

Speisekarte

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Kürbiscremesuppe

mit Kernen und Oel

4,90 €

Helenensteiner Würzfleisch

von der Gönntaler Putenbrust

mit Emmentaler überbacken und Baguette

6,80 €

Oder

aus Lammfleisch vom Jägerberg

mit Parmesan überbacken und dunklem Bauernbrot

8,20 €

100g Tatar

aus Roastbeef vom Oberweißbacher Rind

fertig mariniert, mit Butter, Zwiebeln und Baguette

11,20 €

Kleiner Helenensteiner Gartensalat

mit gerösteten Kernen und Honig-Zwiebel-Dressing

6,40 €

Hauptspeisen

Vital und Vegetarisch

Gebratenes Schkölener Welsfilet mit Haut

an Rote Beete Rösti und Kartoffel-Gemüse-Stampf mit kleinem Feldsalat

16,70 €

Vegetarische Wirsing-Kohlroulade

mit Bulgur, Tomate und Feta gefüllt an Thüringer Klößen und vegetarischer Bratensauce

14,50 €

Hausgemachte Teigtaschen mit Pilzfüllung

mit gebratenen Pilzen in Gemüse-Butter-Sauce und Rucola

15,20 €

Großer Helenensteiner Gartensalat

mit knackigem Gemüse, gerösteten Kernen, Brotchips und Honig-Zwiebel-Dressing

9,90 €

mit FETA 14,80 €

oder Putensteaks 16,80 €

Beilagenänderung 1€

Premium-Beef „Dry Aged“

Regional aus Deutschland

Deutsches „Dry Aged“ Rind mit intensivem und nussigem Geschmack durch Trockenreifung am Knochen. Traditionelle Deutsche Handwerkskunst mit Premiumqualität direkt vom Erzeuger.

Unser Partner für exklusive Fleischqualität „True Wilderness“

[naehre Informationen auf True-Wilderness.de](http://naehre-Informationen-auf-True-Wilderness.de)

Die Steaks exklusiv vom Grill

ROASTBEEF „Dry Aged“	ca.250g	29 €
ENTRECOTE „Dry Aged“	ca.300g	36 €
Teres Major/Metzgerstück „Dry Aged“	ca.250g	23 €
FLANKSTEAK „Dry Aged“	ca.300g	21 €
Kotelette vom Duroc-Schwein „Dry Aged“	ca.250g	19 €

Alle Steaks sind mit einer Beilage zur Wahl,
Cole Slaw Salat, Bacon-Jam und Kräuterbutter

Beilagen zur Wahl

Steakpommes · Süßkartoffelpommes · Ofenkartoffel mit Schmand
Kartoffel Rösti · dicke Speckbohnen · kleiner Salat

jede weitere Beilage 4,90 €

Dicke Rippe „Dry Aged“ aus dem Smoker

mit Bacon-Jam auf Kartoffel-Kohl-Stampf und kleinem Grünen Salat

22,50 €

Beilagenänderung 1€

Helenensteiner Klassiker

Roulade vom Oberweißbacher Weiderind

mit Thüringer Klößen und Apfelrotkohl

18,90 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“

*vom Duroc-Schwein mit Winterlichem Buttergemüse
und Petersilienkartoffeln*

15,50 €

Helenensteiner Rabenschüssel-Sülze von der Grillhaxe

mit Essiggemüse, Hausgemachter Remoulade und frischem Bauernbrot

13,70 €

Desserts

Dopple Chocolat

eine Kugel dunkles Schokoladen-Eis auf lauwarmen Schokoladenkuchen Soufflé

6,40 €

Dessertvariation

von Creme Brûlée, Panna Cotta und Mousse au Chocolat

7,50 €

Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

5,90 €

Beilagenänderung 1€