

## 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 / Burrata / Schnittlauch / Kapern-Senf-Krem* 300g 26,50€

**„Neubert's Löffelcaprese“** 13,00€

*Burrata / Kirschtomaten / Knoblauch / Zwiebeln / Basilikum*

## HAUPTSPEISEN

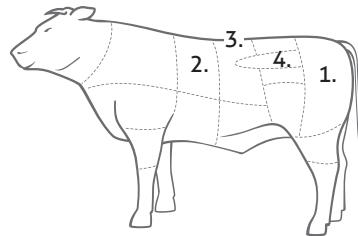
<b>Makkaroni</b>	26,00€
Pfifferlinge/Hähnchenbrust geräuchert/ Rahm/Rucola/Knusper/Emmentaler	
 <b>„Neubi's Salatschüssel“</b>	27,00€
gegrillte Rumpsteak-Streifen 200 g/Kirschtomaten/ Balsamico/Olivenöl/CROUTONS/Rucola/gehobelter Parmesan	
 <b>Rumpsteak „Surf &amp; Turf“</b>	34,00€
Garnelen/Tomaten/Speck/Kapern/Lauch/Sugo Rucola & Parmesan/Holli	300g 46,00€
 <b>Schnitzel „Wiener Art“ {von der Rinderhüfte}</b>	28,00€
Sc. Hollandaise/Preiselbeeren/ lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat	
 <b>Filet vom Kabeljau-Loin {in Thymianbutter im Ofen gebacken}</b>	34,00€
Petersilienhollandaise/Kartoffel-Zwiebel-Stampf/Chorizo/Kapern Blattsalat/Mango-Buttermilch-Dressing	
 <b>„Bikini-Pasta“</b>	25,00€
Zucchinispaghetti/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<sup>1</sup>

das magerste Stück vom Rind  
{ Argentinien }

200g

23,00€

300g

33,00€

400g

43,00€

## Rumpsteak „light“<sup>2</sup>

bei uns ohne Fettdeckel und Sehne  
{ Argentinien oder Spanien }

28,00€

42,00€

53,00€

## Entrecôte<sup>3</sup>

{ Argentinien }

-

## Rinderfilet<sup>4</sup>

das zarteste Stück  
{ Irland }

34,50€

48,50€

59,00€

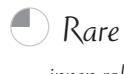
Die Steaks werden mit Salat, gebr. Zwiebeln & Kräuterbutter serviert.

+ 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 mit Rahm oder Olivenöl</i>	11,00€
<i>Bohnen mit Speck</i>	5,50€
<i>Kartoffel-Zwiebel-Stampf mit Chorizo / Kapern</i>	8,00€
<i>Scharfe Nudeln mit Tomatensugo / Knoblauch / Chilli</i>	7,50€
<i>Hausgemachte Ofenfritten mit Trüffelmayo</i>	9,00€
<i>Gebratene Zwiebeln</i>	3,50€
<i>Salat der Saison mit Mango-Buttermilch-Dressing</i>	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€