

Haus Düfelshöft

FESTTAGSKARTE

VEREHRTER GAST,

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

UNSERE KÜCHE SERVIERT IHNEN EINE VORZÜGLICHE AUSWAHL AN INTERNATIONALEN SPEZIALITÄTEN, DIE UNSER KÜCHENCHEF 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

02. GLAS SEKT.....	0,1 DL	€ 4,50
03. MARTINI	5 CL	€ 4,20
Bianco, Dry oder Rosso		
04. APEROL SPRITZ	0,2 L	€ 6,50
05. SHERRY	5 CL	€ 4,20
Medium, Dry		
06. VW COCKTAIL.....	5 CL	€ 6,00
07. PORTWEIN	5 CL	€ 4,50
403. HUGO FRISCH ZUBEREITET	0,2L	€ 6,50

SUPPEN

37. TOMATENSUPPE	€ 6,00
Mit Brot	
38. RINDERSUPPE.....	€ 6,00
Mit Suppennudeln und Brot	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

191. KINDER-SCHNITZEL WIENER ART.....	€ 8,90
Mit feinem Gemüse und Pommes frites	
192. CHICKEN NUGGETS.....	€ 8,90
6 Stück mit Pommes frites	

FÜR JEDE BEILAGENÄNDERUNG BERECHNEN WIR EINEN SERVICEBETRAG VON 1,50 €

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 Häftsteak einen kräftigen, würzigen und sehr charakteristischen Geschmack.

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

50. CA. 200G..... € 18,90

51. CA. 300G..... € 26,90

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.

61. CA. 200G..... € 23,90

62. CA. 300G..... € 31,90

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.

63. CA. 200G..... € 28,90

64. CA. 300G..... € 38,90

BEILAGEN UND SALATE

60. FOLIENKARTOFFEL	€ 4,80
Mit Sauerrahm	
65. POMMES FRITES.....	€ 4,00
66. KROKETTEN	€ 4,00
68. DJUWETSCHREIS	€ 4,00
71. CHAMPIGNONS.....	€ 5,00
In Butter mit Zwiebeln	
72. GEMÜSESCHALE.....	€ 5,00
73. GEMISCHTER SALAT	€ 3,50

SAUCEN

78. SAUCE BÉARNAISE	€ 4,00
79. PFEFFER-RAHMSAUCE	€ 4,00
80. SAUCE HOLLANDAISE	€ 4,00
81. MEXICO-FEUERSAUCE	€ 4,00
83. AJVAR	€ 4,00
84. TZAZIKI	€ 4,00

UNSERE EMPFEHLUNG

56. FESTTAGSTELLER	€ 28,90
Rinderfilet, Hüftsteak, Schweinefilet mit Sauce Béarnaise, dazu Krokette, Gemüse und Salat vom Buffet	
86. ARGENTINISCHER GRILLSPIEß.....	€ 28,90
Rinderfilet, Rumpsteak, Schweinefilet im Speckmantel mit Folienkartoffel und gemischtem Salat	

FÜR JEDE BEILAGENÄNDERUNG BERECHNEN WIR EINEN SERVICEBETRAG VON 1,50 €

STEAK-SPEZIALITÄTEN

88. ARGENTINISCHER PFEFFERSPIEß € 30,90
Rinderfilet, Rumpsteak, Schweinefilet im Speckmantel, mit Pfeffersauce
Folienkartoffel und gemischtem Salat
98. RUMPSTEAK CHURRASCO € 30,90
Mit pikanter Churrascosauce auf Tomatenbasis, dazu Folienkartoffel
und gemischter Salat
99. FILETSTEAK CHAMPIGNON € 34,90
Rinderfilet mit frischen Champignons, Folienkartoffel und gemischtem
Salat
105. RUMPSTEAK KRÄUTERALM..... € 28,90
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Folienkartoffel und
gemischtem Salat
106. PFEFFERRAHMSTEAK € 30,90
Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce, Folienkartoffel, dazu gemischter
Salat
110. FILETSTEAK MADAGASKAR € 34,90
Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, Folienkartoffel und gemischtem
Salat

VOM SCHWEIN

53. FILETMEDAILLONS FRANKREICH € 24,90
Mit Sauce Béarnaise, Kroketten und Gemüse, dazu gemischter Salat
54. FILETMEDAILLONS MADAGASCAR € 24,90
Mit Pfefferrahmsauce, Gemüse und Kroketten, dazu gemischter Salat
55. FILETMEDAILLONS LANDGEMACHTES € 24,90
Mit Champignonrahmsauce, Gemüse und Kroketten, dazu gemischter
Salat

VOM FISCH

111. LACHSSTEAK¹³ € 26,90
Gegrilltes Lachssteak mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln

FÜR JEDE BEILAGENÄNDERUNG BERECHNEN WIR EINEN SERVICEBETRAG VON 1,50 €

AUS DER PFANNE

140. SPANISCHER PFEFFERTOP € 26,90
Geschnetzeltes Rinder- und Schweinefilet, gedünstet mit Zwiebeln, Pfifferlingen, Champignons und Obst in Pfeffersauce, dazu Spätzle und gemischter Salat
142. SCHWEINEFILET „ZÜRCHER ART“ € 25,90
Geschnetzeltes Schweinefilet mit Champignons in Sauce, dazu Spätzle und gemischter Salat
464. WILDGULASCH € 26,90
von Hirsch und Wildschwein, dazu Spätzle, garniert mit Williamsbirne und Preiselbeeren, dazu Rotkohl

AUS ALLER WELT

42. GRILLTELLER DÜFELSHÖFT € 22,90
Kotelett, Hacksteak, Cevapcici und Fleischspieß mit Pommes frites und Djuwetschreis
91. SCHNITZEL „WIENER ART“ € 15,90
Mit Pommes frites
93. CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL € 18,90
Mit Pommes frites und gemischtem Salat
94. SCHNITZEL „ZIGEUNER ART“ € 18,90
Paniert, dazu Pommes frites
95. CORDON BLEU € 20,90
Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken^{1,2,3} und Käse¹, dazu Pommes frites und Djuwetschreis
123. ZIGEUNERSPIEß € 22,90
Hacksteak, Rindersteak, Schweinenacken und Speck mit Pommes frites, Djuwetschreis und Zigeunersauce
132. LUSTIGER BOSNIAK € 30,90
Rindersteak gefüllt mit Schinken^{1,2,3} und Käse¹, dazu Pommes frites und Djuwetschreis
152. PUTENSTEAK MADAGASKAR € 21,90
Mit Pfeffersauce, Kroketten und Salat dazu

FÜR JEDE BEILAGENÄNDERUNG BERECHNEN WIR EINEN SERVICEBETRAG VON 1,50 €

FÜR DEN SÜßEN ZAHN

183. GEMISCHTES EIS MIT SAHNE	€ 5,50
184. VANILLEEIS MIT HEIßER SCHOKOLADE UND SAHNE	€ 7,00
185. VANILLEEIS MIT HEIßEN KIRSCHEN ¹¹ UND SAHNE	€ 7,00
188. PANNA COTA AUF KIRSCHSAUCE	€ 7,00

WARME GETRÄNKE

TASSE KAFFEE ⁵	€ 2,60
TEE VERSCHIEDENE SORTEN	€ 2,80
GROG MIT RUM	4CL € 4,50
MILCHKAFFEE ⁵	€ 3,60
LATTE MACCHIATO ⁵	€ 3,60
ESPRESSO ⁵	€ 2,60
CAPPUCCINO ⁵	€ 3,20
TASSE KAKAO.....	€ 3,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER CLASSIC.....	0,25L	€ 2,80
MINERALWASSER NATURELL.....	0,25L	€ 2,80
MINERALWASSER CLASSIC.....	0,75L	€ 6,20
MINERALWASSER NATURELL.....	0,75L	€ 6,20
COCA COLA ^{1,5}	0,3L	€ 3,00
COCA COLA	0,5L	€ 4,60
COCA COLA LIGHT	0,3L	€ 3,00
FANTA ^{1,2,3}	0,3L	€ 3,00
SPRITE	0,3L	€ 3,00
SPEZI	0,3L	€ 3,00
APFELSCHORLE.....	0,3L	€ 3,00
BITTER LEMON ^{2,3}	0,2L	€ 2,80
GINGER ALE ^{2,3}	0,2L	€ 2,80
TONIC WATER	0,2L	€ 2,80

SÄFTE

ORANGENSAFT	0,2L	€ 2,80
APFELSAFT	0,2L	€ 2,80
KIRSCHSAFT	0,2L	€ 2,80

BIERE

BITBURGER PILSNER	0,3L	€ 3,00
BITBURGER PILSNER	0,5L	€ 4,80
POTTS LANDBIER	0,3L	€ 3,00
POTTS LANDBIER	0,5L	€ 4,80
KÖSTRITZER	0,3L	€ 3,20
MALZBIER	0,3L	€ 3,00
WEIZENBIER	0,5L	€ 4,80
ALKOHOLFREIES BIER VOM FASS	0,3L	€ 3,00
ALKOHOLFREIES BIER VOM FASS	0,5L	€ 4,80

SPIRITUOSEN

UNDERBERG		€ 2,80
FERNET BRANCA		€ 2,80
JÄGERMEISTER		€ 2,80
KÜMMERLING		€ 2,20
SAMBUCA		€ 2,80
TEQUILA		€ 2,80
DOPPELKORN		€ 2,00
MALTESER AQUAVIT		€ 2,80
JUBILÄUMS AQUAVIT		€ 3,00
LINIE AQUAVIT		€ 3,20
SLIVOVITZ		€ 2,80
JULISCHKA		€ 2,80
WODKA		€ 2,80
OUZO		€ 2,80
WILLIAMSBIRNE		€ 3,50
REMY MARTIN		€ 5,50
GIN MALFY (ITALY)	4 CL	€ 4,80
GIN HENDRICKS	4 CL	€ 5,80
AVERNA		€ 2,80

RAMAZZOTTI	2 CL	€ 2,80
GRAPPA AMARONE MARZADRO	2 CL	€ 5,30
OBSTLER LANTENHAMMER.....	2 CL	€ 5,30
JACK DANIELS	4 CL	€ 4,90
CHIVAS REGAL	4 CL	€ 5,20
BAILEYS.....	2 CL	€ 2,80

OFFENE HAUSWEINE

AUF ANFRAGE ERHALTEN SIE UNSERE WEINKARTE MIT BESONDEREN WEINEN

ROTWEIN TROCKEN	0,2L	€ 6,00
ROTWEIN HALBTROCKEN	0,2L	€ 6,00
ROTWEIN LIEBLICH	0,2L	€ 6,00
WEIßWEIN TROCKEN	0,2L	€ 6,00
WEIßWEIN HALBTROCKEN	0,2L	€ 6,00
WEIßWEIN LIEBLICH	0,2L	€ 6,00
ROSÉWEIN TROCKEN	0,2L	€ 6,00
ROSÉWEIN FEINHERB	0,2L	€ 6,00

ZUSATZSTOFFE UND WEITERE HINWEISE

- 1 MIT FARBSTOFF
- 2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFF
- 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