



HELMBACH 800°

HOTEL · RESTAURANT

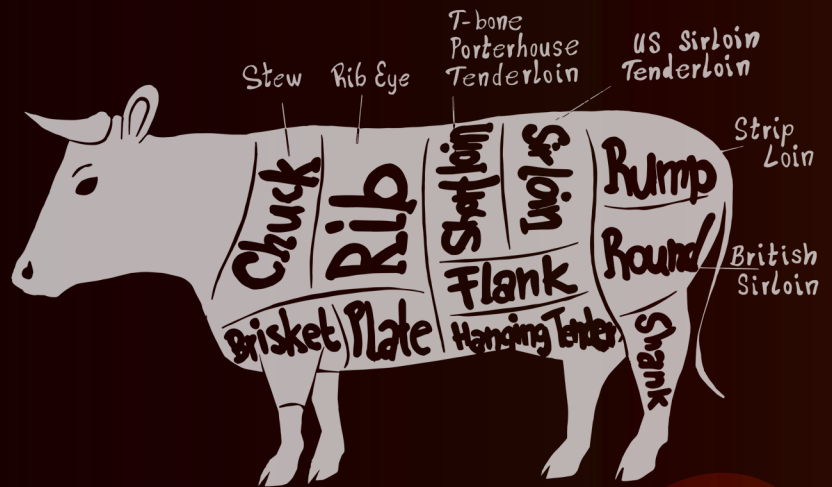
STEAKS



WWW.HOTEL-HELBACH.DE

STEAKPEDIA

- NICE TO MEAT YOU!



800° HOCHTEMPERATUR -GRILLOFEN

Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis, 800 Grad Celsius in Kombination mit einer hohen Fleischqualität. Bei diesen hohen Temperaturen ziehen sich die Fleischfasern sofort zusammen und das Fleisch bleibt unter der Kruste sehr zart und saftig.

MEDIUM, ODER!? UNSERE GARSTUFEN...

Rare - Englisch 45-50 °C

Rare bedeutet blutig und dementsprechend muss es beim Aufschneiden aussehen. Es wird kurz heiß gegrillt. Der Fleischsaft ist beim Anschneiden dunkelrot.

Medium rare 50-54 °C

Ähnlich wie die Garstufe "rare", nur länger gebraten. Hierbei ist das Steak nur im Mittelteil rot. Beim Anschneiden ist der Fleischsaft dunkelrot.

Medium 54-60 °C

Medium wird auch als "Rosa" bezeichnet. Außen muss das Medium-Steak schön mittelbraun gebraten sein. Innen ist lediglich die Mittelschicht rosa gefärbt. Der Fleischsaft ist rosig.

Medium well 56-60 °C

Medium Plus ist unter "Medium Well" oder "Halbrosa" bekannt. Der Mittelteil des Steaks ist hellrosa. Eine schöne knusprige Kruste ist selbstverständlich. Ein leicht rosiger Fleischsaft.

Well done 60+ °C

Well done steht für durch. Deshalb ist das Steak durchgebraten und von außen rundum braun-schwarz sowie knusprig. Innen ist nichts mehr rosa, sondern durchgehend braun. Im Inneren herrscht eine Temperatur von 60 oder mehr °C. Der Fleischsaft sollte hellgelb sein.

GOLDEN STEAKS

Golden US-Chateaubriand

Rinderfilet ca. 800g für ca. 2-3 Personen, am Stück gebraten und für Sie am Tisch tranchiert

300,00

Golden US-Tomahawk min. 700g

je 100g 22,00



„DRY AGED“ BEEF

Die traditionelle Reifung von 28 Tagen sowie eine zusätzliche Trockenreifung von mehreren Tagen, in unserem Haus erzeugt den ursprünglichen und besonders aromatischen Fleischgeschmack.



GREATER OMAHA Gold Label

- **Club Steak** min. 600g
je 100g 9,90
- **T-Bone Steak** min. 600g
je 100g 11,90
- **Porterhouse Steak** min. 600g
je 100g 13,90

STRIP LOIN (Rumpsteak)

- Australien -

Aus dem hinteren Rücken,
klassisch mit Fettrand!

ca. 350g 47,90
ca. 500g 69,90

RIB EYE (Entrecôte)

- Australien -

Das saftige Stück aus der Hoch-
-rippe, klassisch mit Fettauge!

ca. 350g 53,90
ca. 500g 72,90

AMERICAN PRIME BEEF

Geschmack und Zartheit gelten in den USA als höchste Qualitätsmerkmale von Rindfleisch. Die Freilandhaltung in den Weiten der amerikanischen Prärie und eine Zufütterung von rund 150 Tagen, machen American Beef zu einem besonderen Geschmackserlebnis. Die gleichmäßige Marmorierung des Fleisches sorgt für die passende Saftigkeit.

TENDERLOIN (Filet)

Das zarteste Stück Fleisch!
Das Lendenstück ist besonders fein,
mager und intensiv im Geschmack.

ca. 200g 47,90
ca. 300g 69,90
ca. 400g 88,90

STRIP LOIN (Rumpsteak)

Aus dem hinteren Rücken,
klassisch mit Fettrand!
Zarte Marmorierung und
ein ausgeprägter Geschmack.

ca. 350g 43,90
ca. 500g 62,90

RIB EYE (Entrecôte)

Das saftige Stück aus der
Hochrippe, klassisch mit
Fettauge! Zart und intensiv
im Geschmack.

ca. 350g 50,90
ca. 500g 69,90

FILET MIGNON

Das Filet Mignon ist das saftig
feine Steak aus der Filetspitze,
dem schmalen Teil des Rinderfilets.

2 x ca. 100g 44,90

FILETSPITZEN Madagaskar

geschnetzeltes U.S.-Rinderfilet in
Madagaskar-Pfeffersauce, dazu
Bratkartoffeln mit Speck¹⁵ und Zwiebeln.

ca. 200g 33,90

CHATEAUBRIAND 800° Style

Der unglaublich zarte Filetkopf
am Stück klassisch im 800° Ofen
gegrillt und nach dem Grillen tranchiert.

ca. 600g 100,00

US BEEF BURGER

mit Avocado, Spiegelei, Tomaten, Salat
und BBQ-Sauce, dazu Pommes frites

ca. 180g 21,90

WAGYU BEEF BURGER

ist der exklusivste Burger der Welt und wird
ausschließlich aus 100% Rindfleisch gemacht,
dazu Steak Fries

ca. 180g 22,90
mit gebratenem Speck¹⁵ +1,50



BURGER



„ICH HASSE DIE **WIRKLICHKEIT**,
ABER ES IST DER EINZIGE ORT, AN DEM
MAN EIN GUTES **STEAK** BEKOMMT“

(Woody Allen)



WWW.HOTEL-HELBACH.DE