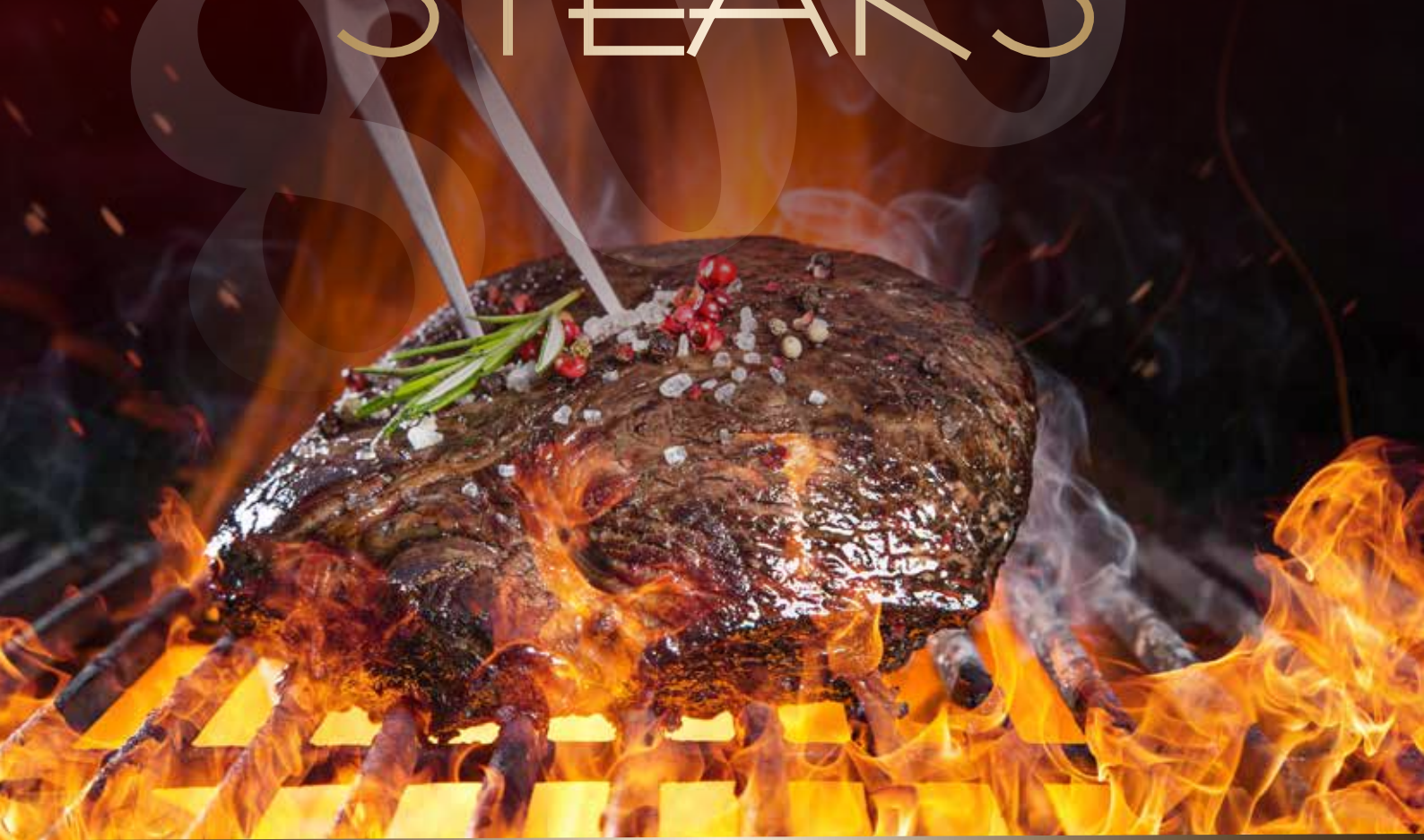




HELBACH 800°

HOTEL · RESTAURANT

STEAKS

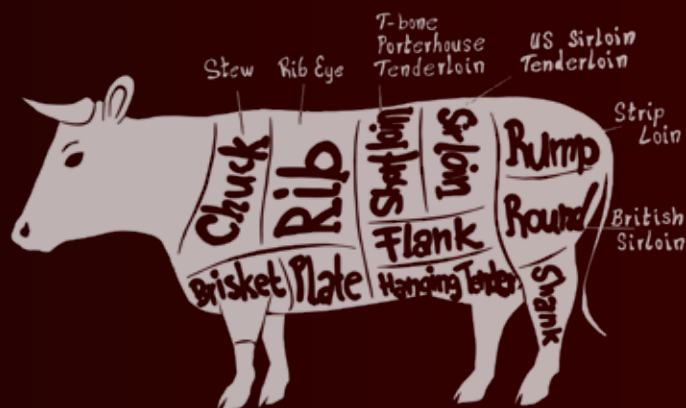


„ICH HASSE DIE WIRKLICHKEIT, ABER ES IST DER EINZIGE ORT,  
AN DEM MAN EIN GUTES STEAK BEKOMMT“

(Woody Allen)

# 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

220,00

### Golden US-Tomahawk min. 700g

je 100g 15,00



## „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 7,90
- **T-Bone Steak** min. 600g  
je 100g 9,90
- **Porterhouse Steak** min. 600g  
je 100g 10,90

### STRIP LOIN (Rumpsteak)

- Australien -

Aus dem hinteren Rücken, klassisch mit Fettrand!

- ca. 350g 41,90
- ca. 500g 60,90

### RIB EYE (Entrecôte)

- Australien -

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

- ca. 350g 46,90
- ca. 500g 63,90



## STARTER

|  |       |
|--|-------|
| <b>Wagyu Carpaccio</b> mit Rucola, Trüffel und Parmesankäse                        | 26,90 |
| <b>US Carpaccio</b> vom US Rinderfilet mit Rucola, Trüffel-Oliivenöl, Parmesankäse | 19,90 |
| <b>Tatar vom US-Beef</b> ca. 100g  | 21,90 |

## 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 | 41,90 |
| ca. 300g | 60,90 |
| ca. 400g | 77,90 |

### STRIP LOIN (Rumpsteak)

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

|          |       |
|----------|-------|
| ca. 350g | 37,90 |
| ca. 500g | 54,90 |

### RIB EYE (Entrecôte)

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

|          |       |
|----------|-------|
| ca. 350g | 43,90 |
| ca. 500g | 60,90 |

### FILET MIGNON

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

|              |       |
|--------------|-------|
| 2 x ca. 100g | 38,90 |
|--------------|-------|

### FILETSPITZEN Madagaskar

geschnetzeltes U.S.-Rinderfilet in Madagaskar-Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck<sup>15</sup> und Zwiebeln.

|          |       |
|----------|-------|
| ca. 200g | 29,90 |
|----------|-------|

### CHATEAUBRIAND 800° Style

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

|          |       |
|----------|-------|
| ca. 600g | 89,90 |
|----------|-------|

### US BLACK ANGUS CHUCK SHORT RIBS aus dem 800° Ofen

(auch Querrippe, Spannrippe, Flachrippe oder Leiterstück genannt) werden aus dem vorderen Rippenstück unter dem Rinderhals geschnitten. Aufgrund der feinen Marmorierung ist das Fleisch zwischen den Knochen besonders aromatisch und zart. Serviert werden die Ribs mit BBQ-Sauce und Kartoffelpüree.

|          |       |
|----------|-------|
| ca. 400g | 33,90 |
|----------|-------|

### US BEEF BURGER

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

|          |       |
|----------|-------|
| ca. 180g | 18,90 |
|----------|-------|

### WAGYU BEEF BURGER

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

|  |       |
|--|-------|
| ca. 180g                                 | 19,90 |
| mit gebratenem Speck <sup>15</sup> +1,00 |       |



BURGER

## BEILAGEN

|                              |      |   |      |
|------------------------------|------|---|------|
| Gebratene Champignons        | 4,20 | Pommes frites mit Käsesauce <sup>1</sup>          | 4,90 |
| Röstzwiebeln                 | 3,50 | Pfannengemüse                                     | 4,90 |
| Ofenkartoffel mit Sour-Cream | 4,50 | Steak Fries                                       | 4,50 |
| Kartoffelgratin              | 4,50 | Bratkartoffeln mit Speck <sup>15</sup> & Zwiebeln | 4,50 |





HOTEL · HELBACH 800°



HELBACH 800°

HOTEL · RESTAURANT

Dolberger Str. 80 · 59510 Lippetal

02388 2330

[www.hotel-helbach.de](http://www.hotel-helbach.de)