



Steakhaus B.W.

Von **Donnerstag** bis **Montag**

öffnen wir um **17.00** Uhr und bieten bis **21.00** Uhr

leckeres aus der Küche

Steakhaus Bad Wilsnack • Havelberger Straße 1 • 19336 Bad Wilsnack • Fon 038791/802095

Mail: Steackhaus-Bad-Wilsnack@gmx.de

Steakhaus-Bad-Wilsnack.eatbu.com

Steaks vom Besten

Natürlich auf unserem Lavastein Grill zubereitet. Zu allen Steaks servieren wir eine Salatbeilage, Backkartoffel & Sour Creme

Filetsteak **36,90**

180 g, von der zarten Lende des Rindes, bester Steak-House-Schnitt, zart und rosa

Rindernacken **36,80**

400 g **US Beef-Rindernacken**, für Kenner das beste, serviert mit gebratene Zwiebeln und Steakhaus Brot ohne Kartoffel und Salatbeilage

Rib-Eye Steak **31,30**

250 g, von der zarten Hochrippe, marmoriert mit kleinem Fettauge, zum rein beißen saftig, ein Hochgenuss für Feinschmecker

Rumpsteak **31,20**

250 g, unser kräftigstes Meisterstück, vier Wochen gereift

Hüftsteak **24,30**

200 g, aus dem Kernstück der Rinderhüfte, natürlich gereift und ohne Fett

Steakhaus Spezial^{a,g} **22,30**

120g Saftig gegrillte Rinderhüfte hauch dünn geschnitten dazu Erbsenpüree, Parmesan und Spezial-Dip als Burger in unserem Steakhaus Brot & Steakhaus Pommes

Wie mögen Sie es am liebsten?

Saftig Rot (**englisch**) Zart Rosa (**medium**) Durchgebraten (**well done**)

Soll das Stück Fleisch etwas größer sein erfüllen wir Ihren Wunsch gerne. Sprechen Sie uns an !

Filetsteak pro 100 g	14,80
Rib-Eye Steak Pro 100 g	11,60
Rumpsteak Pro 100 g	11,50
Hüftsteak Pro 100 g	10,00

Auf den saftigen Weiden Argentiniens, die absolut naturbelassen sind, finden jene kerngesunden Rinder alle Gräser und Kräuter die sie benötigen, um das begehrte Fleisch für unser Steakhaus zu liefern. Strenge Kontrollen bei der Verarbeitung garantieren stets hohe Qualität. Während der sechswöchigen Schiffspassage über den Atlantik in gekühltem, nicht gefrorenen Zustand reift das Steak zu vollem Aroma und zartem Biss. In unserem Steakhaus wird aus dem erstklassigen Steak-Fleisch unsere unverkennbaren Steaks auf dem **Lavastein Grill**, unser Herzstück des Hauses gegrillt.

Schweinisch gut

Spare Ribs^a **25,70**

300 g pure Gaumenfreude mit Steakhaus Pommes, Chips und BBQ Sauce. Die Ribs bieten wir in **Classic, Fruchtig** oder **Pikant Scharf** an.

Schweinefilet Champi^g **26,40**

180 g Zart Rosa gegrilltes Schweinefilet mit Käse-Rahm Champignons, Steakhaus Pommes und Salatbeilage

Cordon bleu^{a,c,g} **25,60**

200 g gefülltes Schweineschnitzel mit geräuchertem Schinken und Harzer Käse in einer knusprigen Panade, auf Pfannengemüse und dazu Steakhaus Pommes

Nacken Steak **25,70**

250 g Saftig gegrilltes Nacken Steak mit gebratenen Zwiebeln, Backkartoffel und Salatbeilage

Schnitzel Champi^{a,c,g} **24,10**

200 g Goldig ausgebackenes Schweineschnitzel aus dem Rücken dazu Käse-Rahm Champignons, Steakhaus Pommes und Salatbeilage

Feinstes vom Hähnchen

Hähnchen Oberschenkel **25,20**

Naturbelassene Oberschenkel vom Hähnchen ohne Haut und Knochen, zart gegrillt auf ein Bett von Pfannengemüse, dazu Steakhaus Pommes und Salatbeilage

Chickenwings^{c,g,1} **6St. 11,10**

die beliebten Hähnchenkeulen Knusprig ausgebacken mit einen **10St. 15,60**
Spezial-Dip, Steakhaus Brot und Chips

Die Vorspeisen

Tagessuppe	5,50
wechselnde Suppengerichte, bitte fragen Sie uns	
Champignonpfanne ^{a,g}	8,70
gebratene Champignons mit Sour Creme & Steakhaus Brot	
Großer Salatteller ^{a,g}	11,00
gemischter Salat, mit Hausdressing	

Beilagen

grüne Bohnen mit Speck	4,90
Pfannengemüse	4,90
Käse-Rahm Champignons ^g	4,50
gebratene Zwiebeln	3,80
Backkartoffel mit Sour Creme ^g	6,90
Steakhaus Brot ^{a,g}	3,00
Steakhaus Pommes	5,10
Kartoffelecken ^a	5,10
Bratkartoffeln	5,10

Für die kleinen Gäste des Hauses

Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus	8,20
Schnitzel Pommes ^{a,g}	10,10

Die Nachspeisen

Schoko Lavakuchen ^{a,c,g,1,4}	8,80
Warmer Schokoladen Kuchen mit flüssigem Kern angerichtet mit Birne und eine Kugel Vanille Eis mit Sahne auf einen Fruchtspiegel	
Gegrillte Ananas ^{g,1,2,4}	9,20
gegrillte Ananas mit Salted Caramel Eis und Sahne	
Schweden Eisbecher ^{g,1,2,4}	8,20
2 Kugel Vanille Eis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne	
Eine Kugel Eis ^{g,1,2,4}	1,90

Biere^a

Krombacher Pils vom Fass	0,30 l	3,30
Krombacher Pils vom Fass	0,50 l	5,50
Alster	0,30 l	3,30
Alster	0,50 l	5,50
Franziskaner Hefeweizen Flasche	0,50 l	5,50

Bierspezialitäten aus Neuzelle

Neuzeller Klosterbräu <u>„Schwarzer Abt“</u>	0,30 l	3,90
Das liebliche schwarze vom Fass mit einer leichten Mocca-Note		
Neuzeller Klosterbräu <u>„Pilsener“</u>	0,30 l	3,90
Das besondere Pilsener vom Fass, unverwechselbar im Geschmack		

Alkoholfreie Biere^{1,2,4,12,a,n}

Krombacher Bier Alk.frei Flasche	0,33 l	3,30
Krombacher Alster Alk.frei Flasche	0,33 l	3,30
Franziskaner Hefeweizen-Alk.frei Flasche	0,50 l	5,50

Softgetränke^{1,2,3,4,9,10,11,12,n}

Coca Cola	0,20 l	2,50
	0,50 l	6,20
Fanta	0,20 l	2,50
	0,50 l	6,20
Sprite	0,20 l	2,50
	0,50 l	6,20
Spezi	0,20 l	2,50
	0,50 l	6,20
Schweppes Tonic Water	0,20 l	3,30
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	3,30
Schweppes Ginger Ale	0,20 l	3,30

Bauer Säfte

Apfelsaft	0,20 l	2,70
Orangensaft	0,20 l	2,70
Bananensaft	0,20 l	2,70
Sauerkirschsaft	0,20 l	2,70
Rharbarbersaft	0,20 l	2,70
KiBa	0,20 l	2,70
Saftschorle	0,20 l	2,70

Wasser

Güstrower Schlossquell	0,25 l	2,50
feinperlig	0,75 l	7,50
Güstrower Schlossquell	0,25 l	2,50
naturell	0,75 l	7,50

Kaffee und Tee¹¹

Tasse Kaffee	2,60
Espresso	2,60
Tee in verschiedenen Sorten	2,50

Sekt

aus der Sektkellerei Schnaufer

Lichtensteiner Cabinet trocken	0,75 l	22,50
Lichtensteiner Gold halbtrocken	0,75 l	22,50

Mixgetränke zu jedem Anlass

Weinschorle	0,2 l	6,00
Aperol Spritz	mit Sekt und Orangenscheibe	8,20
Pernod	4 cl Pernod, O-Saft	6,90
Bacardi Cola	4 cl weißer Bacardi, Cola	6,50
Whisky Cola	4 cl Ballantine's, Cola	6,50
Vodka Cola	4 cl Absolut Vodka, Cola	6,50
Vodka Juice	4 cl Absolut Vodka, Saft nach Wahl	6,90
Vodka Lemon	4 cl Absolut Vodka, Lemon	8,70
Gin Tonic	4 cl Gin, Tonic & Zitrone	8,70

*BIO-Weine aus dem Hause Eckhard in
Schwabenheim an der Selz – Rheinhessen*

Weißweine

<i>Grauer Burgunder</i> trocken	Schoppen 0,20 l Flasche 0,75 l	7,00 26,20
<i>Riesling</i> trocken	Schoppen 0,20 l Flasche 0,75 l	7,00 26,20
<i>Weißer Burgunder</i> halbtrocken	Schoppen 0,20 l Flasche 0,75 l	7,00 26,20
<i>Huxelrebe</i> mild	Schoppen 0,20 l Flasche 0,75 l	7,00 26,20
<i>Gewürztraminer</i> mild	Schoppen 0,20 l Flasche 0,75 l	7,30 27,30

Rotweine

<i>Dornfelder</i> trocken	Schoppen 0,20 l Flasche 0,75 l	7,00 26,20
<i>Saint Laurent</i> trocken	Schoppen 0,20 l Flasche 0,75 l	7,30 27,30

Spirituosen

Mackenstedter Spezialitäten

Roter Hengst, 42%, Halbbitter	2 cl	2,90
Minze, 20%	2 cl	2,50
Rhabarber-Vanille, 15%	2 cl	2,50
Waldmeister, 15%	2 cl	2,50
Försterschluck 32%	2 cl	2,50
Weizenkorn 32%	2 cl	2,50

Kräuter – Trunk

Fernet Branca, 39%	2 cl	2,60
Zwack Unicum, 40%	2 cl	2,70
Underberg, 44%	2 cl	2,70
Ramazotti mit Eis & Zitrone, 30%	4 cl	5,00

Klares

Williams Christ Birnenbrand, 40%	2 cl	2,60
Absolut Vodka, 40%	2 cl	2,80
Malteser Aquavit. 40%	2 cl	2,80

Braunes

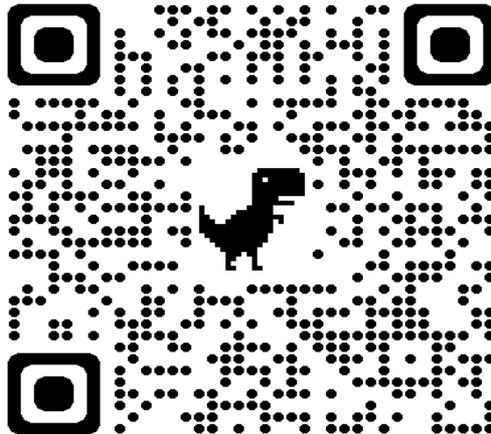
Jameson Irish Whiskey, 40%	2 cl	2,90
Ballantine's Scotch, 40%	2 cl	2,60
Jack Daniel's Tennessee, 40%	2 cl	2,90
Botucal Rum, 12 Jahre, 40%	2 cl	4,90
Asbach Uralt, 36%	2 cl	2,50

Zusatzstoffe

1	mit Konservierungsstoff	a	glutenhaltig
2	mit Farbstoff	b	Krebstiere
3	mit Antioxidationsmittel	c	Eier und Eierzeugnisse
4	mit Süßungsmittel Saccharin	d	Fisch und Fischerzeugnisse
5	mit Süßungsmittel Cyclamat	e	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6	mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle)	f	Soja und Sojaerzeugnisse
7	mit Süßungsmittel Acesulfam	g	Milch und Milcherzeugnisse
8	mit Phosphor	h	Schalenobst (Nüsse)
9	geschwefelt	i	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10	chininhaltig	j	Senf und Senferzeugnisse
11	cofeinhaltig	k	Sesamsamen
12	mit Geschmacksverstärker	l	Lupinen
13	geschwärzt	m	Weichtiere (Schnecken, Muscheln Kalamare, Austern)
14	gewachst	n	Schwefeldioxid und Sulfide
15	gentechnisch verändert		

Alle Gewichtsangaben gehen vom Roh Produkt aus.

Die Preisangaben sind in Euro angegeben.



Instagram-Facebook-Google

Vielen Dank für Ihren Besuch und beehren Sie uns bald wieder, ihr Steakhaus Team