

Steakhousevariationen



wählen Sie zu jedem Hauptgericht
2 Beilagen und 1 Sauce ODER
1 hausgemachte Kräuterbutter



Vorspeisen

Ofenkartoffel mit Speck und Sauerrahm gefüllt mit würzigem Käse gratiniert, an Salatgarnitur CGM € 9,00

Hausgemachte Buffalo Wings würzig – scharf, mit Weißbrot A € 6.90

Steak's

Ribey-Steak 200g € 22,50

Ribey-Steak „Big One“ 350g € 28,00

Huftsteak 200g € 20,00

Huftsteak „Big One“ 350g € 26,00

Filetsteak € 25,00



Beilagen

Steakhouse Pommes oder **Pommes frites**

Fried Potatoe Wedges – gebackene Kartoffelspalten A

Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip AGD

Kartoffel – Steinpilzgratin G

Corn on the Cob – Maiskolben G

Ratatouille – pikantes Gemüse L

Chuckwagon Beans ^{AL}
rote Bohnen mit Speck nach „Cowboy Art“

Süßkartoffelpommes **Aufpreis € 1,00**

Saucen

Sauce Bordelaise – Rotweinglacé mit Markwürfel AGOL

Pfefferrahmsauce AGL

Whisky-Balsamicoschalotten L

Barbecue Sauce

Knoblauchbutter G

Kräuterbutter GMH

Menü

Cullen Skink

Suppe mit Kartoffel, Gemüse, Zwiebel und Räucherfisch ACGD

Talisker 10j.

x x x x

Fasanenbruststreifen

auf Pflücksalat, mit Honig-Senf vinaigrette M

Glenlivet 15j.

x x x x

Kalbskotelette

mit Nuss-Stiltonkruste
dazu gefüllter Kohlrabi und Kartoffel -Steinpilzgratin HCGL

Highlandpark 18j.

x x x x

Clothie Dumpling

mit Butter-Scotch sauce ACG

Glenmorangi Nectar D'or

ohne Whiskyfolge **€ 28,00**

mit Whiskyfolge - 1 cl Ausschankmaß **€ 38,80**

Whisky-Cocktails' s

Rusty Nail **€ 6,00**

Blended Whisky, Drambui

Cablegram **€ 7,80**

Blended Whisky, Lemonenlikör, Ginger Ale

Bandana **€ 6,50**

Blended Whisky, Bananlikör, Zitronen- und Orangensaft

Dinah **€ 6,50**

Blended Whisky, Zitronensaft, Läuterzucker, Pfefferminzlikör

Lynchburg Lemonade **€ 7,80**

Jack Daniels, Tripple Sec, Zitronensaft, Sprite

BEILAGENÄNDERUNG - € 0,80 AUFPREIS
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Vorspeisen

<i>Haggis</i>	AGLM	€ 7,00
an Tatties & Neeps – Kartoffel-Rübenpüree, mit Whiskyrahmsauce		
<i>Gebackene Feige gefüllt mit Lanark Blue</i>	GM	€ 7,00
umhüllt mit Parmaschinken, an roter Zwiebel-Konfitüre und Salatgarnitur		
<i>Hausgemachtes Entenleberparfait</i>		€ 8,00
mit Zwiebel-Feigen-Portwein und Briochebrötchen		
<i>Miesmuscheln „Forres“</i>	AGROL	€ 9,00
in Most-Speckrahmsauce, dazu Stangenweißbrot		
<i>Räucherlachs</i>	DCAG	€ 10,00
an Kartoffelpuffer mit Sauerrahmdip		
<i>2 Stk. im Speckmantel</i>		
<i>gegrillte Jakobsmuscheln ODER Scampis</i>	CMDA	€ 10,00
auf Blutwurstscheiben an Pflücksalat		

Suppen

<i>Mushroomsoup with Ham and Whisky</i>	AGM	€ 4,50
Pilzsuppe mit Schinkenstreifen und Whisky		
<i>Cock a Leeky</i>	L	€ 4,50
Schottische Hühnersuppe mit Lauch und Backpflaumen		
<i>Cullen Skink</i>	AGD	€ 4,50
mit Kartoffel, Gemüse, Zwiebel und Räucherfischeinlage		
<i>Crab-Corn-Chowder</i>	AG	€ 5,50
cremige Taschenkrebssuppe mit Mais		
<i>Murphy`s „Osloy Scallop - Souop</i>	GO	€ 6,00
Rahmsüppchen mit Jakobsmuscheln und Schinkenstreifen		

Hauptgerichte Fisch

<i>Miesmuscheln „Forres“</i> in Most-Speckrahmsauce, dazu Stangenweißbrot	AGROL	€ 13,00
<i>Regenbogenforelle „Drambuie“</i> mit Whisky-Joghurt-Sahne im Ofen gebacken dazu Butterkartoffel und Salatteller	AGD	€ 18,50
<i>Lachssteak „gegrillt“</i> auf Blattspinat, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip	ADGL	€ 18,00
<i>Fischteller „Inverness“</i> Doradenfilet, Thunfischsteak, Jakobsmuschel und Räucherlachs auf Shrimp-Muschelragout, grüner Spargel und Ofenkartoffel mit Sauerrahm	AGBDOL	€ 23,50

Hauptgerichte Lamm

<i>Geschmortes Lammhaxerl</i> an Wurzelgemüse und Ofenkartoffel mit Schnittlauchsauce	AGDL	€ 16,00
<i>„Irish Stew“</i> im Gusstopf serviert zartes Lammragout mit Wirsing, grünen Bohnen, Kartoffel und Zwiebelringen	AL	€ 17,00
<i>zart rosa gebratenes Lammrack - Rücken</i> mit Nusskruste, an Thymian-Whiskyglacè dazu Mintjelly, Kartoffel - Steinpilzgratin und Speckbohnen	ACGHL	€ 22,00
<i>zart rosa gebratenes Lammschulter</i> mit Nusskruste, an Thymian-Whiskyglacè dazu Mintjelly, Kartoffel - Steinpilzgratin und Speckbohnen	ACGHL	€ 18,00



BEILAGENÄNDERUNG - € 0,80 AUFPREIS
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Hauptgerichte Wild

<i>Geschmorte Wild-Hasenkeule</i> mit Waldpilzen, dazu Eierspätzle und Rübengemüse	ACGL	€ 16,00
<i>Hirschkeulensteak</i> „Schloss Balmoral“ mit Pilzen in Whiskycreme dazu Kräuterkartoffel und Brokkoli mit Mandelbutter	AGHM	€ 19,00
<i>Schweinefilet mit Kürbis-Krautfülle</i> im Speckmantel gebraten an rotem Beete-Meerrettichpesto, dazu Röstitaler und Salatteller	ACG	€ 17,00
<i>Tournedos vom Wildschweintrücken</i> mit Nuss-Stiltonkruste an Portweinglacè, dazu gefüllter Kohlrabi und Kartoffel - Steinpilzgratin	GHO	€ 18,00

Dessert's

<i>Winter Cranachan</i> mit Himbeeren	AG	€ 4,00
<i>Mousse au Chocolat</i> mit Laphroaig Malt	GHC	€ 4,00
<i>Scotch Mist</i> rote Beerengrütze mit Vanilleeis, Honig-Whiskysahne und Shortbread	ACG	€ 4,50
<i>Clothie Dumpling</i> mit Butter-Scotchsaucce	ACG	€ 4,50
<i>Schottischer Café</i> mit Honig, Scotch, Gewürzen und Sahne	G	€ 5,00
<i>Irish Coffee</i>	G	€ 5,50

*Wir halten für Sie eine
ausgewählte Weinkarte,
sowie eine erlesene
„Single-Malt“ Whiskykarte
und Zigarren bereit*

ca. 450 verschiedene Whisky's

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne!



Allergene

A	glutenhaltiges Getreide		
B	Krebstiere		
C	Ei		
D	Fisch	Bier	Gluten
E	Erdnuss	Wein	Sulfite
F	Soja	Gurken mit Sauerrahm	G
G	Milch oder Laktose	Rettich	G
H	Schalenfrüchte	Mais	G
L	Sellerie	Kartoffelsalat	G,M,L
M	Senf	Frenchdressing	C,M,D,A
N	Sesam	Joghurtdressing	G
O	Sulfite		
P	Lupinen		
R	Weichtiere		

BEILAGENÄNDERUNG - € 0,80 AUFPREIS
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Kleine Karte

<i>Frittaten- oder Backerbsensuppe</i>	ACGL	€ 3,50
<i>feurig, würzige Gulaschsuppe mit Brot</i>	AL	€ 5,20
<i>„Tiroler Brezensuppe“</i> mit Bergkäse und in Butter abgeschmolzene Zwiebelringe	AGL	€ 6,50
<i>Germknödel</i> mit zerlassener Butter und Zuckermohn oder mit Vanillesauce und Zuckermohn	ACH	€ 5,90
<i>„Haussülze sauer“</i> mit Balsamicoessigmarinade, dazu Brot	ML	€ 8,00
<i>„Turkey Ceasar Salat“</i> bunte Salate mit Frenchdressing und gehobelten Parmesan, dazu Putenmedaillons und Knoblauchcroutons	GCMDA	€ 11,50
<i>„würzige Kasspatzl „</i> mit Röstzwiebel im Pfandl serviert, dazu Salatteller	ACG	€ 10,80
<i>„Texas Ranger Salat“</i> knackige Salate mit saftigen Rindfleischstreifen und kross gebratenem Bacon	GCMDA	€ 12,00
<i>Zwiebelrostbraten</i> mit gebackenen Kartoffelspalten und Salatteller	AG	€ 15,50
<i>Wiener Schnitzel vom Schwein</i> mit Pommes frites und Preiselbeeren, dazu Salatteller	ACG	€ 13,00
<i>Haustoast</i> mit Schweinelendchen, Spargel und Käse gratiniert, dazu Salatteller	AG	€ 12,90
<i>Grillteller von Rind, Schwein und Pute</i> mit Grillwürstel, Cocktailsauce, knackigen Blattsalaten, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip	GCMA	€ 15,30
<i>Holzhackerkotelett</i> in der Pfanne serviert mit Knoblauch und Kümmelkartoffel, dazu Salatteller	AG	€ 12,50
<i>kleiner gemischter Salatteller</i>	G	€ 3,80

BEILAGENÄNDERUNG - € 0,80 AUFPREIS
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer