Limited Menu

Teil 1 – Der Ochse

Lowline Angus from nose to tail

SALMDORFER LOWLINES
KARG HOF

T-BONE STEAKHOUSE ©

Nice to meat you…

RÜCKEN

Ehrliche Küche, limitierte Auswahl.

Aus Respekt vor dem Tier und dem Nose to Tail-Gedanken bieten wir stets nur ein Viertel unseres 3 Jahre alten geschlachteten Ochsen an. Sobald dieses Viertel verkauft ist, folgt das nächste.

Bitte frag unser Servicepersonal nach den aktuell verfügbaren Cuts und den jeweiligen Größen.

Cap of Rib-Eye

je 100g = 13,00
ab 180g

Zart | intensiver Schmelz | vollmundig saftig | aromatisch

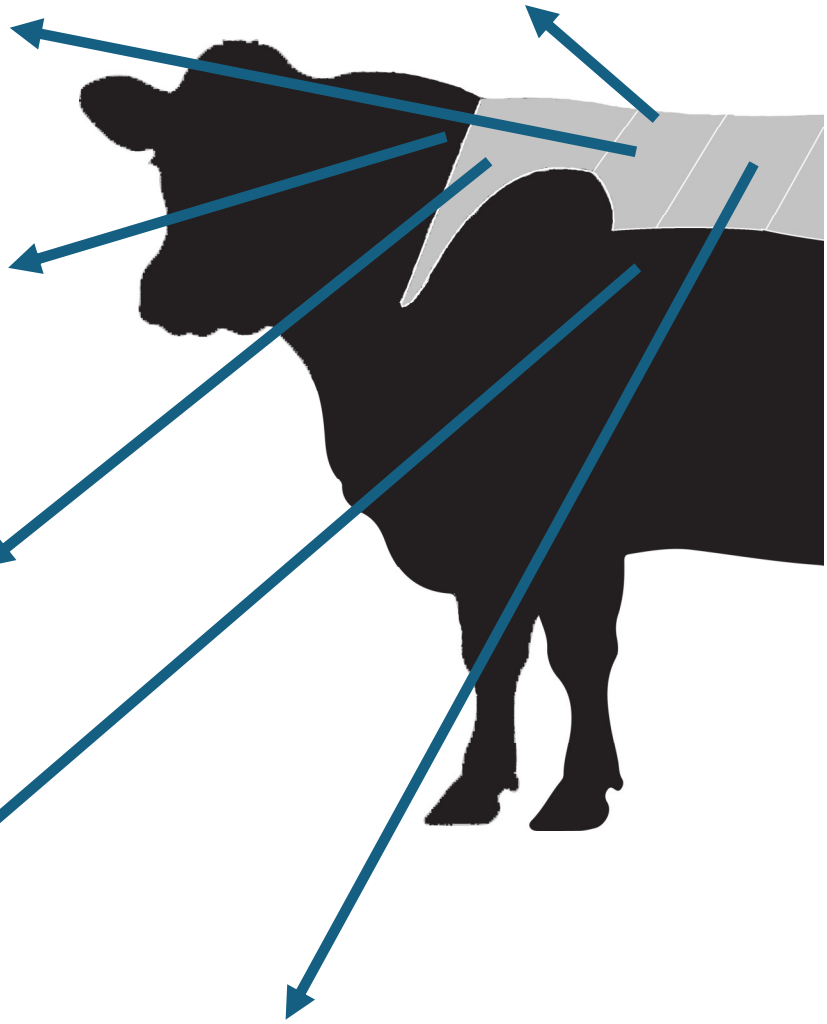
Das **Cap of Rib-Eye** (auch Spinalis Dorsi), der Deckel der **Hohen Rippe**, gilt als **zartester** und **saftigster** Teil des Rib-Eye-Steaks; seine intensive Marmorierung sorgt für einen **nussigen, vollmundigen** Geschmack, der auf der Zunge zergeht.

Rib-Eye Steak

je 100g = 21,50
ab 180g

Kleines Fettauge | saftig | stark marmoriert

Das **Rib-Eye Steak** von der **Hochrippe** ist wegen seiner hervorragenden **Zartheit** und dem zentralen Fettauge besonders **saftig**. Die feine Marmorierung sorgt für ein intensives, vollmundiges **Aroma** und einen unvergleichlich reichen **Geschmack**.



Denver Cut

je 100g = 12,00
ab 180g

Überraschend zart | saftig-kernig | stark marmoriert

Der **Denver Cut**, ein seltener Zuschnitt aus dem **Rindernacken** unterhalb des Schulterblatts, besticht durch seine **feine Marmorierung**, die das Steak **überraschend zart** macht; seine Saftigkeit und sein **volles, nussiges Rindfleischaroma** machen diesen Cut zu einem echten Geheimtipp.

Chuck Roll Steak

je 100g = 12,00
ab 180g

Kräftiger Geschmack | wunderbar saftig | sehr stark marmoriert

Das **Chuck Roll Steak** vom **Rindernacken** bietet einen tiefen, intensiven **Geschmack** und ein volles **Aroma**. Obwohl es etwas fester ist, bleibt dieser Cut durch seine Marmorierung saftig und ist eine geschmackvolle Alternative.

New York Stripes

21,90

Mit Bier-BBQ-Sauce [D, F, L, R] **glaciert**

Kräftiger Eigengeschmack | zart & würzig | saftig-elegant | feine Marmorierung

Die **New York Stripes** sind **Zwischenrippenfleisch** und liegen am **Rinderrücken/Rippenbereich**; dieses grobfaserige Fleisch ist sehr **geschmacksintensiv** und wird beim Kurzbraten **herrlich saftig**.

Tomahawk Steak

je 100g = 17,00
ab 800g

Kleines Fettauge | besonders saftig | stark marmoriert |

Das **Tomahawk Steak** ist ein Rib-Eye mit extralangem Knochen. Der besondere Steak Cut aus dem vorderen Rücken wird daher häufig auch als Tomahawk Rib-Eye bezeichnet. Das Rib-Eye im Tomahawk Schnitt enthält den gesamten Rippenbogen und macht einem die ursprüngliche Größe des Tieres bewusst. Das Steak besitzt eine ausgeprägte Intensität und eine rustikale Komplexität. Geschmacklich überzeugt das Tomahawk-Steak durch sein besonderes Fleischaroma.

Erläuterung der Inhaltsstoffe und Allergene: siehe Speisekarte.

RÜCKEN

T–Bone Steak
je 100g = 16,00
ab 400g

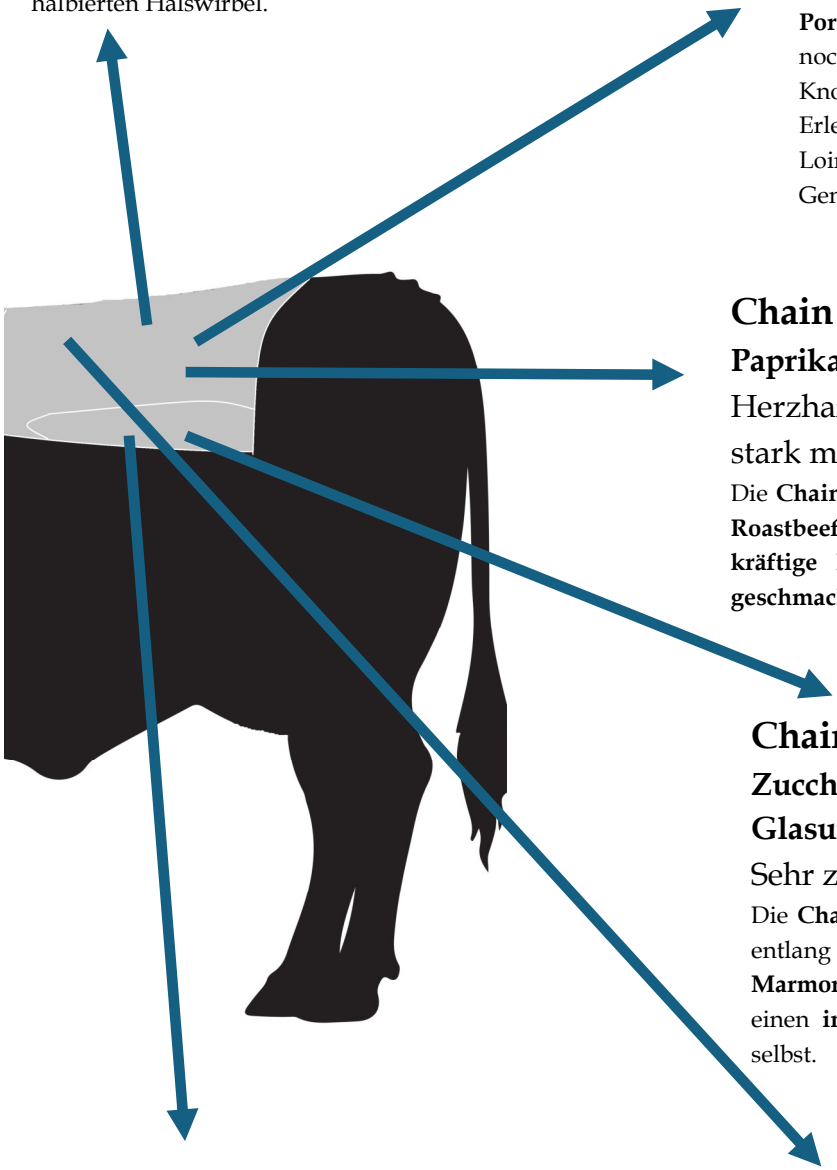
Saftiges Roastbeef | zartes Filet | knuspriger Fettrand

Das **T-Bone Steak** wird aus dem Rücken geschnitten und besteht aus dem Rumpsteak und einem kleinen Stück Filet. Beide werden durch einen Knochen voneinander getrennt. Der Knochen gibt dem T-Bone Steak seinen Namen, denn er hat eine charakteristische T- Form. Er entspricht einem senkrecht halbierten Halswirbel.

Porterhouse Steak
je 100g = 17,00
ab 600g

Saftiges Roastbeef | zartes Filet | knuspriger Fettrand

Porterhouse Steak Das Porterhouse ist der ultimative Steak-Schnitt – noch dicker als das T-Bone, mit einem größeren Anteil an Filet. Der Knochen sorgt für maximale Saftigkeit und Intensität im Geschmack. Erleben Sie die perfekte Balance zwischen dem vollmundigen Strip-Loin und dem unvergleichlich zarten Filet. Ein beeindruckender Genuss für echte Steak-Kenner.



Chain of Striploin - Spieß
21,90

Paprika | rote Zwiebel | mit Teriyaki-Glasur A, G, I, J, L

Herzhaft würzig | unübertroffen saftig | stark marmoriert | zart

Die **Chain of Striploin** ist der langgezogene, schmale Muskel, der dem **Roastbeef (Striploin)** am Rücken anliegt; dieser Cut zeichnet sich durch **kräftige Marmorierung** aus, was ihn **sehr saftig** und **ungemein geschmacksintensiv** bei einer tollen **Zartheit** macht.

Chain of Tenderloin - Spieß
25,90

Zucchini | rote Zwiebel | mit Chili-Crisp-Glasur N

Sehr zart | buttrig saftig | intensiver Geschmack

Die **Chain of Tenderloin** (Filetkette) ist ein schmaler Strang, der entlang des **Filets (Lende)** verläuft; durch die **starke Marmorierung** ist dieses kleine Stück **besonders saftig** und bietet einen **intensiveren, vollen Rindfleischgeschmack** als das Filet selbst.

Filet
je 100g = 27,50
ab 180g

Besonders mager | sehr zart | saftig | fein marmoriert

Dieses Premium-Stück stammt aus der **tiefen Lendenregion** des Rindes, einem Muskel, der nahezu unbelastet ist. Dadurch entsteht die unübertroffene **Zartheit**, für die das Filet berühmt ist.

Rumpsteak
je 100g = 18,50
ab 180g

Herzhaft | zart | feine Marmorierung

Das Rumpsteak wird aus dem **flachen Roastbeef** geschnitten, das sich im hinteren Rücken des Rindes befindet. Diese Lage sorgt für eine **feste Textur** und einen intensiven, reinen **Rindfleischgeschmack**, den Kenner schätzen. Das Ergebnis ist ein wunderbar **zartes** Steak mit Biss, das durch seinen kräftigen Eigengeschmack überzeugt – ein saftiger, aromatischer Klassiker.

Die Gramm-Angabe bezieht sich auf das Rohgewicht.

Willkommen im T-Bone Steakhouse!

Herzlich willkommen bei uns! Bei deinem Besuch erwartet dich ein ganz besonderes Geschmackserlebnis, denn unsere Qualität beginnt nicht erst in der Küche, sondern in unserer **jahrzehntelangen Landwirtschaft**, die sich nur wenige Meter entfernt im gleichen Ort befindet.

🥩 Das Geheimnis unseres Fleisches: Lowline Angus

Wir legen höchsten Wert auf die Qualität und Nachhaltigkeit unseres Fleisches, das ausschließlich von unseren eigenen **Lowline Angus Rindern** stammt. Diese spezielle, robuste Rasse aus Australien ist von Natur aus kleiner und liefert ein einzigartiges Fleisch: Die feine, gleichmäßige Marmorierung schmilzt beim Garen und macht das Steak besonders **zart, saftig und aromatisch**.

🌿 Von der Weide auf den Teller: Artgerechte Haltung

Unsere Philosophie beruht auf absoluter Tierliebe und Transparenz:

1. **Ganzjahresweide & Mutterkuhhaltung:** Unsere Lowline Angus leben **ganzjährig in Freiheit** auf unseren Weiden, die du vom Restaurant aus sehen kannst. Die Kälber bleiben lange bei ihren Müttern in der Herde. Die Tiere ernähren sich ausschließlich von Gras, Kräutern und eigenem regionalen Heu, was dem Fleisch sein **unvergleichlich natürliches Aroma** verleiht.
2. **Hofnahe Schlachtung:** Um Stress zu vermeiden und die natürliche **Zartheit** des Fleisches zu bewahren, erfolgt die Schlachtung **direkt auf unserem Hof**. Eine stressfreie Umgebung garantieren höchste Qualität und ein ethisch einwandfreies Produkt.

Jedes Stück, das wir dir servieren, ist ein Versprechen für höchsten Genuss, der nicht nur schmeckt, sondern auch ein **gutes Gewissen** macht. Genieße den Unterschied!

Wir wünschen einen guten Appetit und einen unvergesslichen Abend!

Beilagen

Ofenkartoffel mit Sour Cream [G] 5,50

Country Potatoes & Sour Cream [G] 5,50

Crunchy fries 5,30

Getrüffelte Pommes mit Trüffel-Dip [G, C, L] 9,30

Süßkartoffel fries & Sour Cream [G] 7,50

Cheesy fries 6,50
Pommes überbacken mit würzigem Käse [G]

Pfannengemüse 7,60
Auberginen | Champignons | Karotten | Paprika | Zucchini | Zwiebeln

Maiskolben mit Kräuterbutter [G] 5,40

Grüne Bohnen mit Speck [G, 2, 12] 6,10

Blattspinat [G] 4,90

Knoblauchbrot [A] 3,90

Coleslaw 5,40
Weißkraut | Karottenstreifen | Meerrettich | Sauerrahmdressing [G, L]

Halbe **gegrillte Avocado** & Tomatenwürfel 5,40

Gemischter Salat [J, L, 9] 5,80

Tomatensalat [J, L, 9] 5,80
Cherrytomaten | Zwiebelringe

On Top

Lemongras-Chilikruste auf dem Steak [A] 3,20

Jalapeno cheddar cheese sauce (pikant) [A, F] 4,70

Spiegelei [C] & Speck [2, 12] 5,10

Röstzwiebeln [A] 3,80

Saucen

Portwein-Schalotten-Sauce [L, I, J] 4,10

Pfefferrahmsaucesauce [A, G, I, J, L] 4,10

Piri Piri-Sauce [L, H, Erdnüsse] (pikant) 4,10

Sour Cream [G, I, J] 1,60

Sour Cream Groß [G, I, J] 2,90

Kräuterbutter [G] 1,30

Trüffel-Dip [G, C, L] 2,90

Chimichurri [G, C, L] 2,90