



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 **Bruscetta** Tomatenstücke mit Basilikum, Schalotten in Knoblauchöl an Brot serviert 8,90 €
- 2 **Panierte Champignons**^{a,c} mit Knoblauch creme^{2,3,cj} 9,90 €
- 3 **Aioli Knoblauch-Creme**^{2,3,cj} mit Olivenöl dazu Brot^a 7,90 €
- 4 **Zaziki**^{2,g,i} mit Brot^{a,k} 7,90 €
- 5 **Schafskäse**^{g1} mit **Medigemüse** heiß aus dem Ofen 11,90 €
- 6 warmer **Schafskäse**^{g1,c} auf gedünsteten Zwiebeln und Tomaten 10,90 €
- 8 **Knoblauchkräuterbutter** mit Brot^{a,k} 6,90 €
- 9 **Glasierte Rippchen** in Honig und Sherry 9,90 €
- 10 **6 Datteln**^{2,3} im Speckmantel^{2,4,i} 8,90 €
- 11 **Leber** mit Zwiebeln in Rahm^{a,f,g,h,9} gebraten 9,90 €
- 12 **6 Chicken Nuggets**^{5,a,c,e,g} mit süß-pikanter Sauce^{2,4,9} und Pommes Welle 10,90 €
- 13 **Zwiebelsuppe** mit Croutons und Käse überbacken 7,90 €
- 14 **Spätzle**^{a,c} mit Käse^{g1} (**Käsespätzle**) 9,90 €
- 15 **Spätzle**^{a,c} mit Bacon^{2,3,4} 11,90 €
- 16 **Spätzle**^{a,c} mit Lachs² 15,90 €

- 17 **Ofenkartoffel-Stücke** heiß aus der Pfanne
mit Schafskäse & Tomate ala Bruscetta 11,90 €
- 18 **Ofenkartoffel-Stücke** heiß aus der Pfanne
mit mediterranem Gemüse 10,90 €
- 19 **Ofenkartoffel-Stücke** heiß aus der Pfanne
mit Bacon & Käse überbacken 12,90 €

Ofenkartoffel-Stücke mit **Fisch**

- 21 **Ofenkartoffel-Stücke**
auf gebratenem **Lachs**^{2,3,4} dazu eine
feine Kräuter-Kartoffelcreme^{2,3,4,c,g,j} 16,90 €
- 22 **Ofenkartoffel-Stücke**
mit **Krabben**^{2,3,4} & **Lachs**^{2,3,4} dazu eine
feine Kräuter-Kartoffelcreme^{2,3,4,c,g,j} 19,90 €
- 23 **Ofenkartoffel-Stücke** dazu eine
feine Kräuter-Kartoffelcreme^{2,3,4,c,g,j}
und 2 **Fischfilet** natur gebraten 23,90 €
- 24 **Ofenkartoffel-Stücke** dazu eine
feine Kräuter-Kartoffelcreme^{2,3,4,c,g,j}
Senioren 1 **Fischfilet** natur gebraten 15,90 €

Steak – Spezialitäten

Unsere Grammangaben sind Rohgewichte

Wahlweise: *Pommes Welle, Krokette* ^{3,7,a}

*oder hausgemachte **Spätzle*** ^{ac}

*extra **Bratkartoffeln** 2,50 €*

*siehe auch: **Beilagen & Saucen***

20

Grillteller *ca. 250g*

25,90 €

*Schweinerücken-Steak, Hähnchen-Steak,
Rinderhüft-Steak wird auf
einem Walnuss Holzbrett mit
Kräuterknoblauch Butter serviert*

25

Steakteller *ca. 250g*

29,90 €

*Rump-Steak, Hüft-Steak,
Kalb-Steak wird auf
einem Walnuss Holzbrett mit
Kräuterknoblauch Butter serviert
kurz gebraten ein Genuss (Medium)*

Schweine & Hähnchen

Filet

Wahlweise: **Pommes Welle**,

Kroketten ^{3,7,a} oder hausgemachte **Spätzle** ^{a,c}

extra **Bratkartoffeln** 2,50 €

siehe auch: **Beilage & Saucen**

30 drei zarte **Schweinemedallions**

ca. 250g 25,90 €

auf Prinzessbohnen

mit Speck & Zwiebel gebraten ^{2,4,i}

35 ein zartes **Hähnchenbrustfilet**

ca. 250g 26,90 €

in Tranchen geschnitten

auf Bratgemüse

Zucchini, bunte Paprika,
Cherrytomate und rote Zwiebeln

40 **Spareribs-mariniert** Auf Anfrage

Dickfleischig & durchwachsen von der Schweine-Kotelett-Kette

in unserer hausgemachten BBQ Sauce¹

Kross gebraten ??? bitte extra bestellen !!!

ca. 650g 19,90 €

45 **Big Spareribs-mariniert** Auf Anfrage

Dickfleischig & durchwachsen von der dicken-Schweine-Rippe

in unserer hausgemachten BBQ Sauce¹

Kross gebraten ??? bitte extra bestellen !!!

ca. 1000g 25,90 €

50 **Big Rinderribs-mariniert** Auf Anfrage

Dickfleischig & durchwachsen von der hohen-Rinder-Rippe

in unserer hausgemachten BBQ Sauce¹

Kross gebraten ??? bitte extra bestellen !!!

ca. 1000g 29,90 €

Burger – Variationen

werden mit **Steakhouse Fries** und
hausgemachter **Burger Sauce**^{1,2,3,7,c,j}
Blattsalat, Tomate, Gurke und roten Zwiebel serviert

- 60 Wildschwein** sehr herzhaft 100 % Wild 19,90 €
- 61 Classic** 100 % Rinderbeef 18,90 €
- 62 Teufels** sehr scharf 100 % Rinderbeef 19,90 €
Jalapeños (gehackt sehr scharf)
- 63 Veggie**^{1,2,3,4,c,f} 100 % Gemüse-Bratling 17,90 €
- 64 Chicken Steak** 100 % Geflügel 18,90 €
- 65 & 66 auf Anfrage**, nicht immer vorrätig
- 65 Spareribs – Burger** 100 % Rind 25,90 €
- 66 Spareribs – Burger** 100 % Schwein 22,90 €

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} oder hausgemachte **Spätzle**^{a,c}

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

Schnitzel

| | | |
|--------|-----------------------|---------|
| Nr. 70 | Senioren ca. 150-170g | 13,90 € |
| Nr. 71 | Damen ca. 180-200g | 16,90 € |
| Nr. 72 | Herren ca. 280-300g | 19,90 € |

Holstein mit zwei gebratenen Eiern

| | | |
|--------|-----------------------|---------|
| Nr. 73 | Senioren ca. 150-170g | 15,90 € |
| Nr. 74 | Damen ca. 180-200g | 18,90 € |
| Nr. 75 | Herren ca. 280-300g | 21,90 € |

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

| | | |
|--------|-----------------------|---------|
| Nr. 76 | Senioren ca. 150-170g | 17,90 € |
| Nr. 77 | Damen ca. 180-200g | 19,90 € |
| Nr. 78 | Herren ca. 250-300g | 23,90 € |

Schlemmerschnitzel mit Röstzwiebeln, und Käse überbacken

| | | |
|--------|-----------------------|---------|
| Nr. 79 | Senioren ca. 150-170g | 18,90 € |
| Nr. 80 | Damen ca. 180-200g | 21,90 € |
| Nr. 81 | Herren ca. 280-300g | 24,90 € |

Ofenschnitzel Toskana mit Tomate und Käsesahne überbacken

| | | |
|--------|-----------------------|---------|
| Nr. 82 | Senioren ca. 150-170g | 19,90 € |
| Nr. 83 | Damen ca. 180-200g | 22,90 € |
| Nr. 84 | Herren ca. 280-300g | 25,90 € |

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

in Butterschmalz gebraten ca. 200-220 g 29,90 €

Beilagen

| | | |
|----|---|--------|
| 90 | Steakhouse Fries | 4,20 € |
| 91 | Pommes Welle | 4,20 € |
| 93 | Kroketten ^{3,7,a} | 4,20 € |
| 94 | Bratkartoffeln mit Speck ^{2,4,i} und Zwiebeln | 5,50 € |
| 95 | hausgemachte Spätzle ^{ac} | 4,90 € |
| 97 | Ofenkartoffel 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 | 6,90 € |
| 101 | Currysahnesauce ^{1,g} | 5,90 € |
| 102 | Champignonrahmsauce ^{1,g} | 6,90 € |
| 103 | Gorgonzolasauce ^g auf Anfrage | 7,90 € |
| 104 | Paprikasauce ^{2,3,7} | 5,90 € |
| 105 | BBQ-Sauce ¹ | 5,90 € |

Gemüse

| | | |
|-----|--|--------|
| 106 | Bratgemüsepfanne | 7,90 € |
| | <i>Zucchini, bunte Paprika, Cherrytomate, rote Zwiebeln</i> | |
| 107 | Prinzessbohnen in Zwiebeln, Speck ^{2,4,i} gebraten | 6,90 € |
| 108 | 3 Bohnenpäckchen im Speckmantel ^{2,4,i} gebraten | 8,90 € |
| 109 | Champignons natur gebraten | 5,90 € |
| 110 | Zwiebel natur gebraten | 4,90 € |

Pitt's Salate der Saison

- 112 *Pitt's Salatteller* mit Kräuterdressing ^{1,2,3,j} 12,90 €
- 113 *Pitt's Salatteller* mit Hähnchenbrust ^{1,2,3,j} 16,90 €
in Tranchen geschnitten
- 114 *Pitt's Salatteller* mit Thunfisch ^{1,2,3,j} 15,90 €

Dessert

- 115 *Vanille Becher* ^{1,7,a,c,e,f,g,h} 8,90 €
Milch-Eis / Eierlikör / Kronaktstreusel / Sahne
ohne Eierlikör 6,90 €
- 116 *Schoko Becher* ^{1,7,a,c,e,f,g,h} 6,90 €
Milch-Eis / Schokosauce / Schokostreusel/ Sahne
- 117 *Erdbeer Becher* ^{1,7,a,c,e,f,g,h} 6,90 €
Milch-Eis / Erdbeersauce / Krokantstreusel / Sahne
- 118 *1 Kugel*, Milch-Eis 2,50 €
Wahlweise: Vanille, Schoko, Erdbeer
- 119 Portion *Sahne* 0,80 €

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

152 ca. 200g 26,90 €

153 ca. 250 g 31,90 €

154 ca. 300 g 36,90 €

Bitte frag uns welche Cuts reif sind.

155 **5 Lammkotelett** werden auf

einem Walnuss Holzbrett

mit mediterranem Gemüse serviert

dazu Pommes Welle 19,90 €

Hüftsteak

unsere Gramangaben sind Rohgewichte

Die Steakhälfte gilt als das feinste Stück aus der Keule.

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

So ergibt sich bei manchen Steaks ein nicht gleich gerader Cut

*Das Hüftsteak ist besonders mager aber auch fest im Biss,
und weist fast keine Marmorierung auf.*

Es ist daher für Freunde magerer fester Steaks eine gute Wahl.

Das Hüftsteak wird auf

*einem Walnuss Holzbrett mit
Kräuterknoblauch Butter serviert*

| | | |
|------------|-----------|----------------|
| 160 | ca. 150 g | 18,90 € |
| 161 | ca. 200g | 22,90 € |
| 162 | ca. 250 g | 26,90 € |
| 163 | ca. 300 g | 30,90 € |
| 164 | ca. 350 g | 34,90 € |
| 165 | ca. 400 g | 38,90 € |

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> | 21,90 € |
| 171 | <i>ca. 200 g</i> | 25,90 € |
| 172 | <i>ca. 250 g</i> | 29,90 € |
| 173 | <i>ca. 300 g</i> | 33,90 € |
| 174 | <i>ca. 350 g</i> | 37,90 € |
| 175 | <i>ca. 400 g</i> | 41,90 € |

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 kurzfasrig 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> | 22,90 € |
| 181 | <i>ca. 200 g</i> | 27,90 € |
| 182 | <i>ca. 250 g</i> | 32,90 € |
| 183 | <i>ca. 300 g</i> | 37,90 € |
| 184 | <i>ca. 350 g</i> | 42,90 € |
| 185 | <i>ca. 400 g</i> | 47,90 € |

Bitte frag uns welche Cuts reif sind.

Ribeye Entrecôte Steak

unsere Grammangaben sind Rohgewichte

Das Entrecôte stammt aus dem

vorderen Rückenteil vom Rind und es 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> | 20,90 € |
| 191 | <i>ca. 200 g</i> | 24,90 € |
| 192 | <i>ca. 250 g</i> | 28,90 € |
| 193 | <i>ca. 300 g</i> | 32,90 € |
| 194 | <i>ca. 350 g</i> | 36,90 € |
| 195 | <i>ca. 400 g</i> | 40,90 € |

Bitte frag uns welche Cuts reif sind.

Rinderfilet

unsere Gramangaben 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*

| | | |
|-------------------|------------------|----------------|
| <i>200</i> | <i>ca. 150 g</i> | <i>25,90 €</i> |
| <i>201</i> | <i>ca. 200 g</i> | <i>31,90 €</i> |
| <i>202</i> | <i>ca. 250 g</i> | <i>37,90 €</i> |
| <i>203</i> | <i>ca. 300 g</i> | <i>43,90 €</i> |
| <i>204</i> | <i>ca. 350 g</i> | <i>49,90 €</i> |
| <i>205</i> | <i>ca. 400 g</i> | <i>55,90 €</i> |

Bitte frag uns welche Cuts reif sind.

bitte **vorbestellen** nicht immer vorrätig !

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> | <i>49,90 €</i> |
| 211 | <i>ca. 450g</i> | <i>54,90 €</i> |
| 212 | <i>ca. 500g</i> | <i>59,90 €</i> |
| 213 | <i>ca. 550g</i> | <i>64,90 €</i> |
| 214 | <i>ca. 600g</i> | <i>69,90 €</i> |

Bitte frag uns welche Cuts reif sind.

*bitte **vorbestellen** nicht immer vorätig !*

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 Kräuter Knoblauch Butter serviert

220

Preis pro 100g

9,90 €

Bitte frag uns welche Cuts reif sind.

Wie möchten Sie Ihr Steak gebraten haben?

Englisch Deutsch Aussehen

Rare Englisch Innen rot, außen angebräunt

Medium rare Blutig Roter Mittelteil, außen knusprig

Medium Rosa Rosa Mittelschicht, außen knusprig

Medium-well Halbbrosa Mittig ein Hauch rosa, knusprig

Well-done Durch Innen durchgängig braun, knusprig

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