

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 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 | € 5,00 |
| 03. MARTINI | 5 CL | € 4,50 |
| Bianco, Dry oder Rosso | | |
| 04. APEROL SPRITZ | 0,2 L | € 7,60 |
| 05. SHERRY | 5 CL | € 4,50 |
| Medium, Dry | | |
| 06. VW COCKTAIL | 5 CL | € 7,60 |
| 07. PORTWEIN | 5 CL | € 4,80 |
| 403. HUGO FRISCH ZUBEREITET | 0,2L | € 7,60 |

SUPPEN

| | |
|-------------------------------|---------------|
| 37. TOMATENSUPPE | € 7,90 |
| Mit Brot | |
| 38. RINDERSUPPE | € 7,90 |
| Mit Einlage und Brot | |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

| | |
|---|----------------|
| 191. KINDER-SCHNITZEL WIENER ART | € 11,90 |
| Mit Pommes frites | |
| 192. CHICKEN NUGGETS | € 11,90 |
| 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 ÄÜßERN, 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.

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 Hültsteak 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 € 20,90

51. CA. 300G € 29,90

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 € 24,90

62. CA. 300G € 34,90

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 € 30,90

64. CA. 300G € 40,90

BEILAGEN UND SALATE

60. FOLIENKARTOFFEL..... € 5,50
Mit Sauerrahm
65. POMMES FRITES € 5,00
66. KROKETTEN..... € 5,00
68. DJUWETSCHREIS..... € 5,00
71. CHAMPIGNONS € 6,50
In Butter mit Zwiebeln
72. GEMÜSESCHALE € 5,90
73. GEMISCHTER SALAT € 4,00

SAUCEN

78. SAUCE BÉARNAISE € 5,00
79. PFEFFER-RAHMSAUCE € 5,00
80. SAUCE HOLLANDAISE..... € 5,00
81. MEXICO-FEUELSAUCE..... € 5,00
83. AJVAR € 4,00
84. TZAZIKI € 4,00

UNSERE EMPFEHLUNG

56. FESTTAGSTELLER..... € 30,90
Rinderfilet, Hüftsteak, Schweinefilet mit Sauce Béarnaise, dazu Krokette, Gemüse und gemischtem Salat
86. ARGENTINISCHER GRILLSPIEß..... € 31,90
Rinderfilet, Rumpsteak, Schweinefilet und Speck mit Folienkartoffel und gemischtem Salat

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

STEAK-SPEZIALITÄTEN

- 88. ARGENTINISCHER PFEFFERSPIEß € 33,90**
Rinderfilet, Rumpsteak, Schweinefilet und Speck, mit Pfeffersauce
Folienkartoffel und gemischtem Salat
- 98. RUMPSTEAK CHURRASCO € 33,90**
Mit pikanter Churrascosauce auf Tomatenbasis, dazu Folienkartoffel
und gemischter Salat
- 99. FILETSTEAK CHAMPIGNON € 38,90**
Rinderfilet mit frischen Champignons, Folienkartoffel und gemischtem
Salat
- 105. RUMPSTEAK KRÄUTERALM..... € 31,90**
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Folienkartoffel und
gemischtem Salat
- 106. PFEFFERRAHMSTEAK..... € 33,90**
Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce, Folienkartoffel, dazu gemischter
Salat
- 110. FILETSTEAK MADAGASKAR € 37,90**
Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, Folienkartoffel und gemischtem
Salat

VOM SCHWEIN

- 53. FILETMEDAILLONS FRANKREICH € 27,90**
Mit Sauce Béarnaise, Kroketten und Gemüse, dazu gemischter Salat
- 54. FILETMEDAILLONS MADAGASCAR € 27,90**
Mit Pfefferrahmsauce, Gemüse und Kroketten, dazu gemischter Salat
- 55. FILETMEDAILLONS LANDGEMACHTES € 27,90**
Mit Champignonrahmsauce, Gemüse und Kroketten, dazu gemischter
Salat

VOM FISCH

- 111. LACHSSTEAK¹³ € 28,90**
Gegrilltes Lachssteak mit Kaisergemüse, Salzkartoffeln und
gemischtem Salat

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

AUS DER PFANNE

- 140. SPANISCHER PFEFFERTOPF** € 28,90
Geschnetzeltes Rinder- und Schweinefilet, gedünstet mit Zwiebeln, Pfifferlingen, Champignons und Obst in Pfeffersauce, dazu Spätzle und gemischter Salat
- 142. SCHWEINEFILET „ZÜRCHER ART“** € 27,90
Geschnetzeltes Schweinefilet mit Champignons in Sauce, dazu Spätzle und gemischter Salat
- 464. WILDGULASCH** € 28,90
von Hirsch und Wildschwein, dazu Spätzle, garniert mit Williamsbirne und Preiselbeeren, dazu Rotkohl

AUS ALLER WELT

- 42. GRILLTELLER DÜFELSHÖFT** € 27,90
Kotelett, Hacksteak, Cevapcici und Fleischspieß mit Pommes frites und Djuwetschreis
- 91. SCHNITZEL „WIENER ART“** € 17,90
Mit Pommes frites
- 93. CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL** € 21,90
Mit Pommes frites und gemischtem Salat
- 94. SCHNITZEL „ZIGEUNER ART“** € 21,90
Paniert, dazu Pommes frites
- 95. CORDON BLEU** € 23,90
Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken^{1,2,3} und Käse¹, dazu Pommes frites und Djuwetschreis
- 132. LUSTIGER BOSNIAK** € 32,90
Rindersteak gefüllt mit Schinken^{1,2,3} und Käse¹, dazu Pommes frites und Djuwetschreis
- 152. PUTENSTEAK MADAGASKAR** € 23,90
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..... | € 6,50 |
| 184. VANILLEEIS MIT HEIßER SCHOKOLADE UND SAHNE..... | € 7,90 |
| 185. VANILLEEIS MIT HEIßEN KIRSCHEN ¹¹ UND SAHNE..... | € 7,90 |
| 188. PANNA COTA AUF KIRSCHSAUCE..... | € 7,00 |

WARMER GETRÄNKE

| | |
|------------------------------------|--------|
| TASSE KAFFEE ⁵ | € 3,00 |
| TEE VERSCHIEDENE SORTEN | € 3,00 |
| MILCHKAFFEE ⁵ | € 4,00 |
| LATTE MACCHIATO ⁵ | € 4,00 |
| ESPRESSO ⁵ | € 3,00 |
| CAPPUCCINO ⁵ | € 3,50 |
| TASSE KAKAO | € 3,50 |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | |
|-----------------------------------|--------|
| MINERALWASSER CLASSIC.....0,25L | € 3,30 |
| MINERALWASSER NATURELL.....0,25L | € 3,30 |
| MINERALWASSER CLASSIC.....0,75L | € 7,00 |
| MINERALWASSER NATURELL.....0,75L | € 7,00 |
| COCA COLA ^{1,5} | € 3,50 |
| COCA COLA | € 5,50 |
| COCA COLA LIGHT | € 3,50 |
| FANTA ^{1,2,3} | € 3,50 |
| SPRITE..... | € 3,50 |
| SPEZI | € 3,50 |
| APFELSCHORLE | € 3,50 |
| BITTER LEMON ^{2,3} | € 3,50 |
| GINGER ALE ^{2,3} | € 3,50 |
| TONIC WATER..... | € 3,50 |

SÄFTE

| | | |
|-------------------|------|--------|
| ORANGENSAFT | 0,2L | € 3,50 |
| APFELSAFT | 0,2L | € 3,50 |
| KIRSCHSAFT | 0,2L | € 3,50 |

BIERE

| | | |
|-----------------------------------|------|--------|
| BITBURGER PILSNER | 0,3L | € 3,50 |
| BITBURGER PILSNER | 0,5L | € 5,50 |
| POTTS LANDBIER | 0,3L | € 3,50 |
| POTTS LANDBIER | 0,5L | € 5,50 |
| KÖSTRITZER | 0,3L | € 3,50 |
| MALZBIER | 0,3L | € 3,70 |
| WEIZENBIER | 0,5L | € 5,50 |
| ALKOHOLFREIES BIER VOM FASS | 0,3L | € 3,50 |
| ALKOHOLFREIES BIER VOM FASS | 0,5L | € 5,50 |

SPIRITUOSEN

| | | |
|------------------------------|------|--------|
| WILLIAMSBIRNE SÜDTIROL | | € 4,20 |
| FERNET BRANCA | | € 3,20 |
| JÄGERMEISTER | | € 3,20 |
| KÜMMERLING | | € 3,20 |
| SAMBUCA | | € 3,20 |
| TEQUILA | | € 3,20 |
| DOPPELKORN | | € 3,20 |
| MALTESER AQUAVIT | | € 3,20 |
| JUBILÄUMS AQUAVIT | | € 3,20 |
| LINIE AQUAVIT | | € 3,60 |
| SLIVOVITZ | | € 3,20 |
| JULISCHKA | | € 3,20 |
| WODKA | | € 3,20 |
| UNDERBERG | | € 3,40 |
| OUZO | | € 3,20 |
| WEINBRAND 8 JAHRE ALT | | € 4,50 |
| GIN MALFY (ITALY) | 4 CL | € 5,50 |
| GIN HENDRICKS | 4 CL | € 6,00 |
| AVERNA | | € 3,20 |

| | | |
|--------------------------------|------|--------|
| GRAPPA LE DICHIOTTO LUNE | 2 CL | € 4,60 |
| RAMAZZOTTI | 2 CL | € 3,20 |
| GRAPPA AMARONE MARZADRO | 2 CL | € 6,00 |
| OBSTLER LANTENHAMMER | 2 CL | € 4,50 |
| JACK DANIELS | 4 CL | € 5,50 |
| CHIVAS REGAL | 4 CL | € 6,00 |
| BAILEYS..... | 2 CL | € 3,20 |

OFFENE HAUSWEINE

FÜR BESONDERE WEINEMPFEHLUNGEN WENDEN SIE SICH BITTE AN
UNSERE MITARBEITER

| | | |
|----------------------------|------|--------|
| ROTWEIN TROCKEN | 0,2L | € 7,50 |
| ROTWEIN HALBTROCKEN | 0,2L | € 7,50 |
| ROTWEIN LIEBLICH | 0,2L | € 7,50 |
| WEIßWEIN TROCKEN | 0,2L | € 7,50 |
| WEIßWEIN HALBTROCKEN | 0,2L | € 7,50 |
| WEIßWEIN LIEBLICH | 0,2L | € 7,50 |
| ROSÉWEIN TROCKEN | 0,2L | € 7,50 |
| ROSÉWEIN FEINHERB | 0,2L | € 7,50 |

ZUSATZSTOFFE UND WEITERE HINWEISE

- | | |
|----------------------------|---|
| 1 MIT FARBSTOFF | 9 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE |
| 2 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL | 11 STEINOBST KANN RESTSTEINE ENTHALTEN |
| 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL | 13 FISCHFILETS KÖNNEN GRÄTENRESTE ENTHALTEN |
| 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER | 14 PANTOTHENSÄURE |
| 5 KOFFEINHALTIG | 15 PFANNE IST HEIß |
| 6 MIT SÜßUNGSMITTEL | |
| 7 ENTHÄLT MARGARINE | |

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