

GASTHAUS

# Zum Hannes

Seit über 60 Jahren wird die Gaststätte „Zum Hannes“ als Familienbetrieb mittlerweile in der 4. Generation geführt. Beste argentinische Rumpsteaks sowie frisch gezapftes Bitburger und Benediktiner Weizen vom Fass, dazu erlesene Liköre runden unser Angebot ab.

Speisekarte

GASTHAUS

# Zum Hannes

Herzlich Willkommen und Guten Appetit!

## Fleisch

### Argentinische Rumpsteaks

Der Anfänger	ca. 200 g	21,- €
Der Angeber	ca. 300 g	25,- €
Der Halbstarke	ca. 400 g	29,- €
Dat Mennche	ca. 500 g	36,- €
Der Big Boss	ca. 700 g	50,- €
Der Unbestechliche	ca. 1000 g	69,- €

### Steaks vom deutschen Jungbullen

Filet Steak (leicht rare gebraten)	ca. 200 g	26,- €
	ca. 300 g	36,- €
	ca. 400 g	46,- €
Rib-Eye Steak (deutsche Färsen)	ca. 300 g	24,- €
	ca. 400 g	28,- €
	ca. 500 g	32,- €
Irishes Ochsens-Kotelett	ca. 700 g	49,- €

### Grill-Teller

1 Rumpsteak (ca. 200 g), 1 Filetsteak (ca. 200 g), 1 Rib-Eye Steak (ca. 300 g), 1 Hüftsteak (ca. 180 g), und 1 Schnitzel (ca. 120 g)	89,- €
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

### Hannes-Teller

1 Rumpsteak (ca. 400 g) und 1 Schnitzel (ca. 200 g)	38,- €
--------------------------------------------------------	--------

### Lamm

Lammhüfte	ca. 180 g	18,- €
aus Neuseeland	ca. 360 g	25,- €
	ca. 540 g	29,- €

### Schnitzel Wiener Art

Kleines Schnitzel	ca. 120 g	8,- €
Großes Schnitzel	ca. 240 g	14,- €

Zu allen Steaks und Schnitzeln wird Brot und ein kleiner Beilagensalat<sup>3</sup> gereicht, sowie bei den Steaks zusätzlich geschmorte Zwiebeln und Kräuterbutter. Weitere Beilagen wählen Sie bitte selbst.

## Salate

Gemischter Salatteller <sup>3</sup>	8,- €
Gemischter Salatteller <sup>3</sup> mit wahlweise Rinderfilet, Rumpsteak-Streifen oder Schnitzel	17,- €

## Seniorenteller

Arg. Rumpsteak (ca. 150 g)	14,- €
Zwei Rinderfiletmedaillons (ca. 140 g)	19,- €

## Kinderteller (bis 12 Jahre)

„Der Einsteiger“ – Argentinisches Rumpsteak (ca. 130 g) mit Pommes	14,- €
Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites	8,- €
Chickennuggets mit Pommes Frites	8,- €

## Was Süßes zum Schluss

Kürbiskern-Parfait – Selbstgemachtes Kürbiskern-Eis mit Schokoladen-Sauce	3,50 €
Westwood Ice Cream – „Cookie“ Zartschmelzendes Eis trifft auf eine feine Schokosoße mit Cookiestückchen	3,50 €
Westwood Ice Cream – „Irish Whiskey Cream“ (Der Dudelsack unter den Eissorten. Feinster Irischer Whiskey veredelt mit Wäller Sahne (mit Alkohol))	3,50 €

## Beilagen

Pommes Frites	3,50 €
Folienkartoffel mit Dip	3,50 €
Hausgemachte Kartoffelspalten	4,50 €
Grillgemüse (Paprika, Zwiebeln, Möhren, grüne Bohnen, Zucchini, Kräuterseitling)	7,50 €
Geschmorte Bohnen (mit Speck und Zwiebeln)	3,50 €
Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln)	3,50 €
Ketchup oder Mayonaise	0,50 €
Hausgemachter Schmand-Dip	1,- €
Hausgemachte Pfeffersoße	2,50 €

Pommes Frites mit Ketchup und/oder Mayonaise	3,50 €
Klitzekleine Salatbeilage	1,50 €
Kleines Magnum classic (Vanille-Eis mit knackiger Milkschokolade)	1,00 €



## Allgemeine Informationen zu unserem Fleisch

### Argentinische Steaks

Weltweit sind Gourmets vom Fleisch südamerikanischer Rinder begeistert, denn Rindfleisch aus Argentinien ist einzigartig im Aroma und Geschmack. Die Rinderrasse „Black Angus“ bildet die Grundlage für den Weltruf dieses Fleisches. Sie ernähren sich fast ausschließlich vom Gras der weiten Weidelandschaften in den Ausläufern der Anden. Zusätzlich erhalten die Rinder in den letzten Monaten eine spezielle Futtermischung aus Mais, Getreide, Heu und Luzerne.

### Über das Fleisch auf Ihrem Teller

Wir beziehen unser Fleisch unmittelbar von drei sehr renommierten Großhändlern. Diese Auswahl ist wichtig, da nur Ware, die von mir persönlich gesichtet, betastet und anschließend für gut befunden wurde, in unser Kühlager gelangt. Hier reift das Fleisch zwischen 28 und 35 Tagen bei einem konstanten Vakuumklima von 2°C. Erst wenn Farbe, Struktur und Haptik (das „Fühlbare“) den optimalen Reifegrad belegen, wird das Fleisch als verzehrfähig deklariert. Dafür stehe ich mit meinem Namen. Nach dem Entfernen eventuell vorhandener Sehnen und des Fettdeckels werden von dem nun auf Zimmertemperatur befindlichen Fleisch Stücke geschnitten. Da wir Ihnen stets mindestens die von Ihnen gewünschte Grammzahl servieren, benötige ich ca. 110% Schnitt beim Rohfleisch. Der letzte Schritt, das Grillen und Würzen des Fleisches ist vor allem Erfahrungssache. Sollte aber mal ein Stück nicht so gegart sein, wie Sie es wünschten, einfach melden.

Ihr

Thomas Born

#### Zusatzstoffe

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe laut ZZuIV von September 2008. Im folgenden werden die zu deklarierenden Zusatzstoffe, die Art, Weise und Beispiele für Lebensmittel, die bestimmte Zusatzstoffe enthalten könnten, aufgelistet. 1) Farbstoffe E 100-E 180, 2) Coffein, 3) Süßungsmittel, 4) Antioxidationsmittel E 310-E 321, 5) Phenylalaninquelle.