

VORSPEISEN

Neubert's Tomatensüppchen 8,50€

Basilikum / Rahm / Parmesan

Bruschetta nach „Art des Hauses“ 8,50€

Tomaten / Knoblauch / Olivenöl / Basilikum / Ciabatta

Garnelen vom Grill zum „ditschen“ {ohne Schale} 200g 17,50€

Knoblauch / Butter / Kräuter 300g 25,50€

Tatar von der Rinderhüfte 150g 17,50€

*mit frischem Eigelb angemacht / Burratta / Schnittlauch /
Kapern-Senf-Krem* 300g 26,50€

„Neubert's Löffelcaprese“ 13,00€

Burratta / Kirschtomaten / Knoblauch / Zwiebeln / Basilikum

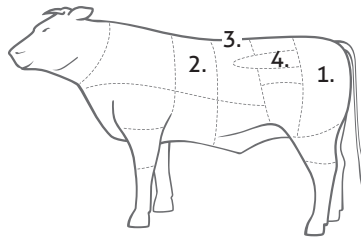
HAUPTSPEISEN

Makkaroni		26,00€
Pfifferlinge/Hähnchenbrust geräuchert/ Rahm/Rucola/Knusper/Emmentaler		
„Neubi's Salatschüssel“		27,00€
gegrillte Rumpsteak-Streifen 200 g/Kirschtomaten/ Balsamico/Olivenöl/Croutons/Rucola/gehobelter Parmesan		
Rumpsteak „Surf & Turf“	200g	34,00€
Garnelen/Tomaten/Speck/Kapern/Lauch/Sugo	300g	46,00€
Rucola & Parmesan/Holli		
Schnitzel „Wiener Art“ {von der Rinderhüfte}		28,00€
Sc. Hollandaise/Preiselbeeren/ lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat		
Filet vom Kabeljau-Loin {in Thymianbutter im Ofen gebacken}		34,00€
Petersilienhollandaise/Kartoffel-Zwiebel-Stampf/Chorizo/Kapern Blattsalat/Mango-Buttermilch-Dressing		
„Bikini-Pasta“		25,00€
Zucchini spaghetti/Pfifferlinge/Frühlingslauch/Kapern/ Peperoni/Knoblauch/Rucola/Parmesan		

UNSERE STEAKS



Liebe Gäste, für unsere Steaks verwenden wir ausschließlich frisches Qualitätsfleisch, welches wir ihnen mit geschmorten Zwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter und einem bunten Salat servieren. Alle Gewichtsangaben sind jeweils Rohgewichte!



1. Rinderhüfte

Ein sehr mageres Steakfleisch, welches nicht übergart werden sollte, da es sehr schnell trocken wird.

2. Rumpsteak

Ist ein klassisches Steak, geschnitten aus dem dicken und dünnen Roastbeef.

3. Entrecôte

Ein saftiges, gut marmoriertes Stück aus dem vorderen Rücken des Rindes. Durch seinen Fettanteil besonders aromatisch.

4. Rinderfilet

Ein edles, zartes Stück, welches aus dem Mittelstück des Rindes stammt und als das bekannteste und zugleich teuerste Stück vom Rind gilt.

	Rinderhüftsteak ¹ das magerste Stück vom Rind {Argentinien}	Rumpsteak „light“ ² bei uns ohne Fettdeckel und Sehne {Argentinien oder Spanien}	Entrecôte ³ {Argentinien}	Rinderfilet ⁴ das zarteste Stück {Irland}
200g	23,00€	28,00€	-	34,50€
300g	33,00€	42,00€	42,00€	48,50€
400g	43,00€	53,00€	-	59,00€

Die Steaks werden mit Salat, gebr. Zwiebeln & Kräuterbutter serviert.

+ Auf Wunsch „mediterran“ mit mehr Zwiebeln, Knoblauch & Peperoni

+3,50€

Garstufen

{ Tipp vom Chef: Wer keinen Fleischsaft (im Volksmund irrtümlich Blut genannt) auf dem Teller möchte, isst sein Steak rare oder medium rare, weil der Fleischsaft erst austritt, wenn die Garstufe darüber liegt. }



Rare

innen roh



Medium rare

im Kern leicht roh



Medium

durchgehend rosa
{bevorzugte Garstufe}



Medium well

leicht durchgebraten,
im Kern rosa



Well done

ganz durchgebraten
{dauert länger}



BEILAGEN NACH WUNSCH

<i>Portion Pfifferlinge</i> mit Rahm oder Olivenöl	11,00€
<i>Bohnen</i> mit Speck	5,50€
<i>Kartoffel-Zwiebel-Stampf</i> mit Chorizo / Kapern	8,00€
<i>Scharfe Nudeln</i> mit Tomatensugo / Knoblauch / Chilli	7,50€
<i>Hausgemachte Ofenfritten</i> mit Trüffelmayo	9,00€
<i>Gebratene Zwiebeln</i>	3,50€
<i>Salat der Saison</i> mit Mango-Buttermilch-Dressing	7,50€
<i>Sauce Hollandaise</i>	4,50€
<i>Portion gehobelter Parmesan</i>	3,50€
<i>Pfeffer-Portwein-Jus</i>	4,50€
<i>Hausgemachte Kräuterbutter</i>	2,50€