

Hotel Steakhhaus

Neffelthal

VORSPEISE

1 *Mozzarella*

serviert auf Tomaten mit Basilikum

7,50€

2 *Schinkenteller*

Roher Schinken^{1,2,3,9}

7,50€

3 *Krabben Cocktail*²

in hausgemachter Creme mit Butter und Toast

9,50€

4 *Fetakäse*

mit Butter und Toast

6,50€



Hotel Steakhaus

Neffelthal

SUPPEN

5 *Tomatensuppe überbacken*

Tomatencremesuppe mit Toastwürfel und Käse¹
überbacken

4,50€

6 *Hühnersuppe*

mit Eierstich

3,50€

7 *Tomatencremesuppe Cappuccino*

aus feinsten Tomaten

4,00€

8 *Nudelsuppe*

nach hauseigenem Rezept

3,50€

9 *Gulaschsuppe*

Ungarische Art, leicht pikant

4,00€

10 *Zwiebelsuppe¹*

überbacken nach französischer Art

4,50€



Hotel Steakhaus

Neffelthal

WARME VORSPEISE

11 Calamari

Pariser Art mit Remouladensoße²

7,00€

12 Weinbergschnecken

mit Kräuterbutter und Toast

8,00€

14 Champignons „Provence“

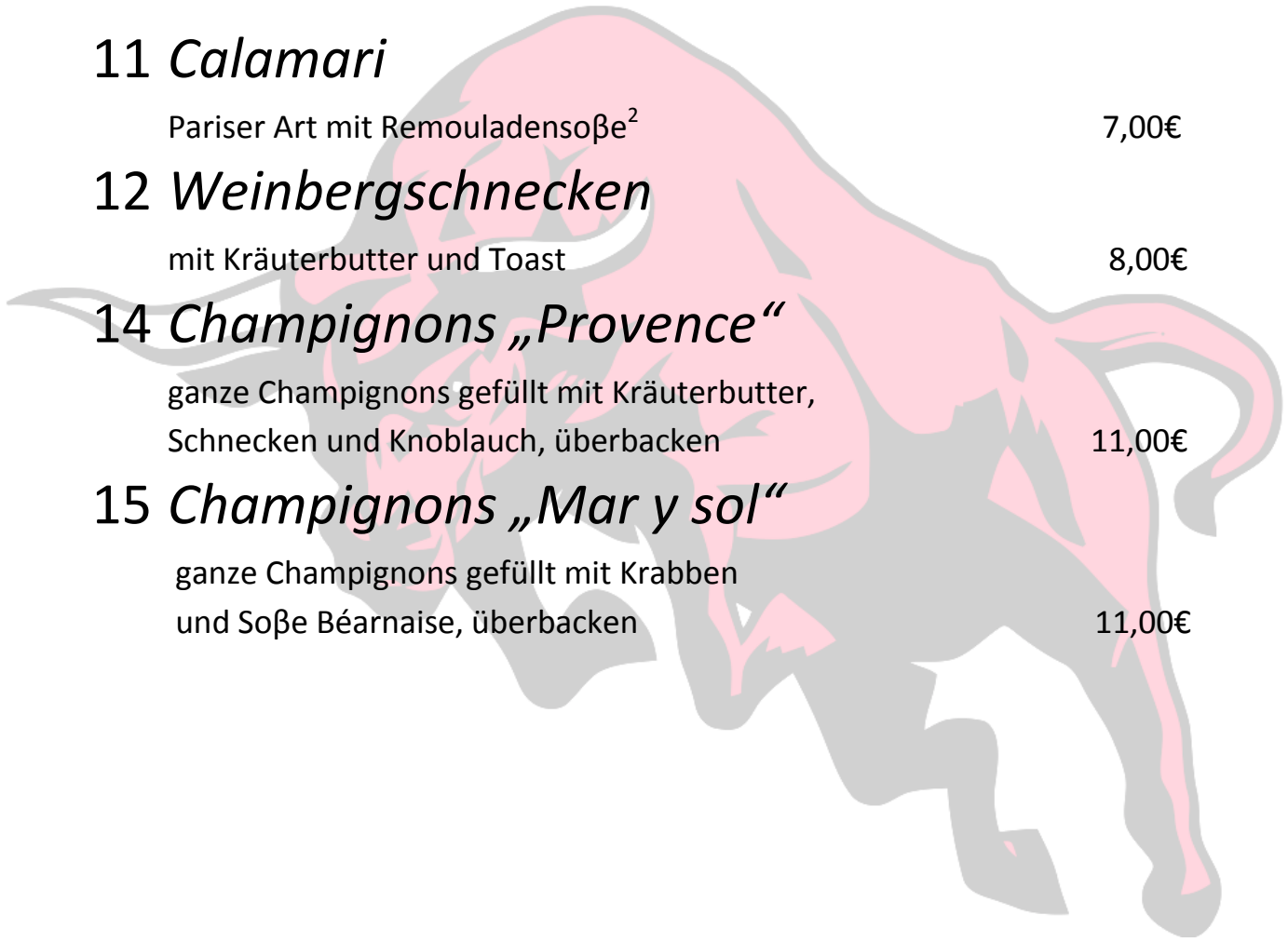
ganze Champignons gefüllt mit Kräuterbutter,
Schnecken und Knoblauch, überbacken

11,00€

15 Champignons „Mar y sol“

ganze Champignons gefüllt mit Krabben
und Soße Béarnaise, überbacken

11,00€



Hotel Steakhaus

Neffelthal

SALAT

16 Putensalat

gegrillte Putenstreifen auf gemischtem Salat angerichtet

9,00€

17 Capriciosa

Gemischter Salatteller mit Thunfisch, Schinken^{1,2,3,9}, Eiern und Käse¹

9,00€

18 Dubrovnik

Gemischter Salatteller mit Thunfisch, Krabben, Eiern und Champignons

10,00€

19 Schopska Salat

Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Schafskäse

6,00€

20 Kleiner Schopska

kleiner Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Schafskäse

4,00€

21 Lebersalat

Leber auf buntem Salat

8,00€

Hotel Steakhaus

Neffelthal

SALAT

22 *Argentina*

Gebrautes Rinderfilet auf feinem Salat

12,00€

23 *Grüner Salat*

2,50€

24 *Gurkensalat*

2,50€

25 *Tomatensalat*

2,50€

26 *Gemischter Salat*

2,50€

27 *Krautsalat*

2,00€

Salat bereiten wir nach Ihren Wünschen mit Joghurtdressing oder
Essig und Öl zu.

Hotel Steakhaus

Neffelthal

VOM GRILL

28 Cevapcici

Hackfleischröllchen mit Pommes Frites
und Djuwetschreis

9,00€

29 Halb & Halb

4 Hackfleischröllchen und 1 Spieß mit
Pommes Frites und Djuwetschreis

10,50€

30 Raznjici

2 Spieße mit Pommes Frites und Djuwetschreis

10,50€

31 Leskovacka Pljeskavica

Scharf mit Pommes Frites und Djuwetschreis

11,50€

32 Gefülltes Pljeskavica

gefülltes Hacksteak mit Schafskäse,
dazu Pommes Frites und Djuwetschreis

12,50€

33 Grillteller

Cevapcici, Raznjici, Pljeskavica, Kotelett
und Speck mit Pommes Frites und Djuwetschreis

14,50€

34 Lustiger Bosnijak

mit Schinken^{1,2,3,9} und Käse¹ gefülltes Rumpsteak,
dazu Pommes Frites und Djuwetschreis

17,50€

Zu jedem Hauptgericht bekommen Sie einen gemischten Salat.

Hotel Steakhaus

Neffelthal

ETWAS SPEZIELLES

36 *Puszta – Filet*

Gegrilltes Schweinefilet mit pikanter Paprikasoße und Champignons, dazu Butterreis

13,00€

37 *Pfeffer Lendchen*

3 Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße, dazu Kroketten und Brokkoli

14,00€

38 *Mexikospieß*

2 Schweinemedallions und 1 Rindermedaillon in scharfer Pfeffersoße mit Bratkartoffeln

14,50€

39 *Putenbrust Orange*

Putenbrust mit Orangensoße und Rösti

13,00€

40 *Mixed Argentina*

3 Rindersteaks in pikanter Soße mit Kroketten

18,50€

Zu jedem Hauptgericht bekommen Sie einen gemischten Salat.

Hotel Steakhhaus

Neffelthal

PFANNENGERICHTE

41 Pute „Oriental“

Geschnitzelte Putenbrust mit Obst in Currysoße, dazu Butterreis

12,00€

42 Muckalica „Leskovacka“¹³

Geschnitzeltes Schweinefilet mit Paprika und Zwiebeln in scharfer Tomatensoße, dazu Butterreis

14,00€

43 Mexiko Topf¹³

Geschnitzeltes Schweinefilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Mais und Bohnen, dazu Butterreis, sehr scharf

14,00€

44 Beef Stroganoff¹³

Gedünstete Filetspitzen vom Rind mit Zwiebeln, Champignons und Gurken in feiner Rahmsoße, dazu Butterreis

16,00€

45 Zigeuner – Gulasch¹³

Geschnitzelte Filetspitzen mit Zwiebeln, Champignons, Paprika in hausgemachter pikanter Soße, dazu Salzkartoffeln

16,00€

46 Puten geschnitzeltes Züricher Art¹³

Geschnitzelte Pute nach Züricher Art mit Rösti

14,00€

Zu jedem Hauptgericht bekommen Sie einen gemischten Salat.

Hotel Steakhhaus

Neffelthal

STEAKS

HÜFTSTEAKS

47 *Argentinisches Hüftsteak*

200 g

14,90€

48 *Argentinisches Hüftsteak*

300 g

17,90€

RUMPSTEAK

49 *Argentinisches Rumpsteak*

200 g

15,90€

50 *Argentinisches Rumpsteak*

300 g

18,90€

FILETSTEAK

51 *Argentinisches Filetsteak*

200 g

22,90€

52 *Argentinisches Filetsteak*

300 g

26,90€

Zu jedem Steak bekommen Sie einen gemischten Salat.

Hotel Steakhhaus

Neffelthal

STEAKS

ENTRECÔTE

53 *Entrecôte*

200 g

17,50€

54 *Entrecôte*

300g

21,50€

STEAKGERICHTE

56 *Filetsteak „Otelo“*

Oliven, Krabben und Champignons in feiner Weißweinsauce
mit Käse¹ überbacken, dazu Butterreis

23,80€

57 *Filetsteak „Champignon“*

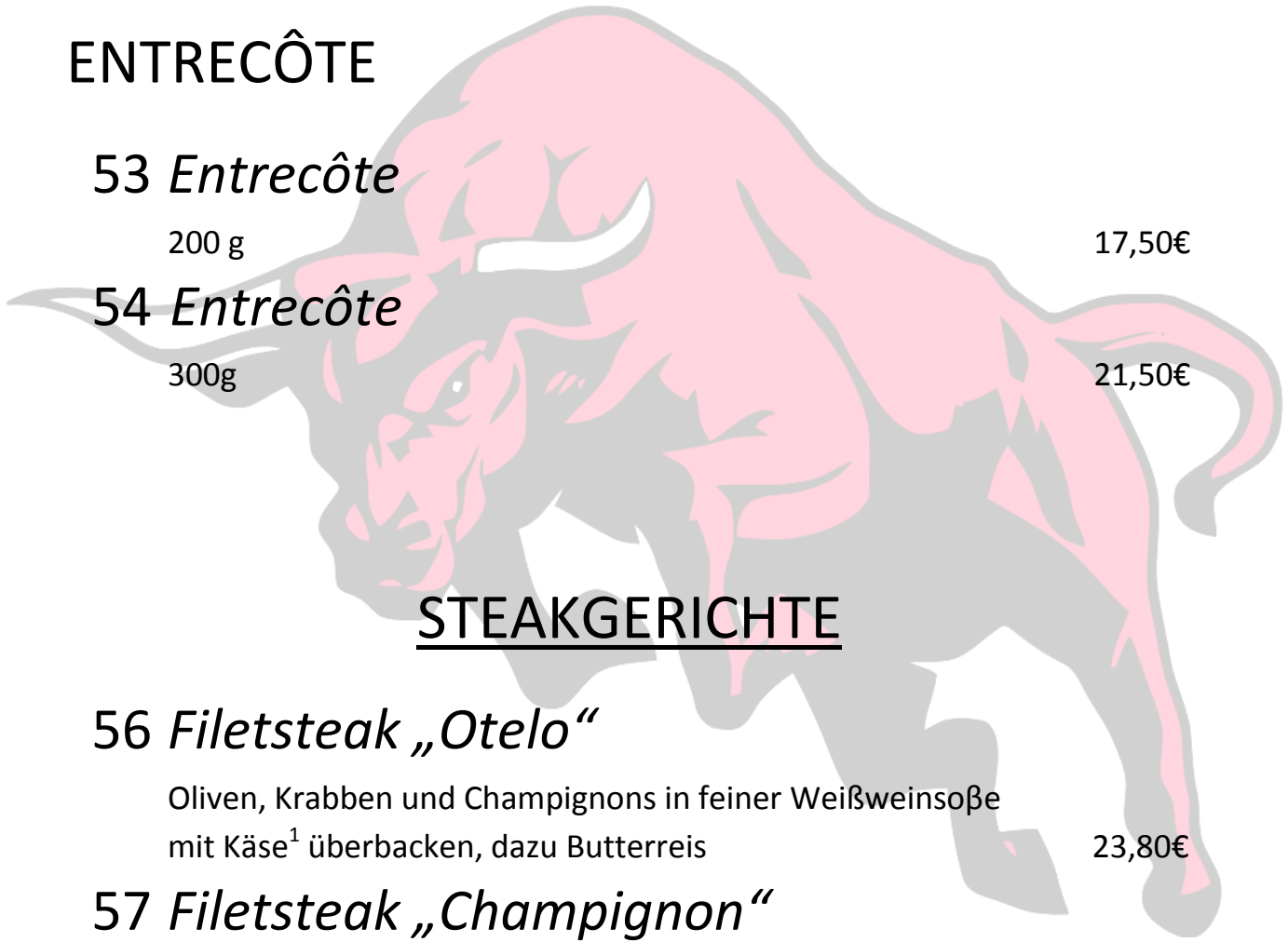
in Champignonrahmsauce mit Kroketten

22,50€

58 *Filetsteak „Pfeffer“*

in Pfeffercognacsauce mit Pommes Frites

22,50€



Hotel Steakhhaus

Neffelthal

STEAKGERICHTE

59 *Tournedo Rossini*

Filetsteak mit Soße aus Champignons und
Leber in Rotweinsauce, dazu Kroketten und Gemüse

23,80€

60 *Steak & Meer*

Filetsteak mit gegrillten Riesengarnelen¹²,
dazu Pommes Frites

23,80€

61 *Rumpsteak „Champignon“*

in Champignonrahmsauce mit Kroketten

18,50€

62 *Rumpsteak „Pfeffer“*

in Pfeffercognacsauce mit Pommes Frites

18,50€

63 *Rumpsteak „Curasko“*

mit pikanter Sauce aus Paprika und Champignons
dazu Bratkartoffeln

19,50€

Zu jedem Hauptgericht bekommen Sie einen gemischten Salat.

Hotel Steakhaus

Neffelthal

PLATTEN

Gurman Platte

Spieß, Kotelett, Rinderlende, Cevapcici, kleine panierte Schnitzel, Speck, Djuwetschreis, Pommes und Gemüse

64	2 Personen	30,00€
164	3 Personen	45,00€
264	4 Personen	60,00€

Steak – Platte

Rumpsteak, Hüftsteak, Filetsteak, Putensteak auf gebratenen Zwiebeln, dazu Pommes Frites, Gemüse und Butterreis (Steaks ca. 50 g)

65	2 Personen	45,00€
165	3 Personen	60,00€
265	4 Personen	80,00€

Hotel Steakhaus

Neffelthal

PLATTEN

Balkan Platte

Spieß, Kotelett, kleine Pljeskavica, Rinderlende, Speckstreifen, Djuwetschreis, Pommes Frites, Gemüse

66	2 Personen	30,00€
166	3 Personen	45,00€
266	4 Personen	60,00€

Cardasch Platte

Schweinefilet, Putensteak, Hüftsteak serviert auf feinem Gemüse, Champignons, Zwiebeln, Paprika, Djuwetschreis, Bratkartoffeln

67	2 Personen	35,00€
167	3 Personen	50,00€
267	4 Personen	65,00€

Hotel Steakhaus

Neffelthal

STEAK & MEHR

68 Rumpsteak „Strinberg“

gegrillter Rumpsteak mit Zwiebeln, Hollandaise Soße
mit Käse¹ überbacken, dazu Bratkartoffeln

19,50€

69 Rumpsteak „Zwiebel“

mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

18,50€

70 Filetsteak „Madagaskar“

mit Pfeffersoße und Pommes Frites

22,50€

71 Herrentoast

Rumpsteak auf Toast mit Champignons überbacken
und Soße Hollandaise

14,50€

72 Damentoast

Schweinemedallions mit Pfirsich überbacken
und Soße Hollandaise

12,50€

73 Lammkotelett

mit Bratkartoffeln und Knoblauchöl

16,50€

74 Lammrücken

in Rotweinsauce mit Kroketten und Brokkoli

18,50€

Zu jedem Hauptgericht bekommen Sie einen gemischten Salat.

Hotel Steakhaus

Neffelthal

FISCHGERICHTE

- 75 *Forelle*¹²
Blau oder Müllerin mit Salzkartoffeln 13,50€
- 76 *Lachssteak*¹²
gegrillt dazu Spinatkartoffeln 18,50€
- 77 *Zanderfilet*¹²
mit feinem Gemüse 17,90€

SCHNITZELGERICHTE


- 78 *Schnitzel „Wiener Art“*
dazu Pommes Frites und Gemüse 10,90€
- 79 *Schnitzel „Jäger Art“*
dazu Bratkartoffeln 11,90€
- 80 *Schnitzel „Zigeuner Art“*
dazu Pommes Frites 11,90€
- 81 *Schnitzel „Champignon“*
in feiner Champignonrahmsoupe mit Spätzle 12,50€
- 82 *Cordon Bleu*^{1,2,3,9}
mit Pommes Frites und Gemüse 15,80€

Gegen Aufpreis von 1€ können Sie alle Schnitzel auch vom Putenfleisch bekommen.

Hotel Steakhaus

Neffelthal

BEILAGEN



<i>Röstis</i>	2,70€
<i>Bratkartoffeln</i>	2,70€
<i>Butterreis</i>	2,50€
<i>Djuwetschreis</i>	2,70€
<i>Pommes Frites</i>	2,50€
<i>Salzkartoffeln</i>	2,50€
<i>Gemüse</i>	2,70€
<i>Kroketten</i>	2,70€
<i>Folienkartoffel</i>	3,00€
<i>Prinzessbohnen</i>	2,70€
<i>Champignons</i>	4,50€
<i>Brokkoli</i>	3,00€
<i>Majo oder Ketschup</i>	0,30€
<i>Kräuterbutter</i>	1,00€

Hotel Steakhhaus

Neffelthal

SOßEN



<i>Pfeffersoße</i>	2,50€
<i>Knoblauchsoße</i>	2,50€
<i>Champignonsoße</i>	2,50€
<i>Jägersoße</i>	2,50€
<i>Hollandaise</i>	2,50€
<i>Béarnaise</i>	2,50€
<i>Zigeunersoße</i>	2,50€
<i>Scharfe Steak Soße</i>	2,50€
<i>Ajvar</i>	1,90€

Hotel Steakhaus

Neffelthal

DESSERT

83 *Cup Danemärk*

Vanilleeis¹ mit heißer Schokolade

4,50€

84 *Eis & Heiss*

Vanilleeis¹ mit heißen Kirschen¹¹ oder Himbeeren¹¹

4,50€

85 *Gemischtes Eis*

Verschiedene Eissorten¹

3,50€

86 *Birne Helene*

Dessert mit Birne

4,50€

87 *Palatschinken*

mit Schoko oder Zitrone oder Konfitüre

4,50€

88 *Palatschinken mit Eis*

mit Vanilleeis und heißer Schokolade oder Kirschen¹¹

6,00€

89 *Palatschinken in Weinchateau*


mit Vanilleeis und Schokolade

8,00€

Hotel Steakhhaus

Neffelthal

SPIRITUOSEN



<i>Korn</i>	1,80€
<i>Aquavit</i>	2,20€
<i>Sljivovic</i>	2,00€
<i>Julischka</i>	2,00€
<i>Wodka</i>	2,00€
<i>Genever</i>	1,80€
<i>Ouzo</i>	1,80€
<i>Grappa</i>	2,50€
<i>Baileys</i>	2,00€
<i>Remy Martin</i>	4,50€
<i>Metaxa</i>	3,00€
<i>Mariacron</i>	2,00€
<i>Jägermeister</i>	2,00€
<i>Ramazzotti</i>	3,00€
<i>Linie</i>	3,00€
<i>Fernet</i>	2,50€
<i>Osborne Veterano</i>	3,00€

Hotel Steakhaus

Neffelthal

BIERE



<i>Erzquell Pils</i>	0,2l 1,70€ / 0,3l 2,20€
<i>Zunft Kölsch</i>	0,2l 1,70€ / 0,3l 2,20€
<i>Alster</i>	0,2l 1,70€ / 0,3l 2,20€
<i>Radler</i>	0,2l 1,70€ / 0,3l 2,20€
<i>Pils/Kölsch Schuss</i>	2,20€
<i>Bergisches Landbier</i>	3,00€
<i>Weizen</i>	3,00€
<i>Alkoholfreies Bier (hell und dunkel)</i>	2,20€
<i>Malzbier</i>	2,20€

Hotel Steakhaus

Neffelthal

WARME GETRÄNKE



<i>Tasse Kaffee</i>	1,80€
<i>Espresso</i>	1,80€
<i>Kakao</i>	2,30€
<i>Cappuccino</i>	2,30€
<i>Latte Macchiatto</i>	2,80€
<i>Milchkaffee</i>	2,50€
<i>Grog vom Pott – Rum</i>	4,00€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Coca Cola (light, zero)</i>	1,80€
<i>Fanta</i>	1,80€
<i>Sprite</i>	1,80€
<i>Apfelschorle</i>	1,80€
<i>Mineralwasser</i>	1,80€
<i>Orangensaft</i>	2,00€
<i>Apfelsaft</i>	2,00€
<i>Bitter Lemon</i>	2,00€

Hotel Steakhaus

Neffelthal

APERITIFS

Martini Bianco 4cl 3,00€

Campari Orange 5cl 3,50€

Prosek

Dessertwein 0,2l 4,50€

Hugo 0,2l 4,00€

Aperol Spritz 0,2l 4,00€

SEKT

Sekt Flasche 0,7l 20,00€

Piccolo 5,00€

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 koffeinhaltig

A2 Roggen

C Eier

I Sellerie

6 mit Süßungsmittel

7 geschwefelt

8 mit Phosphat

9 Formfleisch

10 chininhaltig

A4 Hafer

D Fisch

K Senf

11 Steinobst könnte Reststeine enthalten

12 in Fischfilets könnten Reste von
Gräten enthalten sein

13 Pfanne ist heiß

A1 Weizen

B Krebstiere

G Milch Laktose