

LIMITED MENU

TEIL 3 – DER OCHSE

LOWLINE ANGUS FROM NOSE TO TAIL



T-BONE
STEAKHOUSE ©

NICE TO MEAT YOU...

V O R D E R V I E R T E L

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 frage unser Servicepersonal nach den aktuell verfügbaren Cuts und den jeweiligen Größen.

V O R S P E I S E

Carpaccio von der Zunge 15,90

Senfeis C, G | Rucola | Radiserl | Vinaigrette L | geröstete Kürbiskerne

Butterzart | delikater Eigengeschmack | saftig

Die **Rinderzunge** ist ein reiner Muskel-Cut, der nach langem Kochen oder Schmoren seine volle Qualität entfaltet. Das Fleisch ist von Natur aus **mild und aromatisch** und entwickelt eine überraschend **butterweiche, zarte Textur**, die in vielen Kulturen als Delikatesse geschätzt wird.

Teres Major je 100g = 14,00

Filet-Zart | feinstes Aroma | ab 180g

saftig | zarter Schmelz

Unser **Teres Major** Steak, auch bekannt als **Petite Tender**, ist ein seltener Cut aus der Schulter. Es besticht durch seine außergewöhnliche **Zartheit**, die dem Filet ähnelt, und bietet gleichzeitig einen **tiefen, vollen Rindfleischgeschmack** und ein intensives Aroma.

V O R S P E I S E

Tartar 110g vom falschen Filet 19,80

mit Wintertrüffel

Feine Marinade A, G, I, J, L | Schalotten |

Kapern | Gewürzgurken L | Eigelb vom

Wachtelei C | würziger Majo-Dip G, C, L |

geröstetes Hausbrot A

Kerniger Geschmack | saftig | zart

Das **Falsche Filet** (*Chuck Tender*) aus der Schulter ist ein magerer Cut, der optisch an das Filet erinnert. Das Fleisch hat ein **kerniges, vollmundiges Rindfleischaroma**.

V O R S P E I S E

Bone Marrow 15,90

Rindermarkknochen A | Petersiliensalat L, J |

Knoblauch | Röstbrot A

Reichhaltiges Umami Aroma |

Cremig-Buttrige Zartheit | samtig-zarte Textur

Das **Bone Marrow** (Knochenmark) stammt aus den **langen Röhrenknochen** des Rindes (z.B. Oberschenkel). Geröstet schmilzt es zu einer **cremig-buttrigen Delikatesse** mit **intensivem Umami-Geschmack**, die jedem Steak zusätzliche **Saftigkeit** verleiht.

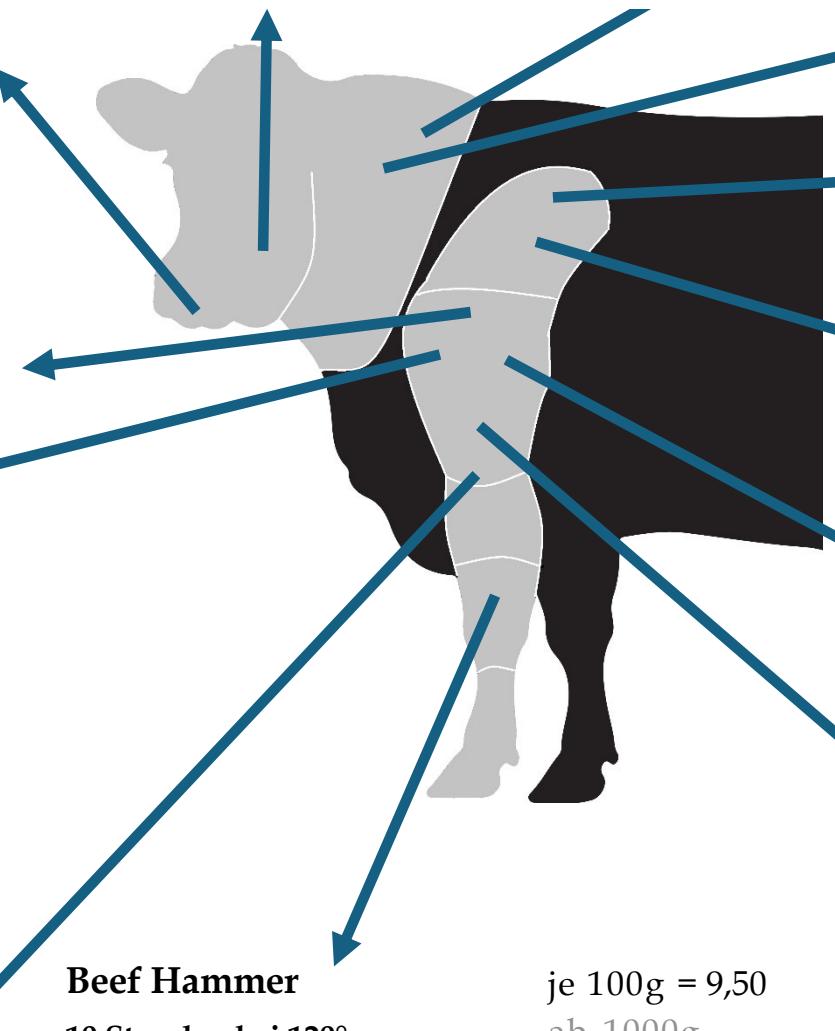
Geschmorte Ochsenbäckchen

31,90

Kartoffel-Millefeuille A, G | Rotwein-Portwein-Schokoladensauce I, L, G | Speckbohnen G, 2, 12

Schmelzzart | intensives Aroma | vollmundig saftig

Die **Rinderbacke** (Beef Cheek) ist ein **Schmor-Cut** mit intensivem Geschmack. Durch langes, langsames Garen schmilzt ihr hoher Kollagenanteil und macht das Fleisch unglaublich **zart** und saftig - es zergeht förmlich auf der Zunge.



Beef Hammer

je 100g = 9,50

ab 1000g

10 Stunden bei 120°

im Big Green Egg gegart

Spektakuläres Aroma | unvergleichlich saftig | extrem zart

Der **Beef Hammer** (*Thor's Hammer*) ist ein imposanter Cut der **Rinderwade**, der den charakteristischen **Röhrenknochen** freilegt. Dieses durchwachsene, stark kollagenhaltige Fleisch belohnt die **Low & Slow** Zubereitung (Smoken oder Schmoren) über viele Stunden mit einem **tiefen, vollmundigen Rindfleischaroma**. Das Ergebnis ist ein **butterzarter** Genuss, der förmlich vom Knochen fällt.



Lowline Burger

16,90

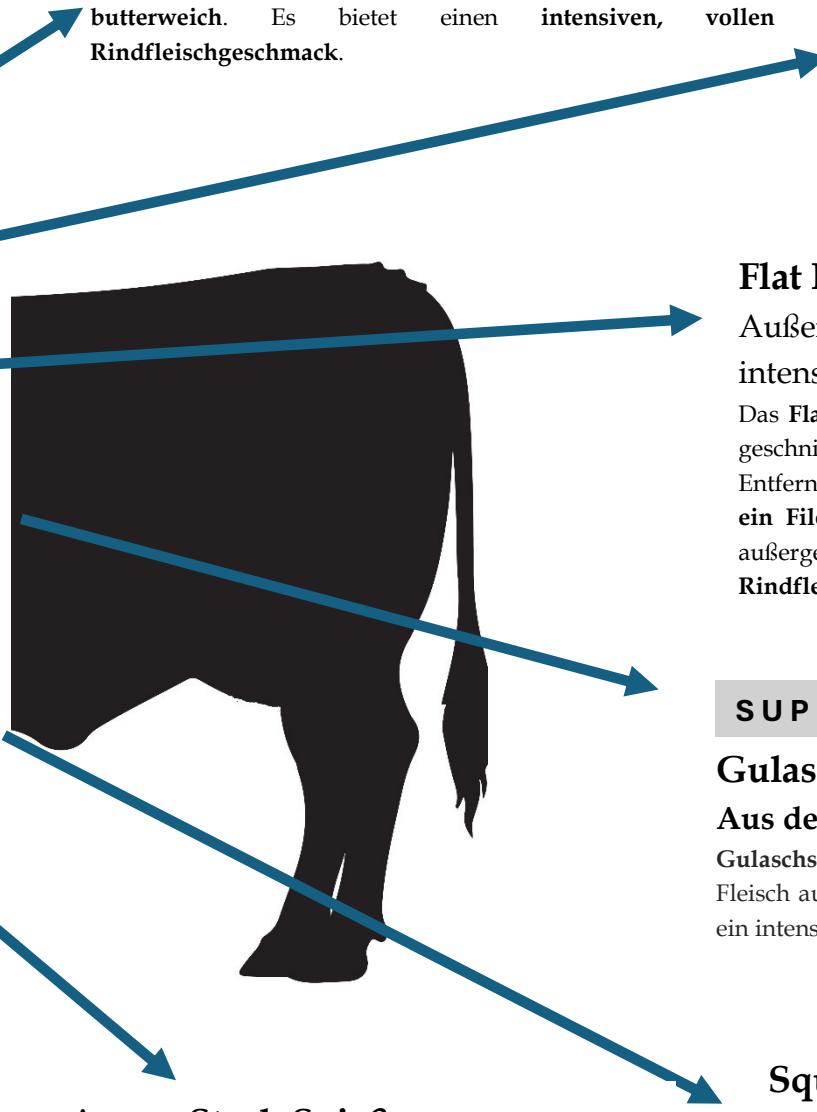
220g Beef Patty vom Salmdorfer Lowline

Angus | Salat | Tomaten | Chilli-Majo G, C |

Irish-Stout BBQ-Sauce D, F, L, R |

Schmorzwiebeln | Brioche A

Das **Zungenstück** (*Clod Heart* oder *Chuck Center*) ist ein magerer, aromatischer Cut aus der **Schulter**. Trotz seiner anfänglichen Festigkeit wird das durchwachsene Fleisch bei **langem, feuchtem Garen** oder als Hackfleisch unglaublich **saftig und butterweich**. Es bietet einen **intensiven, vollen Rindfleischgeschmack**.



Angus Steak Spieß

21,90

Feinstes Fleisch vom Bug | Apfel-

Teriyaki-Glasur D, F, L, R

Aromatische Tiefe | sehr saftig |

Markante Textur | kräftig im Geschmack

Das **Bugstück** (*Shoulder Clod*) aus der **Rinderschulter** zeichnet sich durch seinen **kräftigen Rindfleischgeschmack** aus und wird durch **langsam Garen** extrem **zart und saftig**. Im Inneren des Cuts verbergen sich zarte Muskelpartien, die bei entsprechender Zerlegung, dem sogenannten **Mille Feuille** (Tausend Blätter), extrem feine Steaks ergeben können.

Sierra Cut

je 100g = 21,00

Zarter Nacken-Cut |

ab 180g

saftig-aromatisch | kerniger Fleischgeschmack | angenehmer Biss

Der **Sierra Cut**, ein zarter Cut aus dem **Rindernacken** (Schulterbereich), ist ein Geheimtipp, der intensiv im Geschmack und trotzdem **saftig** ist. Er ist fein marmoriert und eignet sich perfekt zum Kurzbraten.

Flat Iron

je 100g = 16,00

ab 180g

Außergewöhnlich zart |

intensives Aroma | wunderbar saftig

Das **Flat Iron Steak**, aus dem **Schaufelstück** der Rinderschulter geschnitten, ist ein echter Geheimtipp. Durch die fachgerechte Entfernung der Sehne entsteht ein flacher Cut, der fast so **zart wie ein Filet** ist. Seine **ausgeprägte Marmorierung** garantiert eine außergewöhnliche **Saftigkeit** und liefert ein **volles, kräftiges Rindfleischaroma**.

S U P P E

Gulaschsuppe I, L

7,20

Aus der Schulter | Kartoffeln | Paprika | Zwiebeln

Gulaschsuppe vom Rind Eine herzhafte Suppe, zubereitet mit zartem Fleisch aus der Rinderschulter. Klassisch gewürzt und lange gekocht für ein intensives Aroma.

Square Cut

24,90

8 Stunden bei 110° gesmoked | Rosmarinkartoffeln | Rotweinsauce I, L, G

Kerniger Rindergeschmack | Gut marmoriert | angenehm zart

Der **Square Cut** stammt aus dem **Flachstück des Rinderbugs** (Schulter) und überzeugt durch seinen **intensiven, kräftigen Geschmack**. Nach langem Schmoren wird dieses magere Stück unglaublich **zart und saftig** (ideal für Pulled Beef).

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:

- 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.
- 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

Geträffelte 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