

Haus Düfelshöft

VEREHRTE GÄSTE,

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 MIT SEINEM TEAM FÜR SIE TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET UND SERVIERT.

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 L	€ 4,50
03. MARTINI	5 CL	€ 4,50
Bianco, Dry oder Rosso		
04. APEROL SPRITZ	0,2 L	€ 6,90
05. SHERRY	5 CL	€ 4,50
Medium, Dry		
06. VW COCKTAIL	5 CL	€ 6,00
07. PORTWEIN	5 CL	€ 4,50
403. HUGO FRISCH ZUBEREITET	0,15L	€ 6,90

STARTER & SALATE

14. SCHOPSKASALAT	€ 8,50
Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln mit geriebenem Schafskäse	
16. SALAT DÜFELSHÖFT	€ 15,90
panierte Champignons auf knackigem Blattsalat dazu gegrillter Schafskäse und Baguette	
37. TOMATENSUPPE	€ 6,00
Mit Brot	
38. RINDERSUPPE	€ 6,00
Mit Suppenudeln und Brot	
31. FRITTIERTE CALAMARI	€ 8,90
An Salatbett mit Knoblauch-Olivenöl	
32. GEGRILLTER SCHAFSKÄSE	€ 8,90
Peperoni und Colossal-Oliven dazu	
34. KLEINER ANTIPASTI – TELLER	€ 8,90
Mit Paprika, Oliven, Peperoni, Zucchini und Käse	
35. DATTELN IM SPECKMANTEL 6 STÜCK	€ 7,90
Mit Salatgarnitur	

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
59. 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	€ 32,90

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
67. BRATKARTOFFELN	€ 5,00
68. DJUWETSCHREIS	€ 4,00
70. RÖSTZWIEBELN	€ 4,00
71. CHAMPIGNONS	€ 5,00
In Butter mit Zwiebeln	
72. GEMÜSESCHALE	€ 5,50
73. GEMISCHTER SALAT	€ 3,90

SAUCEN

78. SAUCE BÉARNAISE	€ 4,00
79. PFEFFER-RAHMSAUCE	€ 4,00
80. SAUCE HOLLANDAISE	€ 4,00
81. CHURRASCOSAUCHE	€ 4,00
83. AJVAR	€ 3,80
84. TZAZIKI	€ 3,80

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

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

VOM SCHWEIN

51. FILETMEDAILLONS KARIBIK € 25,90
Mit exotischen Früchten und Käse überbacken, Kroketten und Salat dazu
52. FILETMEDAILLONS WESTERN € 25,90
Mit gerösteten Zwiebeln, Kroketten und Salat dazu
53. FILETMEDAILLONS FRANKREICH € 25,90
Mit Sauce Béarnaise, Kroketten und Salat dazu
54. FILETMEDAILLONS MADAGASCAR € 25,90
Mit Pfefferrahmsauce, Kroketten und Salat dazu
55. FILETMEDAILLONS LANDGEMACHTES € 25,90
Mit Champignonrahmsauce, Kroketten und Salat dazu

SCHNITZEL

91. SCHNITZEL „WIENER ART“ € 16,50
Mit Pommes frites und Salat
92. RAHMSCHNITZEL € 18,90
Mit Pommes frites und Salat
93. CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL € 18,90
Mit Pommes frites und Salat
94. SCHNITZEL „ZIGEUNER ART“ € 18,90
Paniert, dazu Pommes frites und Salat
95. CORDON BLEU € 20,90
Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken 1,2,3 und Käse 1, dazu Pommes frites und Salat
96. PUTENSCHNITZEL € 19,50
Mit Pommes frites, Remoulade und Salat
97. HAWAII SCHNITZEL € 21,90
Paniertes Schweineschnitzel mit Ananas und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salat

VOM FISCH

111. LACHSSTEAK „FLORENTIN“ € 26,90
An Gartengemüse und Salzkartoffeln
112. ZANDERFILET € 25,90
An Gartengemüse und Salzkartoffeln

VOM GRILL

- 41. MENÜ FÜR 2 PERSONEN € 49,90**
gebackenen Schafskäse, Peperoni und Colossal-Oliven als Vorspeise.
Gefülltes Hacksteak, Fleischspieße, Cevapcici, kleine Schweineschnitzel,
dazu Pommes frites und Djuwetschreis als Hauptgang.
- 42. GRILLTELLER DÜFELSHÖFT € 23,90**
Kotelett, Hacksteak, Cevapcici, Speck und Fleischspieß mit Pommes
frites, Djuwetschreis und Salat
- 43. CEVAPCICI € 18,90**
7 Hackfleischröllchen mit Pommes frites, Djuwetschreis und Salat
- 44. RAZNJICI € 18,90**
2 Fleischspieße vom Schweinenacken mit Pommes frites, dazu
Djuwetschreis und Salat
- 45. BALKANTELLER „POLA-POLA“ € 18,90**
4 Cevapcici und 1 Raznic mit Pommes frites, Djuwetschreis und Salat
- 46. HACKSTEAK SPEZIAL € 19,50**
Gefüllt mit echtem Schafskäse, Pommes frites, Djuwetschreis und Salat
- 47. RINDERLEBER VOM ROST „BALKAN ART“ € 17,50**
Mit Röstzwiebeln, Pommes frites, Ajvar und Salat
- 58. LAMMHÜFTE VOM MILCHLAMM € 28,90**
Mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln
- 85. LUSTIGER BOSNIAK € 30,90**
Rindersteak gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Bratkartoffeln und Salat
- 86. ARGENTINISCHER GRILLSPIEß € 28,90**
Rinderfilet, Hüftsteak, Speck und Schweinefilet mit Kräuterbutter,
Folienkartoffel und gemischtem Salat
- 87. MEXIKANISCHER GRILLSPIEß € 30,90**
Rinderfilet, Hüftsteak, Speck und Schweinefilet mit roter Mexico-
Pfeffersauce, Folienkartoffel und gemischtem Salat
- 88. ARGENTINISCHER PFEFFERSPIEß € 30,90**
Rinderfilet, Hüftsteak, Speck und Schweinefilet mit Pfeffersauce,
Folienkartoffel und gemischtem Salat
- 123. ZIGEUNERSPIEß..... € 24,90**
Hacksteak, Rindersteak, Schweinenacken und Speck mit Pommes
frites, Djuwetschreis und Zigeunersauce
- 152. PUTENSTEAK MADAGASKAR € 21,90**
Mit Pfeffersauce, Kroketten und gemischtem Salat

STEAK-SPEZIALITÄTEN

101. RUMPSTEAK CHURRASCO € 31,90
Mit pikanter Churrascosauce auf Tomatenbasis, dazu Folienkartoffel und gemischter Salat
102. RUMPSTEAK KRÄUTERALM..... € 29,90
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Folienkartoffel und gemischtem Salat
103. PFEFFERRAHMSTEAK € 31,90
Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce, Folienkartoffel, dazu gemischter Salat
104. FILETSTEAK CHAMPIGNON € 35,90
Rinderfilet mit frischen Champignons, Folienkartoffel und gemischtem Salat

AUS DER PFANNE

140. SPANISCHER PFEFFERTOP € 27,90
Geschnetzeltes Rinder- und Schweinefilet, gedünstet mit Zwiebeln, Pfifferlingen, Champignons und Obst in Pfeffersauce, dazu Kroketten und gemischter Salat
141. GESCHNETZELTES VOM SCHWEIN..... € 25,90
Geschnetzeltes Schweinefilet in einer pikanten Paprikasauce mit Käse überbacken, dazu Kroketten und gemischter Salat
142. SCHWEINEFILET „ZÜRICHER ART“ € 25,90
Geschnetzeltes Schweinefilet mit Champignons in Sauce, dazu Kroketten und gemischter Salat

FÜR DEN SÜßEN ZAHN

180. PALATSCHINKEN SCHOKOLADE € 6,50
Mit heißer Schokolade und Sahne
181. PALATSCHINKEN € 7,50
Mit Vanilleeis und heißer Schokolade
182. PALATSCHINKEN € 7,50
Mit Vanilleeis und heißen Kirschen
183. GEMISCHTES EIS MIT SAHNE € 5,50
184. VANILLEEIS MIT HEIßER SCHOKOLADE UND SAHNE € 6,50
185. VANILLEEIS MIT HEIßEN KIRSCHEN ¹¹ UND SAHNE € 6,50
186. GEBACKENER EISTRAUM € 7,50
Tortenboden mit Vanilleeis, Mandeln und Baileys-Creme

WARMER GETRÄNKE

TASSE KAFFEE ⁵	€ 2,70
TEE VERSCHIEDENE SORTEN	€ 2,80
GROG MIT RUM	4CL € 4,60
MILCHKAFFEE ⁵	€ 3,50
LATTE MACCHIATO ⁵	€ 3,50
ESPRESSO ⁵	€ 2,70
CAPPUCCINO ⁵	€ 3,30
TASSE KAKAO.....	€ 3,30

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER CLASSIC.....	0,25L	€ 3,00
MINERALWASSER NATURELL.....	0,25L	€ 3,00
MINERALWASSER CLASSIC.....	0,75L	€ 6,50
MINERALWASSER NATURELL.....	0,75L	€ 6,50
COCA COLA ^{1,5}	0,3L	€ 3,20
COCA COLA	0,5L	€ 5,20
COCA COLA LIGHT	0,3L	€ 3,20
FANTA ^{1,2,3}	0,3L	€ 3,20
SPRITE	0,3L	€ 3,20
SPEZI	0,3L	€ 3,20
APFELSCHORLE.....	0,3L	€ 3,20
BITTER LEMON ^{2,3}	0,2L	€ 3,20
GINGER ALE ^{2,3}	0,2L	€ 3,20
TONIC WATER	0,2L	€ 3,20

SÄFTE

ORANGENSAFT.....	0,2L	€ 3,20
APFELSAFT	0,2L	€ 3,20
KIRSCHSAFT	0,2L	€ 3,20

BIERE

BITBURGER PILSNER	0,3L	€ 3,20
BITBURGER PILSNER	0,5L	€ 5,20
POTTS LANDBIER	0,3L	€ 3,20
POTTS LANDBIER	0,5L	€ 5,20
KÖSTRITZER	0,3L	€ 3,40
KÖSTRITZER	0,5L	€ 5,60
MALZBIER	0,3L	€ 3,50
WEIZENBIER	0,5L	€ 5,20
ALKOHOLFREIES BIER VOM FASS	0,3L	€ 3,20
ALKOHOLFREIES BIER VOM FASS	0,5L	€ 5,20

SPIRITUOSEN

UNDERBERG		€ 3,20
FERNET BRANCA		€ 2,90
JÄGERMEISTER		€ 2,90
KÜMMERLING		€ 2,50
SAMBUCA		€ 2,90
TEQUILA		€ 2,90
DOPPELKORN		€ 2,50
MALTESER AQUAVIT		€ 2,90
JUBILÄUMS AQUAVIT		€ 3,20
LINIE AQUAVIT		€ 3,40
SLIVOVITZ		€ 2,90
JULISCHKA		€ 2,90
WODKA		€ 2,90
OUZO		€ 2,90
WILLIAMSBRNE		€ 3,90
REMY MARTIN		€ 5,50
GIN MALFY (ITALY)	4 CL	€ 5,00
GIN HENDRICKS	4 CL	€ 5,80
RAMAZZOTTI		€ 2,90
GRAPPA AMARONE MARZADRO	2 CL	€ 4,90
OBSTLER LANTENHAMMER	2 CL	€ 4,90
JACK DANIELS	4 CL	€ 4,90
CHIVAS REGAL	4 CL	€ 5,20
BAILEYS		€ 2,90

OFFENE HAUSWEINE

AUF ANFRAGE ERHALTEN SIE UNSERE WEINKARTE MIT BESONDEREN WEINEN

ROTWEIN TROCKEN	0,2L	€ 6,40
ROTWEIN HALBTROCKEN	0,2L	€ 6,40
ROTWEIN LIEBLICH	0,2L	€ 6,40
WEIßWEIN TROCKEN	0,2L	€ 6,40
WEIßWEIN HALBTROCKEN	0,2L	€ 6,40
WEIßWEIN LIEBLICH	0,2L	€ 6,40
ROSÉWEIN TROCKEN	0,2L	€ 6,40
ROSÉWEIN FEINHERB	0,2L	€ 6,40

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