

SPECIAL STARTER

RINDERCARPACCIO VOM DRY-AGED BEEF <i>mit Grana Padano, Walnussöl, schwarzem Hawaii-Salz und Baguette</i>	17,40 €
RINDERCAPACCIO VOM ASH-AGED BEEF <i>4 Wochen in reiner Buchenholzasche gereift. Dazu Fleur de Sel, Macadamianussöl und Baguette</i>	21,40 €
EDEL CARPACCIO VOM WAGYU RIND <i>ca. 30 g Wagyu Beef mit feinstem Bio Trüffelöl von weißen Piemont-Trüffel und französischem Meersalz mit Trüffel</i>	14,90 €
ZUCCHINI-CREMESÜPPCHEN <i>mit Basilikum, Grana Padano und Croutons</i>	8,90 €
FEIGE ZIEGE <i>kleine Bowl mit frischem Blatt- und Wildkräutersalat, saftigen Feigen, Ziegenkäse und Pinienkernen</i>	16,70 €

LASSO SPECIALS

BISON <i>zarter Bisonbraten mit Rotkraut und Thüringer Klößen</i>	27,40 €
SKIPPY <i>zarter Känguru-Gulasch mit Erdnussbutter-Creme und Thüringer Klößen</i>	25,90 €
BUFFALO BEEF <i>über 40 Stunden Sous vide gegarte saftige dicke Rippe vom Oberweißbach-Rind, im Grill gebacken mit BBQ Soße. Dazu Pommes Frites und Sour Creme.</i>	39,90 €
GREENHORN SPEZIAL <i>Steaks vom Strauß, Känguru und Krokodil an frischem Gemüse und Countrydippers</i>	44,90 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, sprechen Sie bitte mit unserem Serviceteam. Gerne gibt Ihnen auch 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.

STEAK



HEIMAT

STARTER

STINKTIER	8,10 €
<i>Knoblauchcemesuppe mit Grana Padano und hausgemachtem Bärlauchpesto</i>	
POSTREITER <i>(gern auch Vegan)</i>	8,90 €
<i>scharfe rote Bohnen a la Bud Spencer mit krossem Schinken und Baguette</i>	
MEXIKANISCHE MÄUSEKACKE	8,40 €
<i>Würzfleisch mit Käse gratiniert und Baguette</i>	

REGIONAL

WINNETOU	23,40 €
<i>Schweinesteak mit Champignons und knusprigen Kroketten</i>	
SITTING BULL	20,40 €
<i>Schweinesteak mit roten Bohnen-Chili und Countrydippers</i>	
OLD SHATTERHAND	23,90 €
<i>Schweinefilet mit Würzfleisch, mit Käse überbacken und Pommes Frites</i>	
FESTUS	18,90 €
<i>knuspriges Schnitzel mit Pommes Frites</i>	
WILDER BRATEN	26,40 €
<i>aus der Region mit Oma Charly's Fruchtgelee, Apfelrotkohl und Thüringer Klößen</i>	
GEROLLTER MUSTANG	28,90 €
<i>Pferderouladan Apfelrotkohl und Thüringer Klößen</i>	

FISCH

RED RIVER	31,40 €
<i>Wildlachsfilet in Zitronenöl gebraten mit Cocktailtomaten, Zucchini, Pasta, Pinienkernen und gebackenem Rucola.</i>	

STEAK



HEIMAT

STEAKS & MORE

KÄNGURU (nach Gewicht ca. 100-250 g) je 100 g 16,90 €
*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 18,90 €
*Straußenfilet ist das gesündeste Geflügelfleisch, 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 26,90 €
*Krokodil erinnert an das feste, weiße 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 9,40 €
*Steak 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 9,40 €
*Der Klassiker, auch mit dem T-förmigen Knochen, besitzt weniger Fett im
Gegensatz zum Rib-Eye.*

T-BONE-STEAK (mit Knochen) je 100 g 12,40 €
*Das Steak mit dem unverwechselbaren T-Knochen,
welcher das Roastbeef und das Filet trennt.*

PORTERHOUSE-STEAK (mit Knochen) je 100 g 13,90 €
ähnelt dem T-BONE-STEAK, jedoch mit einem größeren Filet

FILET/LENDE je 100 g 18,40 €
*weil dieser Muskel kaum betätigt wird, ist das Rindfleisch
besonders zart, mager und saftig.*

ROASTBEEF je 100 g 17,70 €
ist ein Stück vom Hinterviertel zwischen Hochrippe und der Hüfte.

ENTRECOTE je 100 g 17,70 €
*ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück, vergleichbar mit dem Rib-Eye-Steak.
Der kräftige, unverwechselbare Reifegeschmack ist einmalig für unser Entrecote.*

*Wir beziehen unser Rindfleisch (Jungbullen oder Färsen) vorrangig aus der Region. Dieses reifen wir fachmännisch trocken für mind. 24 Tage und bis zu 12 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) und reichen bis über 1100 g. Alle vorrätigen Steaks sind auf unserer **STEAKLISTE** aufgeführt, aus welcher Sie sich ihr passendes Steak aussuchen können.*

SPECIAL CUT' S

TERES MAJOR (<i>zart wie ein Filet, saftig und sehr aromatisch</i>)	je 100 g 18,40 €
FLANK STEAK (<i>sehr lange Fleischfaser, sehr geschmacksintensiv</i>)	je 100 g 16,40 €
HANGING TENDER (<i>intensive Reifearomen, grobe kurze Faser</i>)	je 100 g 17,90 €

WAGYU

WAGYU ROASTBEEF OX 40+	je 100 g 34,00 €
WAGYU ENTRECÔTE	je 100 g 34,00 €

WAGYUBEEF aus Thüringen/Süd- und Mitteldeutschland „WAGYU“ (japanisch, dt. etwa „Japan-Rind“). Diese verfügen über einen enorm hohen Anteil an intramuskulärem Fett (mit außergewöhnlich viel gesunden Omega 3 Fettsäuren) welches den Genuss dieses Fleisches so einzigartig macht.

SURF & TURF

+ ½ KANADISCHER HUMMER <i>WILDFANG</i> (ca. 180 g) HPL	36,70 €
+ BLACK TIGER GARNELEN (ca. 160 g)	10,90 €

DUROC-EDELSCHWEIN

DUROC-STEAK (<i>nach Gewicht ca. 150-350 g</i>)	je 100 g 11,40 €
DUROC-SCHNITZEL (<i>nach Gewicht ca. 150-350 g</i>)	je 100 g 12,90 €

DUROC-Schwein hat eine intensive Fleischfarbe und eine feine Marmorierung. Der vielfach höhere Anteil an intramuskulärem Fett verleiht dem Fleisch sein außergewöhnliches Aroma, Saftigkeit und einen sehr edlen Geschmack. Unser Duroc beziehen wir u.a. von der Aschara Landwirtschafts GmbH/Thüringen.

DAZU AUS TOPF UND PFANNE

STEAKHOUSE-POMMES-FRITES, KROKETTEN oder REIS	4,10 €
SÜSSKARTOFFEL-POMMES-FRITES	6,40 €
COUNTRYDIPPERS oder HOLZHÄUSER KRÄUTERKARTOFFELN	5,10 €
CHAMPIGNONS	5,40 €
SPECKBOHNEN	5,40 €
in der Pfanne geschwenktes FRISCHES GEMÜSE	5,90 €
ROTE BOHNEN-CHILI - auf Wunsch auch feurig scharf!	5,40 €
frische KRÄUTERBUTTER	1,90 €
warme, geklärte Dry Aged-Wagyu-Butter	2,40 €
PFEFFERSAUCE mit frischen 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 KETCHUP	2,70 €

LEICHT, VEGGIE ODER VEGAN

HEISSE SATTELTASCHE	20,40 €
<i>Hähnchenbrust, Farfalle mit schwarzem Mohn, Zucchini, Kirschtomaten, Pinienkerne und knuspriger Rucola</i>	
GREEN BULL (VEGAN)	27,90 €
<i>gebratenes Steak (aus Erbsen-Vleisch), rotes Bohnen-Chili und Countrydippers</i>	
MOKASSINS (VEGAN)	24,90 €
<i>knuspriges Schnitzel (aus Erbsen-VLEISCH) mit gebackenem Rucola an Süßkartoffel-Pommes-Frites und hausgemachten Hummus</i>	
WELLS FARGO (VEGAN)	28,40 €
<i>gebratenes Steak, Pfeffersauce, Apfelrotkraut und Thüringer Klöße</i>	
VOGELNEST (VEGAN)	20,40 €
<i>angebratenes, gezupftes "Chik´n" in einem Nest aus Farfalle mit schwarzem Mohn, Zucchini, Kirschtomaten, Pinienkernen und knusprigem Rucola</i>	
TEXAS BOWL (VEGAN)	24,10 €
<i>frisches, knackiges Gemüse, afrikanischer Reis, Sprossen, geschwenktes Marktgemüse, Süßkartoffelpommes, gezupftes "Chik´n, hausgemachter Hummus und Sesamsalz</i>	
HÜHNERLIEBE (VEGAN)	22,40 €
<i>gezupftes "Chik´n" mit Lemon-Chilipepper, auf buntem Wilkräuter- und Blattsalaten, Sprossen, getrocknete Tomaten, Walnuss-Öl und frische Kräuter</i>	
BIG JOE	15,70 €
<i>knackig frischer Blattsalat, bunter Wildkräutersalat, Tomaten, Gurken und frische Kräuter</i>	
<i>auf Wunsch auch mit einem schönen STEAK oder</i>	
<i>mit in Bärlauch-Öl geschwenkten</i> BLACK TIGER GARNELEN (ca. 160 g)	10,90 €
<i>gebratenem</i> HÄHNCHENBRUSTFILET	11,40 €
½ KANADISCHER HUMMER WILDFANG (ca. 180 g) HPL	36,70 €

Wir richten Ihnen Ihren Salat mit unserer hauseigenen Vinaigrette an. Die Kräuter und Blüten werden frisch aus unserem LASSO-Kräutergarten hinterm Haus geerntet. Schauen Sie mal in unseren schönen Garten...

FOHLENFUTTER

GOLDEN NUGGETS 11,40 €
Hähnchenbrust in knuspriger Cornflakes-Panade mit Pommes

APACHENFRÜHSTÜCK 6,70 €
Nudeln in Tomatensoße

PFERDEÄPFEL 5,70 €
Thüringer Kloß mit Soße

VIEHDIEB (VEGAN) 15,90 €
knuspriges Schnitzelchen (aus Erbsen) mit Süßkartoffel-Pommes und Hummus

Auf Wunsch bereiten wir auch gern ein kleines Stück Rinderfilet, Strauß, Krokodil oder Känguru zu.

GOLDMARIE 4,10 €
eine Kugel Vanilleeis, Sahne und „goldenes“ Apfelmus

ROTKÄPPCHEN 4,70 €
Erdbeereis, Erbeerpüree, Schokosoße und Sahne

NACHTISCH

SCHOKOLADEN MOUSSE 6,90 €

ICED MACCHIATO 6,90 €
Vanille, Erdbeer, weiße Minze, salted Caramel, Macadamia oder Schoko-Kardamom

ICED MILCHSCHAUM-SHAKE 6,60 €
mit Banane, Mango, Kirsch oder Holunder

ROSEN-SCHAUM 7,40 €
cremiger Milchschaum mit Holzhäuser Rosensirup

ICED MILCHSCHAUM DELUXE 8,40 €
+ Ramazotti Crema Cappuccino, Dooleys, Licor 43, Peachtree oder Moloko Vodka