



Pitt's
TAPAS
&
STEAKS

Speisekarte

Bezeichnung der Zusatzstoffe und Allergene
befinden sich auf der letzten Seite der Speisekarte

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch andere Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden!

Tapas & Vorspeisen

- 1 **Bruschetta** Tomatenstücke und Schalotten 7,90 €
in Knoblauchöl an Brot serviert
- 2 **Panierte Champignons**^{a,c} mit Knoblauch creme^{2,3,cj} 8,90 €
- 3 **Aioli Knoblauchcreme**^{2,3,cj} mit Olivenöl dazu Brot^a 6,90 €
- 4 **Zaziki**^{2,g,i} mit Brot^{a,k} 6,90 €
- 5 **Schafskäse**^{g1} 8,90 €
im Speckmantel^{2,4,i} gebraten, auf Salat
- 6 **Schafskäse** paniert^{g1,c} 9,90 €
mit gedünsteten Zwiebeln und Tomaten
- 7 **Gambas** gebraten, mit Knoblauch creme^{2,3,cj} 11,90 €
- 8 **Knoblauchkräuterbutter** mit Brot^{a,k} 5,90 €
- 9 **Glasierte Rippchen** in Honig und Sherry gebraten 7,90 €
- 10 **5 Datteln**^{2,3} im Speckmantel^{2,4,i} 6,90 €
- 11 **Leber** mit Zwiebeln in Rahm^{1,9,12} gebraten 8,90 €
- 12 **6 Chicken Nuggets**^{5,a,c,e,g} mit süß-pikanter Sauce^{2,4} 9,90 €
und Pommes Welle
- 13 **Zwiebelsuppe** mit Brot und Käse überbacken 5,90 €

Nordische Spezialität

- 20 **Krabben-Creme-Suppe**
mit frischen Kräutern 6,90 €
- 21 **1 Brathering**
dazu deftige Bratkartoffeln mit Speck,^{2,4,i} Zwiebeln 8,90 €
- 22 **Fischfilet** paniert^{a,c,d} ca. 150g 14,90 €
mit Knoblauchcreme^{2,3,c,j} (Art Kibbeling) und Pommes Welle
- 23 **Hechtfilet** natur gebraten ca. 250g 17,90 €
dazu deftige Bratkartoffeln mit Speck^{2,4,i}, Zwiebeln
und einer bunten Salatbeilage
- 24 **Hechtfilet** Senioren 14,90 €
- 25 **Lachsfilet** natur gebraten ca. 250g
dazu deftige Bratkartoffeln mit Speck^{2,4,i}, Zwiebeln
und einer bunten Salatbeilage 19,90 €
- 26 **Lachsfilet** Senioren 16,90 €

Spezialitäten

Unsere Grammangaben sind Rohgewichte

30 **Grillteller** *ca. 300g* **19,90 €**

Schweinerückensteak, Hähnchensteak, auf Bratgemüse

& Pommes Welle

dazu servieren wir Zaziki ^{2,g,i} und Kräuterbutter

31 **Leberteller** *ca. 200g* **17,90 €**

Rinderleber mit gedünsteten Zwiebeln,

dazu servieren wir deftige Bratkartoffeln

mit Speck ^{2,4,i} und Zwiebeln

32 **Spareribs** – *mariniert* *ca. 750g* **19,90 €**

in einer BBQ Sauce ^{1,2,4,7,8,a,c,f,g,i} mit Brot ^{a,k}

Kross gebraten ??? bitte extra bestellen !!!

33 **Hacksteak** ^{ac} *ca. 300g* **18,90 €**

mit Zwiebel und Schafskäse ^{g1},

heiß in der Pfanne serviert,

& Pommes Welle

Schweine & Hähnchen

Filet

40 *Geschnetzeltes Schweinefilet* ca. 250g 18,90 €
in Champignon-Rahm-Sauce ^{1g},
dazu hausgemachte Spätzle ^{ac}

41 *Schweinemedallions* ca. 250g 19,90 €
auf Speckbohnen ^{2,4,i}
dazu deftigen Bratkartoffeln mit Speck ^{2,4,i} und Zwiebeln

42 *Schweinemedallions* ca. 250g 19,90 €
auf Pfeffer-Rahm-Sauce ^{1,12,g}
dazu hausgemachten Spätzle ^{ac}

45 *Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet* ca. 250g 17,90 €
in Champignon-Rahm-Sauce ^{1,12,g}
dazu hausgemachten Spätzle ^{ac}

46 *Hähnchenbrust* in Tranchen ca. 250g 18,90 €
auf mediterranem Gemüse,
dazu deftigen Bratkartoffeln mit Speck ^{2,4,i} und Zwiebeln

47 *Hähnchenbrust* in Tranchen ca. 250g 19,90 €
auf Speckbohnen ^{2,4,i}
dazu deftigen Bratkartoffeln mit Speck ^{2,4,i} und Zwiebeln

Spätzle, Bratgemüse oder

Kartoffelaufläufe

Kartoffelaufläufe sind mit Speck & Zwiebel

*alle Aufläufe sind mit einem Hauch Knoblauch, Sahne - Schmand -
Creme^g und Käse in der Pfanne überbacken*

	kleine / große Pfanne
<u>48</u> Basis Spätzle^{ac}	2,90 € / 5,90 €
<u>49</u> Basis Kartoffeln	2,90 € / 5,90 €
<u>50</u> Basis Bratgemüse	2,90 € / 5,90 €
a) Schafskäse^{g,1}	3,90 € / 5,90 €
b) Kochschinken^{2,3,4}	2,90 € / 4,90 €
c) Ananas^{2,3}	1,90 € / 2,90 €
d) Thunfisch	3,90 € / 5,90 €
e) Lachs in Tranchen	5,90 € / 7,90 €
f) Hähnchenbrust in Tranchen	4,90 € / 6,90 €
g) Rinderbeef	5,90 € / 7,90 €
h) Champignons	2,90 € / 5,90 €

Burger – Variationen

werden mit **Steakhouse Fries** und
hausgemachter **BBQ Sauce** ^{1,2,4,a,c,f,g,i},

Blattsalat, Tomate, Gurke und roten Zwiebel serviert

60 Wildschwein sehr herzhaft 100 % Wild 18,90 €

61 Classic 100 % Rinderbeef 16,90 €

62 Teufels sehr scharf 100 % Rinderbeef 18,90 €

Jalapeños (gehackt sehr scharf)

63 Pulled Pork 100 % Schwein 18,90 €

64 Veggie ^{1,2,3,4,c,f} 100 % Gemüse-Bratling 16,90 €

65 Pulled Chicken 100 % Geflügel 17,90 €

66 Crispy Chicken 100 % Geflügel 16,90 €

Nicht vergessen !!!

67 Hausgemachte Käsesauce ^{1,g,f} 2,50 €

68 Fünf Scheiben Bacon ^{2,3} 2,90 €

Schnitzel – Variationen

Das **Schweineschnitzel**^a aus der Oberschale oder,
das **Hähnchenschnitzel**^a aus der Hähnchenbrust

Wahlweise: Pommes Welle, Kroketten^{3,7,a}

(siehe auch: Beilage & Saucen) (extra **Bratkartoffeln** 2,50 €)

Schnitzel

Nr.

70	Senioren ca. 150-170g	11,90 €
Nr. 71	Damen ca. 180-200g	14,90 €
Nr. 72	Herren ca. 280-300g	17,90 €

Holstein mit zwei gebratenen Eiern

Nr. 73	Senioren ca. 150-170g	13,90 €
Nr. 74	Damen ca. 180-200g	16,90 €
Nr. 75	Herren ca. 280-300g	19,90 €

Hawaii mit Ananas^{2,3} & Käse überbacken

Nr. 76	Senioren ca. 150-170g	15,90 €
Nr. 77	Damen ca. 180-200g	18,90 €
Nr. 78	Herren ca. 250-300g	21,90 €

Schlemmerschnitzel mit Röstzwiebeln, Käsesahne überbacken

Nr. 79	Senioren ca. 150-170g	16,90 €
Nr. 80	Damen ca. 180-200g	19,90 €
Nr. 81	Herren ca. 280-300g	22,90 €

Ofenschnitzel Toskana mit Tomate und Käsesahne überbacken

Nr. 82	Senioren ca. 150-170g	17,90 €
Nr. 83	Damen ca. 180-200g	20,90 €
Nr. 84	Herren ca. 280-300g	23,90 €

Nr. 85 **Kalbsschnitzel** das Original **Wiener Schnitzel**

in Butterschmalz gebraten ca. 200 g 29,90 €

Beilagen

90	Steakhouse Fries	4,20 €
91	Pommes Welle	4,20 €
92	Basmati Reis	3,90 €
93	Kroketten ^{3,7,a}	4,20 €
94	Bratkartoffeln mit Speck ^{2,4,i} und Zwiebeln	5,50 €
95	Bandnudeln ^{a,c}	3,90 €
96	Spätzle ^{a,c}	5,50 €
97	Twisterkartoffel mit Sourcreme ^{2,3,4,c,g,j}	5,90 €
98	Mayo ^{2,3,7,c,j}	0,80 €
99	Ketchup ^{2,3,7}	0,80 €

Saucen

100	Pfefferrahmsauce ^{1,12,g} mit grünem Pfeffer	7,90 €
101	Sauce Hollandaise ^{2,3,4,c,g,i}	4,90 €
102	Currysahnesauce ^{1,g}	4,90 €
103	Champignonrahmsauce ^{1,g}	6,90 €
104	Gorgonzolasauce ^g	7,90 €
105	Paprikasauce ^{2,3,7}	4,90 €
106	Rahm-Sauce ^{1,12,g}	4,90 €

Gemüse

107	Bratgemüsepfanne	7,90 €
-----	-------------------------	--------

Zucchini, Aubergine, Paprika, Cherrytomaten, Zwiebeln

108	Prinzessbohnen in Speck ^{2,4,i} gebraten	6,90 €
109	Champignons natur gebraten	5,90 €
110	Zwiebelstücke natur gebraten	4,90 €

Pitt's Salate der Saison

- 111** *Kleiner **Beilagensalat** mit Kräuterdressing*^{1,2,3j} **4,50 €**
- 112** ***Pitt's Salat** mit Kräuterdressing*^{1,2,3j} **9,50 €**
- 113** ***Pitt's Salat** mit Hähnchenbrust in Tranchen*^{1,2,3j} **13,90 €**

Dessert

- 115** *Portion **Bourbon Vanilleeis***^{1,7,a,c,e,f,g,h} **5,90 €**
- 116** *Portion **Sahne*** **0,80 €**
- 117** *Portion **Bourbon Vanilleeis***^{1,7,a,c,e,f,g,h}
*mit **Mousse au Chocolat** an **Sahne*** **7,90 €**
- 118** *Portion **Bourbon Vanilleeis***^{1,7,a,c,e,f,g,h}
*mit **Zwetschgen & Zimt** an **Sahne*** **6,90 €**

Lammsteak

unsere Grammangaben sind Rohgewichte

Lammkarree – Lammrückensteak – Lammlachs

Der Lammrücken ist das beliebteste Stück vom Lamm.

Dabei versteht man den hinteren Teil des Rückens.

Das Fleisch ist aromatisch wunderbar zart und mager

und nur wenig mit Fett durchzogen 3,8% Fettgehalt.

Lammrücken sollte immer rosa gebraten werden.

Das Lammsteak wird auf

einem Walnuss Holzbrett

mit mediterranem Gemüse serviert

150	<i>ca. 100 g</i>	12,50 €
151	<i>ca. 150 g</i>	16,80 €
152	<i>ca. 200g</i>	22,40 €
153	<i>ca. 250 g</i>	28,00 €
154	<i>ca. 300 g</i>	33,60 €

Bitte frag uns welche Cuts reif sind.

155 6 Lammkotelett **19,90 €**

auf mediterranem Gemüse & Pommes Welle

Hüftsteak

unsere Grammangaben sind Rohgewichte

Die Steakhüfte gilt als das feinste Stück aus der Keule.

*Denn wir verwenden nur das Kernstück
der Hüfte für unsere Steaks.*

*So können wir Ihnen ein
qualitativ hochwertiges
Steak servieren.*

*Das Hüftsteak ist besonders mager
und weist fast keine Marmorierung auf.*

Es ist daher für Freunde magerer Steaks eine gute Wahl.

Das Hüftsteak wird auf
einem Walnuss Holzbrett mit
Kräuterknoblauch Butter serviert

160	ca. 150 g	12,90 €
161	ca. 200g	17,90 €
162	ca. 250 g	21,90 €
163	ca. 300 g	25,90 €
164	ca. 350 g	30,90 €
165	ca. 400 g	34,90 €

Bitte frag uns welche Cuts reif sind.

Rumpsteak

unsere Grammangaben sind Rohgewichte

Das Roastbeef, auch Rumpsteak genannt

(engl.: rump= Rumpf, steak=Scheibe, Stück)

stammt aus dem hinteren Teil des Rückens.

Charakteristisch für das Roastbeef ist sein Fettrand, der beim Grillen nicht entfernt wird da das Fett der Geschmacksträger Nr.1, dem das Roastbeef seinen typisch

kräftigen Fleischgeschmack verdankt.

Das Rumpsteak *wird auf*

einem Walnuss Holzbrett mit

Kräuterknoblauch Butter serviert

170	<i>ca. 150 g</i>	14,90 €
171	<i>ca. 200 g</i>	19,90 €
172	<i>ca. 250 g</i>	24,90 €
173	<i>ca. 300 g</i>	29,90 €
174	<i>ca. 350 g</i>	34,90 €
175	<i>ca. 400 g</i>	39,90 €

Bitte frag uns welche Cuts reif sind.

Kalbs Rumpsteak

unsere Grammangaben sind Rohgewichte

*Der Kalbsrücken ist neben dem Kalbsfilet
das edelste, zarteste und begehrteste Teilstück vom Kalb.*

Der Rücken beim Kalb entspricht dem

*Roastbeef beim Rind, das Fleisch des
Kalbsrückens ist besonders kurzfasernig und zart.*

Außerdem ist es sehr fettarm,

ein vollständig parierter Rücken

vom Kalb enthält nur

ca. 1,4% Fett.

Das Kalbs Steak wird auf

einem Walnuss Holzbrett mit

Kräuterknoblauch Butter serviert

180	<i>ca. 150 g</i>	19,90 €
181	<i>ca. 200 g</i>	26,90 €
182	<i>ca. 250 g</i>	33,90 €
183	<i>ca. 300 g</i>	39,90 €
184	<i>ca. 350 g</i>	45,90 €
185	<i>ca. 400 g</i>	52,90 €

Bitte frag uns welche Cuts reif sind.

Ribeye Steak Entrecôte

unsere Gramangaben sind Rohgewichte

Das Entrecôte stammt aus dem

vorderen Rückenteil vom Rind es und hat

eine deutlich sichtbare Fett-Marmorierung

meistens mit einem Fettauge im Inneren

Das Entrecôte ist daher ganz besonders

saftig und geschmackvoll.

Es gilt als

„das Steak der Kenner“

Das Ribeye Entrecôte Steak wird auf

einem Walnuss Holzbrett mit

Kräuterknoblauch Butter serviert

190	<i>ca. 150 g</i>	16,90 €
191	<i>ca. 200 g</i>	21,90 €
192	<i>ca. 250 g</i>	27,90 €
193	<i>ca. 300 g</i>	32,90 €
194	<i>ca. 350 g</i>	38,90 €
195	<i>ca. 400 g</i>	43,90 €

Bitte frag uns welche Cuts reif sind.

Rinderfilet

unsere Grammangaben sind Rohgewichte

*Das Filet ist das edelste und zarteste vom Rind
und stammt aus der inneren Lendenmuskulatur,
dort wird es kaum beansprucht,
dadurch ist das Fleisch besonders
zart, mager und feinfaserig.*

Das Rinderfilet wird auf
einem Walnuss Holzbrett mit
Kräuterknoblauch Butter serviert

200	<i>ca. 150 g</i>	22,90 €
201	<i>ca. 200 g</i>	29,90 €
202	<i>ca. 250 g</i>	37,90 €
203	<i>ca. 300 g</i>	44,90 €
204	<i>ca. 350 g</i>	52,90 €
205	<i>ca. 400 g</i>	59,90 €

Bitte frag uns welche Cuts reif sind.

206	Rinderfilet <u>Stücke</u> <i>ca. 170g</i>	14,90 €
	<i>in Pfeffer-Rahm-Sauce ^{1,12g}</i>	

T - Bone - Steak

*Das Steak besteht aus dem Rumpsteak
und einem kleinen Stück Filet.*

*Beides ist durch einen T-Form Knochen verbunden,
der dadurch seinen Namen*

T - Bone - Steak erhalten hat.

Beim Grillen wird das

Fleischaroma

besonders durch den Knochenanteil unterstrichen.

Das T - Bone - Steak wird auf

einem Walnuss Holzbrett mit

Kräuterknoblauch Butter serviert

210	<i>ca. 400g</i>	36,90 €
211	<i>ca. 450g</i>	41,90 €
212	<i>ca. 500g</i>	45,00 €
213	<i>ca. 550g</i>	50,90 €
214	<i>ca. 600g</i>	54,00 €
215	<i>ca. 650g</i>	59,90 €
216	<i>ca. 700g</i>	63,00 €
217	<i>ca. 750g</i>	69,90 €
218	<i>ca. 800g</i>	73,90 €

Bitte frag uns welche Cuts reif sind.

Bei **Tomahawk Steaks** werden

Western-Fans sofort bemerken,

dass die Form des so

geschnittenen Ribeye Steaks

mit dem extrem langen Knochen

an ein Tomahawk Beil erinnern.

Der Tomahawk Steak Cut

stammt aus dem vorderen Rücken des Rinds.

Dieses Stück Beef gilt unter Kennern

als etwas ganz Besonderes mit etwas

Fett marmoriert ist dieses ein

geschmacklich entscheidender

Aromafaktor.

das Tomahawk Steak wird auf

einem Walnuss Holzbrett

mit Kräuterknoblauch Butter serviert

220

ca. 1,0 - 1,5 kg

für 1-2 Personen

Preis pro 100g

6,90 €

Bitte frag uns welche Cuts reif sind.

Wie möchten Sie Ihr Steak gebraten haben?

<i>Englisch</i>	<i>Deutsch</i>	<i>Aussehen</i>
<i>Blue rare</i>	<i>Fast roh</i>	<i>Kühl, rot und roh, leicht angebraten</i>
<i>Rare</i>	<i>Blutig</i>	<i>Innen rot, außen angebräunt</i>
<i>Medium rare</i>	<i>Englisch</i>	<i>Roter Mittelteil, außen knusprig</i>
<i>Medium</i>	<i>Rosa</i>	<i>Rosa Mittelschicht, außen knusprig</i>
<i>Medium-well</i>	<i>Halbrosa</i>	<i>Mittig ein Hauch rosa, knusprig</i>
<i>Well-done</i>	<i>Durch</i>	<i>Innen durchgängig braun, knusprig</i>

Unser **Exoten**, bitte vorbestellen !

Nr. 130 **Straußensteak** auf Anfrage (well done)

Preis pro 100g 19,90 €

Nr. 131 **Bisonsteak** nur auf Bestellung !

Preis pro 50 g 17,90 €

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch andere Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden!

Bezeichnung der Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 mit Alkohol
- 13 gewachst

Allergene:

- a glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja (Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g1 Kuhmilch
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse