



Steakkarte



Herrentoast

Kleines argentinisches Rumpsteak (ca. 150 g Rohgewicht)
Gebratener Speck | Röstzwiebeln | Toastbrot^{Gl-W} | Salatgarnitur

19,50 €

Niestetaler Fetzen

Streifen vom argentinischen Rinderfilet
Pilze | Paprika | Kartoffelkroketten ^{Gl-W} | Feurige Sauce | Beilagensalat

24,50 €

Für Gourmets

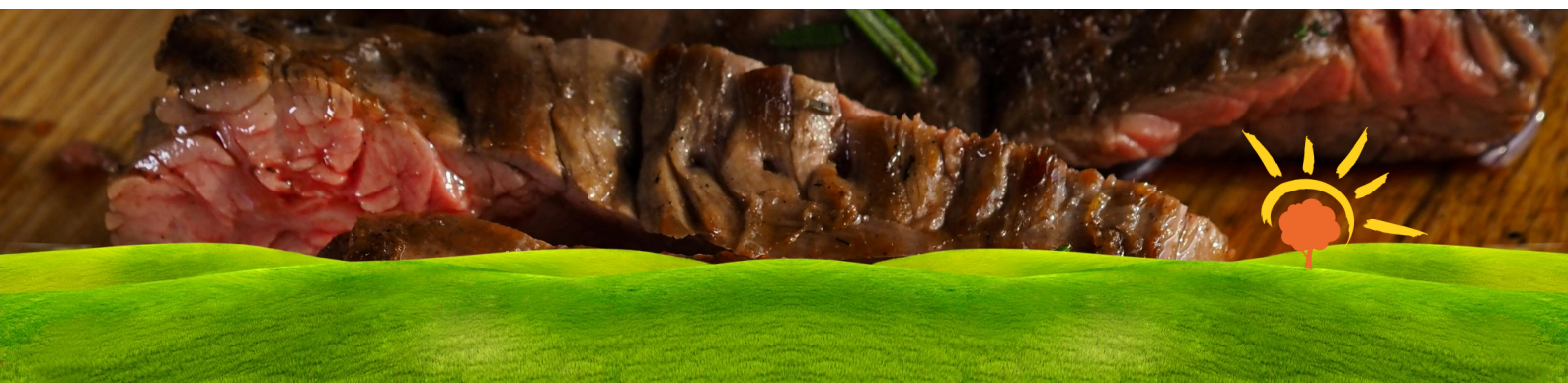


STIENS BEEF
DAS MEISTERFLEISCH.

Ribeye

Aus dem Hause Stiens Beef - Wagyu F1 - (ca. 200 g Rohgewicht)
Folienkartoffel | Kräuterdip | wahlweise Pfefferrahm oder Kräuterbutter | Beilagensalat

41,90 €



Das Feurige

Filetsteak (ca. 250 g Rohgewicht)
Pfefferrahm | Kartoffelkroketten ^{GI-W} | Beilagensalat

33,50 €

Das Landhaussteak

Filetsteak (ca. 250 g Rohgewicht)
Brokkoliröschen | Röstitaler | Sauce Béarnaise

32,50 €

Das Klassische

Rumpsteak
Kräuterbutter | Speckbratkartoffeln | Beilagensalat

ca. 200g roh: **21,90 €** / ca. 300g roh: **27,50 €**

Das Leichte

Rumpsteak (ca. 200 g Rohgewicht)
Frischer Salatmix | Vinaigrette | Geröstetes Baguette ^{GI-W}

16,90 €

Das Gesunde

Rumpsteak (ca. 200 g Rohgewicht)
Feuriger Dip | Ofenkartoffel | Kräuterschmand | Beilagensalat

22,90 €





STIENS BEEF

DAS MEISTERFLEISCH.



GLÜCKLICHE RINDER



GESUNDES FUTTER



VIEL PLATZ

Hochwertige Fleischprodukte aus dem Herzen Deutschlands.

Unsere Jungtiere bleiben acht Monate bei der Kuh in Ruhe und Entspannung – unter erstklassigen Bedingungen.

Im Sommer auf hofeigenen, saftigen Weiden – in den Stallungen mit viel frischer Luft bei geöffneten Seitenwänden. Durch unsere hochmoderne Einstreuanlage stehen unsere Tiere auf gereinigtem Stroh – Wellness pur.

Damit sind wir in der Branche einer der modernsten Betriebe Deutschlands und stehen für meisterliches und gesundes Fleisch aus der Region Nordhessen.

„Wagyu“ (和牛) heißt wörtlich „japanisches Rind“; diese Rasse ist berühmt für ihre extreme Marmorierung, also feinen Fettäderchen im Fleisch. Dadurch wird das Fleisch besonders zart, saftig und aromatisch.

„F1“ steht für erste Filialgeneration (erste Kreuzung) und bedeutet, dass ein reinrassiges Wagyu-Rind mit einer anderen Rinderrasse, in unserem Fall Angus, gekreuzt wurde.

**Qualität,
die man schmeckt.**

