



Vorspeisen

ofenfrisches Knoblauchbrot

„Bruschetta Rauchfang“ Knoblauchbrot mit Tomaten, Basilikum & Käse gratiniert

Maiskolben mit Selleriesalz & Butter

gebackene Champignons mit sauce Tatar

zu folgenden Vorspeisen reichen wir franz. Stangenbrot:

*6 Schnecken im Pfännchen
mit Kräuterbutter überbacken*

*6 Schnecken nach Art des Hauses
in Tomatensauce, Kräuter der Provence & Kräuterbutter überbacken*

*„Carpaccio“
vom arg. Rinderfilet mit Rucola, Parmesan & Sauerrahmdip*

*„Tatar“
150 g arg. Rinderfilet, leicht mariniert mit Zwiebeln & Kapernäpfel*



Suppen

fränk. **Kartoffelsuppe** mit
Speck & Croutons

franz. **Zwiebelsuppe**
mit Käse überbacken

Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne, Grieß- & Fleischklößchen

für unsere kleinen Gäste

kleines **Schnitzel „Wiener Art“**
mit Pommes frites

kleines **Hähnchenbrustfilet**
mit Pommes frites

Spätzle mit Butter

Spätzle mit Champignonsoße

kleines **Schweinesteak** in Rahmsauce
mit Pommes frites

hausgemachte **„Chicken Nuggets“**
mit Pommes frites

100g Filetsteak
mit kl. Baked Potatoe

„Räuberteller“ „nimm deine Gabel und
stibitze das Essen deiner Eltern

Vegetarische Gerichte

Gemüse-Kartoffelgratin

„Vegetarische Gemüseplatte“
frisches Gemüse vom Markt mit
Grilltomate & Baked Potatoe



Die Rauchfang Klassiker

„Surf & Turf“

150g arg. Rinderfilet

mit gebratenem Hummerschwanz ca. 130g/150g

300g US Rib Eye „Iowa“

mit BBQ Sauce & Pommes frites

„Rumpsteak Argentina“

300g arg. Rumpsteak

mit Bratkartoffeln & Speckbohnen

Filetspitzen vom Angusrind mit Pfifferlingen a la creme, Kroketten & frischem Gemüse vom Markt

„Mixed Grill“

Kl. arg. Rumpsteak, Schweinesteak, Lammkoteletts mit Speckbohnen & Röstkartoffeln



Steakspezialitäten vom argentinischen Angusrind

zu unseren Steaks servieren wir unsere
selbst gemachte Kräuterbutter

Filetsteak	150g		Rumpsteak mit Fettrand	300g
Filetsteak	200g			
Filetsteak	300g		Rib Eyesteak	250g
Top Rumpsteak	200g		Rib Eyesteak	400g

US Steakspezialitäten

US Filetsteak 150g
US Filetsteak 200g
US Filetsteak 300g

Steakhausvariation „Rauchfang“
je 150g US & argentinisches Rinderfilet

weitere Spezialitäten vom Buchenholzgrill

Hähnchenbrustfilet 200g
mit Kräuterbutter

Pfeffersteak „Pariser Art“
200g Top Rumpsteak mit geschrotetem Pfeffer



Pfeffersteak „Madagaskar“

200g Filetsteak in Rahmsauce mit grünem Madagaskarpfeffer

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen selbst

Pommes frites

Süßkartoffel-Pommes

Kartoffelgratin

Baked Potatoe, sour creme

Kroketten

Bratkartoffeln

Farmerkartoffeln

Reis

Röstinis

Speckbohnen

Gemüsemais

gemischtes Gemüse

Röstzwiebeln

*frischer Blattspinat mit
Knoblauch & Zwiebeln*

Salate

gemischter Salat

Blattsalat

Gurkensalat (Knoblauch)

Tomatensalat

Karottensalat

Krautsalat



Rauchfangklassiker

Filetspieß vom Rind & Schwein mit frischen Champignons a la creme,
Spätzle & Preiselbeeren

„**Hauspfanne**“ versch. Lendchen mit Bratkartoffeln,
Speckbohnen & frischen Champignons a la creme

„**Fuggerpfanne**“ Schweinelendchen auf Spätzle, frischen
Champignons a la creme & Käse überbacken

„**Rauchfangplatte**“ für 2 Personen, 150g Filetsteak,
200g Top Rumpsteak, 2 kl. Schweinesteaks,
Maiskolben & Baked Potatoe mit sour crème