

Haus Düfelshöft

FESTTAGSKARTE

VEREHRTER GAST,

WIR BEGRÜßEN SIE HERZLICH IN UNSEREM STILVOLL EINGERICHTETEN RESTAURANT MIT EINEM MEDITERRANEN FLAIR IN FAMILIÄRER ATMOSPHÄRE.

UNSERE KÜCHE SERVIERT IHNEN EINE VORZÜGLICHE AUSWAHL AN INTERNATIONALEN SPEZIALITÄTEN, DIE UNSER KÜCHENCHEF MATE BOBAN MIT SEINEM TEAM FÜR SIE TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET UND SERVIERT.

UM IHNEN AUCH WÄHREND DER HOCH FREQUENTIERTEN FEIERTAGE DIE GEWOHNT HOHE QUALITÄT ZU BIETEN, ARBEITEN WIR IN DIESER ZEIT MIT EINER VERKÜRZTEN FESTTAGSKARTE.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT UND EINEN GUTEN APPETIT.

IHR GASTGEBER DZUNEJD MELKIC UND DAS TEAM HAUS DÜFELSHÖFT

APERITIF

01. GLAS PROSECCO 0,1 DL € 4,00
02. GLAS SEKT 0,1 DL € 4,00
03. MARTINI 5 CL € 3,50
 Bianco, Dry oder Rosso
04. APEROL SPRITZ 0,2 L € 5,50
05. SHERRY 5 CL € 3,50
 Medium, Dry
06. VW COCKTAIL 5 CL € 5,50

SUPPEN

37. TOMATENSUPPE € 4,80
 Mit Brot
38. HÜHNERSUPPE € 4,80
 Mit Suppennudeln und Brot

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

41. SCHNITZEL WIENER ART € 7,90
 Mit feinem Gemüse und Pommes frites
42. CEVAPCICI € 7,90
 4 Stück mit Pommes frites

KLEINE STEAK-KUNDE

WIR GRILLEN IHR STEAK GENAU NACH IHREM GESCHMACK. DABEI KÖNNEN SIE AUS FOLGENDEN GRILLSTUFEN WÄHLEN. SOLLTEN SIE KEINE BESONDEREN WÜNSCHE ÄUßERN, WERDEN WIR IHR STEAK MEDIUM-ROSA ZUBEREITEN.

BLEU

Kurz angebraten, dunkelrot und sehr saftig.

Im Englischen wird diese Garstufe auch als "very rare" bezeichnet. Die Innenseite ist komplett roh und weist eine saftige rote Farbe auf. Außen hat das Steak durch das kurze Anbraten eine dünne, angebräunte Kruste.

ENGLISCH

Blutig im Inneren und noch fast roh. Für Kenner.

Der Fleischsaft ist hier dunkelrot und im Inneren ist das Steak sehr saftig. Bei Druckausübung auf das Fleisch gibt es kaum Widerstand. Bei MAREDO wird Ihnen Ihr Steak in English auf Wunsch auf einem heißen Stein serviert.

MEDIUM RARE

Auf den Punkt gegrillt. Gut gebräunt von außen und schön saftig im Inneren.

Medium Rare bezeichnet der Steak-Kenner gerne auch als „à point“ (auf den Punkt gegart). Innen ist das Fleisch rosa bis rot. Außen ist die Bräunung aufgrund der längeren Zeit auf dem Grill nun etwas intensiver. Der Fleischsaft, der beim Anschneiden aus dem Steak läuft, hat eine dunkelrote Farbe.

MEDIUM

Roter Fleischkern und dunkelbraune Kruste. Die beliebteste Garstufe.

Der wohl am häufigsten gewählte Grillgrad beim Steak. Ist das Steak Medium gegrillt, weist es im Inneren eine saftige rote Farbe auf, wird jedoch bereits von einer kräftigen braunen Kruste ummantelt. Beim Druck auf das Steak fühlt sich dieses nun auch viel fester an.

MEDIUM WELL

Fast durchgebraten und kräftig im Biss.

Nur noch ein kleiner Kern des Medium Well Steaks hat eine rosa Farbe. Ansonsten ist das Steak fast durchgegrillt. Von außen ist das Fleisch kräftig gebräunt.

WELL DONE

Komplett durchgebratenes Steak. Komplett braune Farbe im Inneren.

Das Fleisch ist durchgebraten und gibt bei Druckausübung nicht mehr nach. Die Farbe im Kern ist inzwischen braun bis grau.

STEAKS

LASSEN SIE SICH VON UNSEREM ANGEBOT INSPIRIEREN UND WÄHLEN SIE DIE GENAU RICHTIGE KOMBINATION AUS HERVORRAGENDEM FLEISCH UND GEWÜNSCHTER GRILLSTUFE.

ZU UNSEREN STEAKS EMPFEHLEN WIR IHNEN EINEN BLICK IN UNSERE REICHHALTIGE BEILAGEN- UND SAUCENAUSWAHL.

BIFE DE CUADRIL – HÜFTSTEAK

Die Rinderhüfte befindet sich im hinteren Teil des Rindes und schließt an das Roastbeef an. Sie besteht aus zwei Muskeln, welche durch eine Mittelsehne getrennt werden.

Eine sehr intensive Fettmarmorierung verleiht dem Hüftsteak einen kräftigen, würzigen und sehr charakteristischen Geschmack.

Die Steakhüfte befindet sich im hinteren Teil des Rindes und gibt diesem Fleischstück seinen Namen.

50. CA. 200G	€ 17,90
51. CA. 300G	€ 21,90

BIFE DE CHORIZO – RUMPSTEAK

Das Rumpsteak wird aus dem hinteren Muskelteil des Rückens geschnitten. Dieses Stück liegt zwischen der Hüfte und dem Rib-Eye.

Charakteristisch für das Rumpsteak ist der typische Fettrand. Dieser verleiht dem Muskelfleisch darunter einen wunderbar kräftigen Geschmack. Dadurch gilt das Rumpsteak als einer der beliebtesten Steak-Cuts überhaupt.

„Rump“ steht im Englischen schlicht für „Hinterteil“. Da das Rumpsteak aus dem hinteren Teil des Rinder-Rückens geschnitten wird, ist hier die Körperregion Namensgeber des Steaks.

52. CA. 200G	€ 20,90
53. CA. 300G	€ 26,90

BIFE DE LOMO – FILETSTEAK

Das Filet ist ein sehr langer Muskelstrang, der sich im Lendenbereich auf beiden Seiten der Wirbelsäule des Rindes entlangzieht.

Da der Rückenmuskel, aus dem das Filet geschnitten wird, vom Rind kaum beansprucht wird, ist das Fleisch hier ganz besonders zart und deswegen bei vielen Steak-Liebhabern so beliebt.

Der Name Filet leitet sich vom französischen „fillet“ ab, was übersetzt so viel wie „Leiste“ heißt. Demnach deutet der Name des Steaks auf den Teil des Rindes hin, aus dem es geschnitten wird.

54. CA. 200G	€ 24,90
55. CA. 300G	€ 31,90

BEILAGEN UND SALATE

60. FOLIENKARTOFFEL.....	€ 3,70
Mit Sauerrahm	
62. POMMES FRITES	€ 2,70
63. KROKETTEN	€ 2,70
65. DJUWETSCHREIS.....	€ 2,70
69. CHAMPIGNONS	€ 4,00
In Butter mit Zwiebeln	
72. GEMÜSE.....	€ 3,00
73. GEMISCHTER SALAT	€ 3,00
84. WIRSINGGEMÜSE	€ 3,50

SAUCEN

78. SAUCE BÉARNAISE	€ 2,50
79. PFEFFER-RAHMSAUCE	€ 2,50
80. SAUCE HOLLANDAISE.....	€ 2,50
81. MEXICO-FEUERSAUCE	€ 2,50
83. AJVAR.....	€ 2,50

UNSERE EMPFEHLUNG

56. FESTTAGSTELLER.....	€ 20,50
Rinderfilet, Hüftsteak, Schweinefilet mit Sauce Béarnaise, dazu Krokette, Gemüse und Salat vom Buffet	
96. ARGENTINISCHER GRILLTELLER.....	€ 22,50
Rinderfilet, Rumpsteak, Schweinefilet im Speckmantel mit Folienkartoffel und gemischtem Salat	

STEAK-SPEZIALITÄTEN

93. PFEFFERRAHMSTEAK..... € 23,90
Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce, Folienkartoffel, dazu gemischter Salat
94. ARGENTINISCHER PFEFFERSPIß € 19,90
Rinder- und Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce, Folienkartoffel und gemischtem Salat
98. RUMPSTEAK CHURRASCO € 22,90
Mit pikanter Churrascosauce, dazu Folienkartoffel und gemischter Salat
105. RUMPSTEAK KRÄUTERALM..... € 22,90
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Folienkartoffel und gemischtem Salat
110. FILETSTEAK PARIS € 28,50
Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, Folienkartoffel und gemischtem Salat
112. FILETSTEAK „AJO“ € 28,50
Rinderfilet mit Knoblauchrahmsauce, Folienkartoffel und gemischtem Salat

VOM SCHWEIN

113. MEDAILLONS FRANKREICH € 18,90
Mit Sauce Béarnaise, Kroketten und Gemüse
114. FILETMEDAILLONS MADAGASCAR € 18,90
Mit Pfefferrahmsauce, Gemüse und Kroketten
131. VJESALICA € 17,50
Gegrilltes Schweinefilet mit Pommes frites, Djuwetschreis und gemischtem Salat
161. MEDAILLONS LANDGEMACHTES € 18,90
Mit Champignonrahmsauce, Gemüse und Kroketten

VOM FISCH

159. LACHSSTEAK¹³ € 18,90
Gegrilltes Lachssteak mit Wirsinggemüse und Rosmarinkartoffeln

AUS DER PFANNE

140. SPANISCHER PFEFFERTOP € 19,90
Geschnetzeltes Rinder- und Schweinefilet, gedünstet mit Zwiebeln, Pfifferlingen, Champignons und Obst in Pfeffersauce, dazu Kroketten und gemischter Salat
142. SCHWEINEFILET „ZÜRCHER ART“ € 18,50
Geschnetzeltes Schweinefilet mit Champignons in Sauce, dazu Spätzle und gemischter Salat
464. WILDGULASCH € 17,90
von Hirsch und Wildschwein, dazu Spätzle, garniert mit Williamsbirne und Preiselbeeren

AUS ALLER WELT

122. GRILLTELLER DÜFELSHÖFT € 17,00
Kotelett, Hacksteak, Cevapcici und Fleischspieß mit Pommes frites und Djuwetschreis
123. ZIGEUNERSPIß € 16,50
Schweinelachse, Rindersteak, Schweinenacken und Speck mit Pommes frites, Djuwetschreis
132. LUSTIGER BOSNIAK € 21,50
Rindersteak gefüllt mit Schinken^{1,2,3} und Käse¹, dazu Pommes frites und Djuwetschreis
135. SCHNITZEL „WIENER ART“ € 13,50
Mit Pommes frites
136. CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL € 14,50
Mit Pommes frites und gemischtem Salat
137. CORDON BLEU € 15,90
Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken^{1,2,3} und Käse¹, dazu Pommes frites und Djuwetschreis
138. SCHNITZEL „ZIGEUNER ART“ € 14,50
Paniert, dazu Pommes frites
145. HÄHNCHENBRUSTFILET € 16,50
An Wirsinggemüse, Kroketten dazu

FÜR DEN SÜßEN ZAHN

184. VANILLEEIS MIT HEIßER SCHOKOLADE UND SAHNE € 5,50
185. VANILLEEIS MIT HEIßEN KIRSCHEN¹¹ UND SAHNE € 5,50
188. PANNA COTA AUF KIRSCHSAUCE € 4,90

WARMER GETRÄNKE

292. TASSE KAFFEE ⁵	€ 2,10
293. GLAS TEE MIT ZITRONE	€ 2,10
294. GROG MIT RUM4CL	€ 3,50
296. GLÜHWEIN..... 0,2L	€ 3,90
297. MILCHKAFFEE ⁵	€ 3,00
298. LATTE MACCHIATO ⁵	€ 3,00
299. ESPRESSO ⁵	€ 2,20
300. CAPPUCCINO ⁵	€ 2,70
301. TASSE KAKAO	€ 2,70
290. HEIßE ZITRONE	€ 2,10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

308. MINERALWASSER CLASSIC	0,25L	€ 2,40
309. MINERALWASSER NATURELL	0,25L	€ 2,40
324. MINERALWASSER CLASSIC	0,75L	€ 5,20
325. MINERALWASSER NATURELL	0,75L	€ 5,20
310. COCA COLA ^{1,5}	0,3L	€ 2,40
311. COCA COLA.....	0,5L	€ 3,80
312. COCA COLA LIGHT	0,3L	€ 2,40
313. FANTA ^{1,2,3}	0,3L	€ 2,40
314. SPRITE	0,3L	€ 2,40
315. SPEZI	0,3L	€ 2,40
316. APFELSCHORLE.....	0,3L	€ 2,40
317. BITTER LEMON ^{2,3}	0,2L	€ 2,40
318. GINGER ALE ^{2,3}	0,2L	€ 2,40
319. TONIC WATER	0,2L	€ 2,40

SÄFTE

320. ORANGENSAFT.....	0,2L	€ 2,40
321. APFELSAFT	0,2L	€ 2,40
322. KIRSCHSAFT.....	0,2L	€ 2,40
323. JOHANNISBEERSAFT.....	0,2L	€ 2,40

BIERE

325. BITBURGER PILSNER	0,3L	€ 2,40
326. BITBURGER PILSNER	0,5L	€ 3,80
327. POTTS LANDBIER	0,3L	€ 2,40
328. POTTS LANDBIER	0,5L	€ 3,80
330. KÖSTRITZER.....	0,3L	€ 2,60
331. MALZBIER.....	0,3L	€ 2,40
335. WEIZENBIER.....	0,5L	€ 3,80
336. ALT-SCHUß	0,3L	€ 2,40
338. ALKOHOLFREIES BIER VOM FASS.....	0,3L	€ 2,40
339. ALKOHOLFREIES BIER VOM FASS.....	0,5L	€ 3,80

SPIRITUOSEN

341. UNDERBERG		€ 2,40
342. FERNET BRANCA.....		€ 2,40
343. JÄGERMEISTER		€ 2,40
345. KÜMMERLING		€ 2,40
346. SAMBUCA		€ 2,40
347. TEQUILA		€ 2,40
352. WACHOLDER		€ 2,00
353. DOPPELKORN.....		€ 2,00
356. MALTESER AQUAVIT.....		€ 2,50
358. JUBILÄUMS AQUAVIT.....		€ 2,50
359. LINIE AQUAVIT		€ 2,90
360. SLIVOVITZ		€ 2,50
361. JULISCHKA.....		€ 2,50
363. WODKA		€ 2,50
364. OUZO		€ 2,40
365. WILLIAMSBIERNE		€ 3,50
370. REMY MARTIN.....		€ 5,50
371. HIMBEERGEIST		€ 3,00
373. AVERNA		€ 2,40
374. RAMAZZOTTI		€ 2,40
375. GRAPPA		€ 3,50
376. OBSTLER LANTENHAMMER		€ 4,80
380. JACK DANIELS	4 CL	€ 4,50
382. CHIVAS REGAL	4 CL	€ 4,90
391. BAILEYS.....	4 CL	€ 2,40

OFFENE HAUSWEINE

AUF ANFRAGE ERHALTEN SIE UNSERE WEINKARTE MIT BESONDEREN WEINEN

401. ROTWEIN TROCKEN	0,2L	€ 5,00
401. ROTWEIN TROCKEN	0,5L	€ 11,50
402. ROTWEIN HALBTROCKEN	0,2L	€ 5,00
402. ROTWEIN HALBTROCKEN	0,5L	€ 11,50
403. ROTWEIN LIEBLICH	0,2L	€ 5,00
403. ROTWEIN LIEBLICH	0,5L	€ 11,50
404. WEIßWEIN TROCKEN	0,2L	€ 5,00
404. WEIßWEIN TROCKEN	0,5L	€ 11,50
410. WEIßWEIN HALBTROCKEN	0,2L	€ 5,00
410. WEIßWEIN HALBTROCKEN	0,5L	€ 11,50
411. WEIßWEIN LIEBLICH	0,2L	€ 5,00
411. WEIßWEIN LIEBLICH	0,5L	€ 11,50
401. ROSÉWEIN TROCKEN	0,2L	€ 5,50
401. ROSÉWEIN TROCKEN	0,5L	€ 11,50
402. ROSÉWEIN FEINHERB	0,2L	€ 5,50
402. ROSÉWEIN FEINHERB	0,5L	€ 11,50
403. HUGO	0,15L	€ 5,50

ZUSATZSTOFFE UND WEITERE HINWEISE

1 MIT FARBSTOFF

2 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL

3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL

4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER

5 KOFFEINHALTIG

6 MIT SÜßUNGSMITTEL

7 ENTHÄLT MARGARINE

9 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE

11 STEINOBST KANN RESTSTEINE ENTHALTEN

13 FISCHFILETS KÖNNEN GRÄTENRESTE ENTHALTEN

14 PANTOTHENSÄURE

15 PFANNE IST HEIß

DIE VOLLSTÄNDIGEN ALLERGIE- UND ZUSATZSTOFFINFORMATIONEN ERHALTEN SIE AUF WUNSCH IN EINER SEPARATEN KARTE