SPECIAL STARTER

RINDERCARPACCIO VOM DRY-AGED BEEF — *17,40 €*
mit Grana Padano, Walnussöl, schwarzem Hawaii-Salz und Baguette

RINDERCAPACCIO VOM ASH-AGED BEEF — *21,40 €*
4 Wochen in reiner Buchenholzasche gereift. Dazu Fleur de Sel, Macadamianussöl und Baguette

EDEL CARPACCIO VOM WAGYU RIND — *14,90 €*
ca. 30 g Wagyu Beef mit feinstem Bio Trüffelöl von weißen Piemont-Trüffeln und französischem Meersalz mit Trüffel

SCHWARZWURZEL-CREMESÜPPCHEN — *8,90 €*
mit getrüffelten Croutons

BUTTERKERZE FÜR ZWEI — *8,70 €*
DRY AGED Butterkerze mit Baguette

LASSO SPECIALS

SKIPPY — *25,90 €*
zarter Känguru-Gulasch mit Erdnussbutter-Creme und Thüringer Klößen

BUFFALO BEEF — *39,90 €*
über 40 Stunden Sous vide gegarte saftige dicke Rippe vom Oberweißbach-Rind, im Grill gebacken mit BBQ Soße. Dazu Pommes Frites und Sour Creme.

GREENHORN SPEZIAL — *44,90 €*
Steaks vom Strauß, Känguru und Krokodil an frischem Gemüse und Countrydippers

---

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, sprechen Sie bitte mit unserem Serviceteam oder fragen Sie nach unserer separaten Allergiekarte.

Sie wünschen eine andere Beilage? Kein Problem.
Je nach Wahl können hierbei zusätzliche Kosten entstehen.

Gerne verpacken wir Ihre verbleibenden Speisen zum Mitnehmen.
Dafür berechnen wir einen Verpackungsaufschlag von 0,50€.

STEAK HEIMAT

STARTER

STINKTIER — *8,10 €*
Knoblauchcemesuppe mit Grana Padano und hausgemachtem Bärlauchpesto

POSTREITER *(gern auch Vegan)* — *8,90 €*
scharfe rote Bohnen a la Bud Spencer mit krossem Schinken und Baguette

MEXIKANISCHE MÄUSEKACKE — *8,90 €*
Würzfleisch mit Käse gratiniert und Baguette

REGIONAL

WINNETOU — *24,70 €*
Duroc-Schweinesteak mit Champignons und knusprigen Kroketten

SITTING BULL — *21,70 €*
Duroc-Schweinesteak mit roten Bohnen-Chili und Countrydippers

OLD SHATTERHAND — *24,90 €*
Schweinefilet vom Durocschwein mit Würzfleisch, mit Käse überbacken und Pommes Frites

FESTUS — *20,40 €*
knuspriges Schnitzel vom Duroc-Strohschwein mit Pommes Frites

WILDER BRATEN — *26,40 €*
aus der Region mit Oma Charly´s Fruchtgelee, Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

GEROLLTER MUSTANG — *28,90 €*
Pferderouladan Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

FISCH

PULPO — *34,40 €*
sous vide gegarter, zarter Tintenfisch mit kleiner Salatbowl , Countrydippers und natürlich unserem Aioli

RED RIVER — *31,40 €*
Wildlachsfilet in Zitronenöl gebraten mit Cocktailtomaten, Zucchini, Pasta, Pinienkernen und gebackenem Rucola.

STEAK HEIMAT

STEAKS & MORE

KÄNGURU *(nach Gewicht ca.100-250 g)* *je 100 g* **17,40 €**
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* **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* **9,90 €**
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* **9,90 €**
Der Klassiker, auch mit dem T-förmigen Knochen, besitzt weniger Fett im
Gegensatz zum Rib-Eye.

T-BONE-STEAK *(mit Knochen)* *je 100 g* **12,90 €**
Das Steak mit dem unverwechselbaren T-Knochen,
welcher das Roastbeef und das Filet trennt.

PORTERHOUSE-STEAK *(mit Knochen)* *je 100 g* **14,90 €**
ähnelt dem T-BONE-STEAK, jedoch mit einem größeren Filetanteil

FILET/LENDE *je 100 g* **18,90 €**
weil dieser Muskel kaum betätigt wird, ist das Rindfleisch
besonders zart, mager und saftig.

ROASTBEEF *je 100 g* **17,90 €**
ist ein Stück vom Hinterviertel zwischen Hochrippe und der Hüfte.

ENTRECOTE *je 100 g* **17,90 €**
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 fertig gereiften Rückenstränge werden von uns von Hand aufgeschnitten. Die Steaks beginnen bei einem Gewicht von ca. 650 g (inkl. ca. 150 g Knochen) und reichen bis über 1.100 g.

*Von unserer **STEAKLISTE** können Sie aus allen vorrätigen Steaks Ihr Steak auswählen.*

STEAK HEIMAT

SPECIAL CUT‘ S

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

WAGYU

WAGYU ROASTBEEF / ENTRECÓTE	*je 100 g*	*34,00 €*
WAGYU DENVER CUT	*je 100 g*	*37,00 €*

WAGYU-BEEF (japanisch, dt. etwa „Japan-Rind“) aus Thüringen bei Jena n von SunRise-Genetics Eine sehr feine Marmorierung trifft auf ein volles Aroma: Butterzart im Biss, intensiv-nussig im Geschmack und besticht mit einer tiefen Umami-Note.

SURF & TURF

+ PULPO TINTENFISCH *(zart, schmeckt einfach nach Meer, ca. 170 g)*	*24,40 €*
+ BLACK TIGER GARNELEN *(ca. 160 g)*	*10,90 €*

DUROC-STROHSCHWEIN

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

Wir beziehen unser Duroc-Edelschweinfleisch von der LandGUT Genuss GmbH aus Floh-Seligenthal, wo die Tiere artgerecht auf frischem Stroh, mit viel Platz und Bewegung aufwachsen. Das langsame, natürliche Wachstum verleiht dem Fleisch seine feine Marmorierung, besondere Saftigkeit und ein unverwechselbar aromatisches Geschmacksprofil.

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 oder 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 €*
Dry Aged-Butterkerze - das gewisse EXTRA für jedes Steak	*4,70 €*
Trüffel-Butter mit feinstem Trüffelöl	*2,70 €*
Pfeffersauce mit frischen grünen Pfeffer	*3,10 €*
Whiskysauce mit LAPHROAIG 10 Jahre	*4,90 €*
Aioli mit frischem Knoblauch	*2,90 €*
Sour Creme oder Barbequesauce	*2,90 €*
Majo oder Ketchup	*2,70 €*
Hummus	*3,70 €*
LITTLE JOE kleine Bowl mit Blattsalaten, Wildkräutern, Tomaten, Gurken	*9,10 €*

FOHLENFUTTER

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

APACHENFRÜHSTÜCK — *8,70 €*
Nudeln in Tomatensoße

PFERDEÄPFEL — *5,90 €*
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