



STEAKHAUS

Altkötzschenbroda

Speisekarte



Herzlich willkommen im Steakhaus Altkötzschenbroda



Argentinische & amerikanische Steaks

„Wer es schätzt, mediterran, leicht und zugleich herzhaft zu speisen, ist in unserem Steakhaus genau richtig.“

Hier wird das Steak auf vielfältige und köstliche Weise gefeiert. Wählen Sie zwischen argentinischem und amerikanischem Fleisch. Der Kenner und Feinschmecker wird es lieben.“

Lassen Sie sich von meinen hausgemachten Rezepten überraschen und kombinieren Sie Ihre Steaks mit verschiedenen Beilagen, die im Preis enthalten sind.

Ihr Svek Udvari

Zu Beginn

Steaks und Argentinien

Genießen Sie an 365 Tagen im Jahr die besondere Qualität der Steaks. Jedes Steak wird erst nach Ihrer Bestellung vom Strang geschnitten und frisch für Sie gegrillt.

Für die perfekte Zubereitung unserer Speisen ist die Qualität der verwendeten Produkte ausschlaggebend. Schmeckbar, riechbar und authentisch müssen sie sein.

Ein paar Worte zu unserem Fleisch:

Argentinisches Fleisch: Argentinische Rinder ernähren sich von frischem Pampagras und klarem Quellwasser. Ihr Fleisch ist durch das Wachstum besonders schmackhaft und feinfasrig und bietet somit gleichbleibende Qualität. Dank des ausgefeilten Reifeverfahrens im Vakuum während des 4-wöchigen Transportes nach Europa, ist es von hervorragender Zartheit.

Amerikanisches Fleisch: Steak-Kenner lieben American Beef. Es ist bekannt für seine starke Marmorierung und das deftig-saftige Aroma. Die durch das relativ schnelle Wachstum der Rinder bedingte Fetteinlagerung im Muskel wird von der speziellen Mast verfeinert und gibt dem Fleisch dieser Rasse seinen besonderen Geschmack.



STEAKHAUS

Aperitif

Prosecco

Live Brune „S“ Spumante Prosecco DOC 0,1 l 4,50 €

Martini Bianco

5 cl 5,00 €

Sherry Osborne

5 cl 4,50 €

Unsere Steakhauesspezialitäten

Rhabarber Prosecco

0,2 l 7,90 €

Ramazotti Aperitivo Rosato¹

0,2 l 7,90 €

Aperol Spritz¹

0,2 l 7,90 €

Steakhausweine

Steakhausweinschorle weiß / rot / rosé (Torrés-Wein) 0,2 l 6,50 €

Weitere Weine entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte! Weine enthalten Sulfit!



STEAKHAUS

Hausgemachte Suppen

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen (F)	6,90 €
Tomatensuppe mit Pesto und Sahnehäubchen (A,I)	6,90 €
Zwiebelsuppe mit gebackenem Käsetaler (A,B)	6,90 €
mediterrane Fischsuppe	10,50 €

Vorspeisen, Salate & Tapas

Goldgelb gebackenes Knoblauchbrot (B)	5,50 €
hausgemachtes Aioli mit ofenfrischem Brot	5,50 €
Nachos mit hausgemachtem Käsedip & feurig, scharfen Jalapeños	7,50 €
Marinierte Käsewürfel (A, B) mit eingelegten Oliven und frischem Ofenbaguette	7,50 €
Pimientos de Padròn (B) spanische Bratpaprika mit grobem Meersalz gewürzt, dazu Ofenbaguette	6,90 €
gebackene, pikante Käsecken	7,50 €
Gambas al ajillo (B) Garnelen in Knoblauchöl, Chili, dazu Ofenbaguette	8,50 €

.....

Süßkartoffel-Pommes mit Mango-Mayonnaise ^(A, B) 6,90 €

Gebackener französischer Ziegenkäse ^(B) 9,90 €
mit hausgemachtem Chutney, dazu Ofenbaguette

Gebackene Pflaumen im Speckmantel 6,90 €

Carpaccio vom U.S. Beef ^(A, B) 14,90 €
hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit würzigem Parmesan,
kaltgepresstem Olivenöl, Aceto Balsamico, dazu Ofenbaguette

Kleiner Salatteller 7,50 €
bunte Auswahl an Salatvariationen und frischem Gemüse

Großer Salatteller 12,90 €
bunte Auswahl an Salatvariationen und frischem Gemüse und Ofenbaguette

mit Garnelen 18,90 €

mit gebackenem französischer Ziegenkäse ^(B) 18,90 €

... dazu wählen Sie sich Ihr hausgemachtes Lieblingsdressing aus:

**Mango-Chilli Dressing, frz. Senf Dressing oder
Aceto Balsamico/Olivenöl** ^(A)

XL-Steakhaus Burger.....

Feinste Burger vom US-Beef Black Angus im Gourmetbrötchen

BBQ-Burger à la Steakhaus

200 g feinstes Black Angus mit frischem Salat und Tomaten, BBQ-Zwiebeln, Käsesauce

15,90 €

Ziegenkäse-Burger

200 g feinstes Black Angus mit frischem Salat, frz. Ziegenkäse, hausgemachtes Chutney

15,90 €

Wie soll Ihr Steak sein?

Englisch ist innen noch blutig und mit kleinem rohen Kern

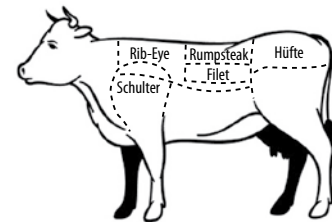
Medium ist innen noch zart rosa

Well done ist durchgebraten, kann dadurch trocken und zäh werden

Fleisch & Cut

Jedes Steak hat einen eigenen Zuschnitt, auch Cut genannt.

Hier gibt es klare Unterschiede, da jeder Schnitt von einem anderen Körperteil des Rindes abstammt. Somit erklären sich auch die unterschiedlichen Größen, Marmorierungen, Knochenanteil und Geschmack der verschiedenen Steaksorten.



PS: Waren die Augen größer als der Magen – kein Problem, gegen einen Aufpreis packen wir gern ein.

Steaks

zwei kleine Putensteaks	200 g	19,90 €
zarte Schweinemedallions	200 g	20,90 €
Argentinisches Rumpsteak	180 g	27,90 €
<i>außen mit dem typischen Fettrand</i>	250 g	30,90 €
	350 g	39,90 €
Argentinisches Rib-Eye-Steak	250 g	32,90 €
<i>das Steak für Genießer, mit dem typischen Fettauge</i>	350 g	40,90 €
Argentinisches Rinderfilet	Ladies Cut 140 g	27,90 €
<i>das zarteste Stück vom Rind ohne Fett</i>	180 g	32,90 €
	250 g	41,90 €
Top Blade U.S. Beef vom Black Angus	180 g	32,90 €
<i>fein marmoriert, kräftig im Geschmack</i>	250 g	39,90 €

Wählen Sie zu Ihrem Steak Ihre individuellen Beilagen aus.

Die Beilagen sind bereits im Steak-Angebotspreis inklusive.



Beef Meets Sea

Black Tiger Riesengarnelen zu Ihrem Hauptgang (G, J)

2 Black Tiger Riesengarnelen, gegrillt 13,90 €

3 Black Tiger Riesengarnelen, gegrillt 18,90 €

Exklusiv für Fleischliebhaber

U.S. Beef T-Bone Steak, inkl. Beilagen

verschiedene Steaks, kombiniert in einem, nur durch einen Knochen unterteilt

– Rumpsteak und Filet vereint

Steak ab ca. 550 g je 100 g 9,90 €

Preis berechnet sich nach dem Gewicht



Beilagen, Gemüse & Dips

Bitte wählen Sie zu jedem Steakangebot – aus jeder Rubrik jeweils 1 Beilage – aus.

Beilagen

Kartoffelecken

Steakhaus-Pommes frites

Rosmarinkartoffeln

Ofenkartoffel mit Kräuterquark (A, E)

Runzelkartoffeln mit Salzkruste und roter Mojo*

(*Paprika, Knobli, Oregano und Olivenöl) (B, I)

Süßkartoffel-Pommes mit Mango-Mayonnaise (A, B) (3,90 €)

Trüffel-Pommes frites mit Parmesan (A, B) (3,90 €)

wahlweise auch mit frischer Salatvariation

Gemüse

Brokkoli

frische Champignons

Röstzwiebeln

buntes Pfannengemüse

Chilibohnen in Tomatensoße

Buttermaismüse

wahlweise auch mit frischer Salatvariation

Soßen & Dips

Knoblauchdip (A, C)

- hausgemacht

Kräuterbutter (A)

- hausgemacht mit frischen Kräutern

Thymian-Brandy-Sauce (A, B)

- hausgemachte dunkle Bratensauce verfeinert mit Thymian und Brandy „Torres 10“

Chutney (B)

- hausgemachte würzige, süß-saure, pikante Sauce (nach Tagesangebot)

Chimichurri

- arg. Steakdip mit Petersilie, Thymian, Oregano, Knobli, Olivenöl

Ketchup, Mayonnaise

Alle weiteren Beilagen werden extra berechnet.



STEAKHAUS

Der Klassiker

Filetspitzen Stroganoff vom argentinischen Rind 24,90 €
verfeinert mit Crème Fraîche, roter Beete, Champignons, Zwiebeln
und sauren Gurken, dazu reichen wir Reis

Fisch

gebratenes Zanderfilet (A, F, G) 23,90 €

gebratenes Doradenfilet 25,90 €

Bitte wählen Sie zu jedem Gericht Ihre Beilagen und Gemüse individuell aus.

Vegetarisch

vegetarische Bandnudeln (A, B, I, L) 13,90 €
hausgemachtes Pesto, Tomaten, Rucola, Parmesan

Desserts & Variationen

Crêpes süß – hausgemacht (A, B, C, I) 7,50 €
mit Eiscreme und Schokosauce

Schokoküchlein 8,90 €
mit zartschmelzendem Schokoladenkern (A, B, C, I)
dazu hausgemachtes Sorbet

Schwedeneisbecher (A) 7,50 €
klassisch mit Vanilleeis, Apfelmus und Eierlikör

Bier vom Fass

Radeberger Pilsner <small>(K)</small>	0,30 l	3,80 €
	0,50 l	5,50 €
Krusovice, Böhmisches Schwarzbier <small>(K)</small>	0,30 l	3,80 €
	0,50 l	5,50 €
Allgäuer Büble Edelweissbier <small>(K, L)</small>	0,30 l	3,80 €
	0,50 l	5,50 €
Radler, Diesel, Bananenweizen, Colaweizen ¹	0,30 l	3,80 €
	0,50 l	5,50 €

Flaschenbiere

Allgäuer Büble Edelweissbier Alkoholfrei <small>(K, L)</small>	0,50 l	5,50 €
Radeberger Pilsner Alkoholfrei <small>(K)</small>	0,33 l	3,90 €
Allgäuer Büble hell <small>(K)</small>	0,50 l	5,50 €
Allgäuer Büble Radler Naturtrüb <small>(K)</small>	0,50 l	5,50 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 l	2,90 €
<i>Classic / Medium / Naturell</i>	0,75 l	6,90 €
Schweppes Ginger Ale^{2,3}, Bitter Lemon⁶, Tonic Water⁶	0,20 l	3,20 €
Coca Cola^{1,5}	0,20 l	3,10 €
	0,40 l	4,30 €
Coca Cola Light^{1,5}	0,33 l	3,90 €
Fanta¹ / Sprite¹	0,20 l	3,10 €
	0,40 l	4,30 €
Menschel Limonaden Himbeer ¹ oder Waldmeister ¹	0,33 l	3,90 €
Hausgemachte Limonaden versch. Geschmacksrichtungen	0,40 l	4,50 €
Heide Säfte und Nektar		
<i>Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Johannisbeere</i>	0,20 l	3,00 €
<i>Schorle</i>	0,40 l	5,40 €
<i>Mango, Erdbeere, Rhabarber, Tomate</i>	0,20 l	3,00 €
<i>Schorle</i>	0,40 l	5,40 €
Red Bull	0,25 l	4,90 €



STEAKHAUS

Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>		2,90 €
<i>Espresso</i>		2,70 €
<i>Espresso Machiato</i>		3,60 €
<i>Doppelter Espresso</i>		3,90 €
<i>Cappuccino</i> ^(A)		3,90 €
<i>Milchkaffee</i>		3,90 €
<i>Latte Machiato</i> ^(A)		4,20 €
<i>Heiße Zitrone</i>		3,20 €
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>		4,20 €
<i>Italienische Löffelschokolade</i> in verschiedenen Geschmacksrichtungen ^(A)		4,60 €

Teespezialitäten aus dem Hause Ronnefeld

Classic Darjeeling – Schwarzer Tee

Fein und köstlich ist diese Sommermischung aus dem Himalaya mit dem typischen Darjeeling-Bouquet

Tasse 3,60 €

Classic Green Tea –Grüner Tee

Ein seltener Teegenuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet

Tasse 3,60 €

Refreshing Mint – Kräutertee

Die zitronische Frische von Zitronengras über dem kräftigen Pfefferminzaroma bring coole Entspannung

Tasse 3,60 €

Sweet Camomile – Kräutertee

Die zarte Fruchtigkeit von Orangenblüten legt sich über den süßlich herben Geschmack der Kamille

Tasse 3,60 €

Fruit Power – aromatisierter Früchtetee

Herlich süßes Erdbeer- und Himbeeraroma ergießt sich über heimische Früchte und verleiht Power

Tasse 3,60 €

Bergkräuter Schweizer Art

Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian – duftig, würzig und frisch wie Morgenluft in den Bergen

Tasse 3,60 €



STEAKHAUS

Ihr individuelles **Catering**

für Partys · Familienfeiern · Veranstaltungen



Wählen Sie Ihr Catering

Kulinarische Highlights für jeden Anlass

individuell, frisch gegrillt vor Ort – Steak & Fisch

Mediterranes Buffet

Finger-Food

Besteck, Gläser & Accessoires auf Anfrage ausleihbar

Sprechen Sie unser Servicepersonal gern dazu an!



STEAKHAUS



STEAKHAUS

Altkötzschenbroda

Guten Appetit!

STEAKHAUS RADEBEUL · Altkötzschenbroda
Altkötzschenbroda 10 · 01445 Radebeul
Tel. +49 (0)351 83 14 90 0 · E-Mail info@steakhaus-radebeul.de · www.steakhaus-radebeul.de
Inhaber: Sven Udvari



Alle Preise beinhalten jeweils die gültigen gesetzlichen Steuern, insb. Mehrwertsteuern.

1 Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 Koffeinhaltig, 6 Chininhaltig
(A) Lactose, (B) Glutenhaltig, (C) Ei, (D) Soja-Bohnen, (E) Senf, (F) Sellerie, (G) Fisch, (H) Erdnüsse,
(I) Schalenfrüchte/Mandeln, (J) Krebstiere, (K) Gerste, (L) Weizen
(Stand 06-2023)