

KRONE



Hotel Steakhaus Bar

Speisekarte

**Wir grillen Ihr Steak für Sie –
ganz nach Ihrem Wunsch und auf den Punkt**

medium – rosa

medium-rare – unsere Empfehlung

rare – innen warm

black & blue – innen roh



Garstufen

Unsere Special-Cuts

Das Fleisch für unsere Special-Cuts stammt ausschließlich von Rindern aus Kölbürg vom Bauernhof Eitel und reift bei unserem Metzger Ferber.

Porterhouse-Steak

4 Wochen dry aged
100 g € 7,80

T-Bone-Steak

4 Wochen dry aged
100 g € 6,80

Flank-Steak

(Zubereitungsdauer ca. 40 min)
100 g € 5,50

KRONE-Tipp

Rindfleisch 2 Wochen wet aged

Filetsteak

deutsche Färsen

ab ca. 160 g / 100 g € 9,30

Hüftsteak

deutsche Färsen

ab ca. 250 g / 100 g € 5,50

Special Cut

Black Angus Nebraska Beef aus den USA

stark marmoriert, leicht süß im Geschmack,

ab ca. 350 g / 100 g € 8,90



Rebeleiner Freilandgeflügel

Hähnchenbrust vom Rebeleiner Freiland-Gockel

ab ca. 200 g / 100 g € 6,40

Rindfleisch 4 Wochen dry aged

Rib Eye

ab ca. 300 g / 100 g € 6,80

Rumpsteak

ab ca. 300 g / 100 g € 6,30

Rostbraten

Rumpsteak ohne Fettrand

ab ca. 220 g / 100 g € 6,50

Fleisch

KRONE-Salat

ab 2 Personen
pro Person € 4,00

Gartensalat

klein € 3,40 | groß € 6,50

Krautsalat

American Style € 2,00

Buntes Gemüse

der Saison € 3,50

Steakpommes

mit Dip € 3,50

Ofenkartoffel

mit Schnittlauch-Joghurt € 4,50

Bratkartoffeln

mit Zwiebeln und Speck € 3,50

Steakpasta

in Butter geschwenkt € 4,00
saisonal mit frisch geriebenem
Trüffel von der Reibe € 1,00 pro 1 g

Beilagen

Kräuterbutter

€ 0,80

Ketchup

€ 0,60

Mayonnaise

€ 0,60

Chilli-Mayonnaise

€ 0,80

Portion Schmelzzwiebeln

€ 1,50

Barbeque-Sauce

€ 0,80

Senf-Gurken-Sauce

€ 0,80

Schnittlauch-Joghurt

€ 0,80

Pfeffersauce

€ 1,50

Apfel-Honig-Sauce

€ 0,80

Dips, Chutneys & Saucen

Wir grillen unser Rindfleisch medium.

Der KRONE Burger

Rinderhack mit Senf-Gurkensauce, Tomate,
karamellisierten Zwiebeln und Salatmix

€ 7,50

extra Käse oder Speck je € 0,80

Der kleine KRONE Burger

€ 4,90

Der Texaner

Rinderhack mit Barbeque-Mais-Bohnenchutney,
gegrilltem Speck, Tomate, karamellisierten Zwiebeln und Salatmix

€ 8,90

Der Grieche

Gyros vom Schwein mit Zaziki, Peperoni, Oliven,
Tomate, karamellisierten Zwiebeln und Salatmix

€ 8,90

Burger

Der Inder

Hähnchenbrust mit Sweet-Chilli-Erdnuss-Ingwer-Chutney,
karamellisierten Zwiebeln und Salatmix
€ 7,90

Veggie-Burger

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Burger vegetarisch
mit Gemüsebratling, ohne Speck.

Low-Carb-Burger

Alle Burger sind auch „brotlos“ erhältlich,
ohne Semmel, dafür mit Salatbeilage.
plus € 1,00

Burger



Schweineschnitzel

mit crunchy Panade und
Krautsalat American Style

€ 6,90

Currywurst

mit Schmelzzwiebeln, Currysauce,
Krautsalat American Style

€ 4,20

Knuspriges vom Rebeleiner Freiland-Gockel

mit Krautsalat American Style

€ 6,90

Klassiker

Gut zu wissen

Das **Porterhouse-Steak** wird, wie auch das **T-Bone-Steak**, mit Filet und Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten. Die beiden sehr ähnlichen Zuschnitte unterscheiden sich hauptsächlich durch Dicke und Größe des Filet-Anteils.

Beim **Porterhouse-Steak** ist eine Dicke von etwa 4-6 cm und ein Gewicht von etwa 800–1200 g üblich.

Der Name „**Porterhouse-Steak**“ leitet sich von der Bezeichnung britischer Gasthäuser ab, in denen das Bier Porter ausgeschenkt wurde.

Der Name „**T-Bone-Steak**“ folgt der englischen Bezeichnung des im Anschnitt T-förmigen Knochens; hierbei ist eine Dicke von etwa 4 - 6 cm und ein Gewicht von etwa 700 g üblich.

Als **Flank-Steak** bezeichnet man nach US-amerikanischer Teilung ein Teilstück der Bauchlappens. Es hat ein Gewicht von 750 g bis 1000 g. Bei uns im Haus wird es sous-vide gegart und anschließend gegrillt.

Das Fleisch für unseren Special Cut „**Black Angus Nebraska Beef**“ kommt aus den USA. Die ersten acht Monate verbringen die Tiere auf den Weiden Nebraskas und South Dakotas. Danach siedeln sie in Freigehege um, in denen sie 150 bis 200 Tage mit Mais gefüttert werden. Dem Mais verdankt das Fleisch seine ausgeprägte Marmorierung und seinen tiefen, harmonischen Geschmack. Nebraska-Beef eröffnet eine neue Dimension des Steakgenusses. Bei hoher Temperatur scharf angebraten, kommt das volle Fleischaroma am besten zur Geltung, wenn das Steak medium rare oder medium gegart ist. Bei dieser Qualität ist auch das Fett eine knusprige Offenbarung, es karamellisiert beim Braten.

KRONE – Steak 1 x 1



Setzen Sie Ihrer Feier die KRONE auf

Machen Sie Ihre Firmen-Veranstaltung oder Ihr Familienfest zu einem Grill- und Barbeque-Event in unserem Grillgarten.

Auch unser Steakhaus können Sie exklusiv für Ihre Feier buchen.

Sie möchten gerne Zuhause, in Ihrem Unternehmen oder in einer bestimmten Location feiern?
Mit unserem KRONE-Catering machen wir es möglich.

Gerne beraten wir Sie individuell zum gewünschten Menü.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Veranstaltungen und Feierlichkeiten

KRONE



Hotel Steakhaus Bar