'S KLEINES FISCHPFÄNNCHEN (der chinesische Koch aus Bonanza) mit Wildlachs, Reis, Buttererbsen und Cocktailtomaten	12,90 €

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	4,10 €
ROTKÄPPCHEN ne' Kugel Erdbäreis, Erdbärpüree, Schokosauce & Sahne	4,70 €

KALT & CREMIG



SCHOKOLADEN MOUSSE	6,90 €
ICED MACCHIATO mit Vanille, Erdbeere, Weißer Minze, Salted Caramel, Macadamia oder Schokolade-Kardomom	6,90 €
ICED MILCHSCHAUM-SHAKE mit Banane, Mango, Kirsch oder Holunder	6,60 €
ROSEN-SCHAUM cremiger Milchschaum & Holzhäuser Rosensirup	7,40 €
ICED MILCHSCHAUM MIT SCHUSS mit 2cl Ramazzotti Crema Cappuccino, Dooleys, Licor 43, Peachtree oder Moloko Vodka	7,90 €

