

# WINTER'S STEAKHOUSE

Speisen  
&  
Getränke



Tischreservierung

03591/ 464057

Öffnungszeiten  
täglich  
11:30 -14:00 Uhr und  
17:00 - 23:00 Uhr  
Küchenschluss ab 22:00 Uhr

[www.winterssteakhouse.de](http://www.winterssteakhouse.de)



# VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

<b>Spicy Wedges</b> Kartoffelecken mit Quark <sup>Ⓒ</sup>	€ 7,20
<b>Garnelen im Knoblauchöl</b>	€ 12,90
<b>Tomaten und Mozzarella<sup>Ⓒ</sup></b> mit frischem Basilikum	€ 11,90
<b>Chili con Carne<sup>!</sup></b> mit frischem Baguette <sup>A1,Ⓒ</sup>	€ 9,90
<b>Chicken - Wings</b> mit pikanter Soße	€ 9,90
<b>Mozzarella<sup>Ⓒ</sup> Sticks<sup>A1,Ⓒ</sup></b> mit süß-scharfer Chilisauce <sup>A1,Ⓒ</sup>	€ 8,90
<b>Maiskolben in Chilibutter<sup>Ⓒ</sup></b> gebraten	€ 6,90
<b>Rinderfilet</b> hauchdünn, mariniert mit Olivenöl, buntem Pfeffer und Parmesan <sup>Ⓒ</sup>	€ 18,00

## SUPPEN

<b>Rote Linsensuppe<sup>Ⓒ,Ⓒb</sup></b> mit Knoblauch (scharf)	€ 6,50
<b>Tomatensuppe<sup>!</sup></b>	€ 6,50
<b>Karamalisierte Zwiebelsuppe<sup>!</sup></b>	€ 6,50

## SALATE

<b>Kleiner Gurkensalat</b>	€ 4,90
<b>Kleiner Tomatensalat</b>	€ 6,90
<b>Gemischter Rohkostsalat</b> mit Tomaten, Gurken und frischem Blattsalat	€ 12,90
<b>Caesar Salat<sup>Ⓒ</sup></b> , Romanasalat mit Caesardressing und gebratener Hähnchenbrust, dazu Parmesan	€ 21,90
<b>Fitness Salat</b> , gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen	€ 21,90
<b>Mexican Salat</b> , gemischter Salat: Romana- und Friséesalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Maischips und Chicken - Wings	€ 23,90

**Für Ihre Salate stehen folgende Dressings zur Verfügung:**

- Kräuterdressing<sup>Ⓒ</sup>
- Joghurtdressing<sup>Ⓒ</sup>
- Klares Dressing<sup>Ⓒ,Ⓙ</sup>

## GERICHTE FÜR UNSERE LIEBEN KLEINEN

Fischstäbchen <sup>D,A1,C</sup> mit Kartoffelbrei <sup>G</sup>	€ 7,90
Hähnchennuggets <sup>A1,C</sup> mit Pommes frites <sup>G</sup>	€ 7,90
Kinderschnitzel <sup>A1,C</sup> mit Pommes frites <sup>G</sup>	€ 8,50
Hamburger <sup>A1,C,G,J</sup> mit Pommes frites <sup>G</sup> und Ketchup <sup>l</sup>	€ 8,90

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Langenauer Bauernfrühstück <sup>C,3,4</sup> mit Salatgarnitur	€ 12,90
Gemüsepfanne mit Backkartoffel <sup>G</sup> und zweierlei Dip (Quark & Chili)	€ 15,90
Schnitzel „Wiener Art“ <sup>A1,C</sup> mit Rahmchampignons <sup>l,G</sup> , Bratkartoffeln <sup>G</sup> und Beilagensalat	€ 18,90
Zwei hausgemachte Fleischklopse <sup>A1,C</sup> in Kapernsoße <sup>G</sup> mit Butterkartoffeln <sup>G</sup>	€ 15,90
Hähnchenbrust Ragout in pikanter Curry Mandel <sup>hl</sup> Kokos Soße <sup>l,G</sup> und Reis	€ 19,90
Geschmorte Rinderbäckchen <sup>l,j</sup> mit Wurzelgemüse und Kartoffeln	€ 20,90

# FÜR DIE FREUNDE DER AMERIKANISCHEN ESSKULTUR



Zu unseren Burgern gehören immer: Brötchen<sup>A1, G</sup>, Rindfleisch (außer beim Chicken-Burger), Blattsalat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Soße nach Wahl.

Hamburger	€ 10,90
Hamburger mit gebratenem Ei und Speckstreifen <sup>3</sup>	€ 14,90
Cheeseburger <sup>G</sup>	€ 11,90
Chickenburger (Hähnchenbrust)	€ 12,00
Mexican Burger mit Chili con Carne und Jalapenos	€ 15,90
Barbecue-Burger mit Pommes frites <sup>6</sup>	€ 16,90
Texas-Burger mit Maischips	€ 17,90
Hamburger mit Chicken-Wings	€ 18,90
Chicago-Burger mit gebackenen Zwiebelringen	€ 18,90

Falls Sie andere Beilagen zu Ihrem Burger wünschen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Sämtliche Speisen aus unserem Angebot stehen Ihnen dabei zur Verfügung.

## SPARE RIBS

Spare Ribs mit Dip nach Wahl € 19,90

### Soßen für Burger und Spare Ribs

- Ketchup<sup>1</sup>
- Chili-Ketchup (scharf)<sup>1</sup>
- Mayonnaise<sup>C</sup>
- Süß-scharfe Chilisauce
- Barbecuesauce<sup>1,6</sup>
- Chefsauce Spezial<sup>e, j</sup>

# NUDEL SPEZIÄLITÄTEN

Alle Nudelsorten können Weizen<sup>(A1)</sup> und Ei bzw. Eibestandteile<sup>(C)</sup> enthalten.

Alle Nudelsorten mit Tomatensoße	€ 12,90
Spaghetti Carbonara <sup>G,I</sup> mit Schinkenspeck <sup>3</sup> und Ei <sup>C</sup>	€ 15,90
Spaghetti <sup>A1,C</sup> mit Cherrytomaten, Bärlauch-Pesto und Parmesan <sup>G</sup>	€ 16,90
Bandnudeln mit Lachs und Tomaten-Weißwein-Soße <sup>G,LL</sup>	€ 19,90
Bandnudeln <sup>A1,C</sup> mit Garnelen <sup>D</sup> , Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern und Olivenöl	€ 22,90
Makkaroni mit gebratenen Hähnchenstreifen in Tomaten-Sahnesoße <sup>C,G,I</sup>	€ 19,90
Makkaroni mit gebratenem Gemüse und Hähnchen <sup>G,A1,I</sup>	€ 19,90
Makkaroni mit Schnitzelstreifen Champignons, Zwiebelwürfeln und Tomaten-Sahnesoße <sup>G,I</sup>	€ 18,90

# INTERESSANTES ÜBER FLEISCH

## WAS IST EIN STEAK?

Ein Steak ist eine zum Grillen oder Kurzbraten geeignete Fleischscheibe vom Rind aber auch von anderen Tierarten, wie z. B. Schweinesteak, Thunfischsteak, Kalbssteak u.s.w.. Das Wort Steak kommt aus dem altnordischen und bedeutet "steik" für braten und auch der Variation „steikja“ für „am Spieß braten“.

In der Regel werden Steaks aus mageren Muskelstücken geschnitten.

Einige Teilstücke vom Rind eignen sich bestens für die Zubereitung von Steaks. Dazu gehören die Hüfte, die Hochrippe, die Oberschale, das Roastbeef und natürlich das Beste: das Filet.

## WAS IST DAS PERFEKTE STEAK ?

Es ist nicht so einfach ein Steak auf den Punkt zu braten. Je nach Größe und Dicke und dem gewünschten Ergebnis variieren die Garzeiten und Temperaturen.

## GARSTUFEN

### Black & Blue

Außen geröstet, innen kalt und roh.

### Rare / englisch / stark blutig

Das Fleisch wird kräftig angebraten. Es erreicht dabei im inneren eine Maximaltemperatur von 45° bis 50° C und ist damit noch roh.

### Medium Rare (englisch) / blutig

Außen geröstet, innen kalt und roh. Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, so dass es im Kern bis auf etwa 50° bis 54° C erhitzt wird. Es erscheint dadurch immer noch blutig.

### Medium / rosa gegart

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze „auf den Punkt gegart“. Es weist eine Temperatur von 54° bis 56° C auf und ist von außen nach innen gleichmäßig rosa gefärbt.

### Medium Well Done

Das Fleisch wird auf kleinem Feuer langsam gebraten, so dass es im Kern noch leicht rosa ist. Es hat im Kern eine Temperatur von 56° bis 60° C.

### Well Done

Durchgebraten / Grau über 60°C (bei dieser Garstufe übernehmen wir keine Verantwortung).

# SAFTIGE STEAKS VOM GRILL

## STEAKS VOM RIND

Wir grillen die Steaks für Sie "medium rosa". Da die Zubereitung Geschmackssache ist, können Sie aber auch „Englisch blutig“ oder „well done durchgegrillt“ bestellen.  
- Äußern Sie Ihre Wünsche! -

<b>Rumpsteak</b>	– aus dem Rinderrücken geschnitten und einem schmalen Fettrand gebratenes Steak	100 gr	€ 14,90
		200 gr	€ 19,00
		300 gr	€ 32,00
<b>Hüftsteak</b>	– das beste Stück aus der Rinderkeule	100 gr	€ 14,90
		200 gr	€ 19,00
		300 gr	€ 32,00
<b>Rib Eye Steak</b>	– auch Entrecote genannt, für Steackenner, besonders saftig, mit einem Fettauage.	300 gr	€ 39,00
<b>Filetsteak</b>	– das zarteste Stück von der Rinderlende. Die gleichmäßige Marmorierung gibt dem Filet seinen edlen und saftigen Geschmack	100 gr	€ 18,00
		200 gr	€ 32,00
		300 gr	€ 48,00
<b>Tournedos</b>	– saftig gegrillte Lendenscheiben mit Pfannengemüse	180 gr	€ 28,90
<b>Amerikanisches Rindernackensteak</b>	– Kammsteak, stark durchwachsenes Fleisch, nur für Fleischliebhaber	300 gr	€ 28,00
		500 gr	€ 45,00
		1000 gr	€ 85,00

Dazu können Sie folgende Saucen wählen:

- Gorgonzolasoße<sup>G,I</sup>
- Cognac-Rahm<sup>G,JI</sup>
- Knoblauchbutter<sup>G</sup>
- Whisky-Pfefferrahmssoße<sup>G,I</sup>
- Kräuterbutter<sup>G</sup>

## STEAKS VOM SCHWEIN

Steak vom Schweinenacken „saftig gegrillt“ (200g) mit gebratenen Zwiebeln	€	14,90
Steak vom Schweinerücken (200g) mit Champignonrahmsoupe <sup>G.I</sup>	€	16,90
Medaillons vom Schweinefilet (200g) mit feiner Orangen-Hollandaise <sup>1.C</sup>	€	19,00

## STEAKS VOM GEFLÜGEL

Hähnchenbrustfilet (200 g)	€	18,90
----------------------------	---	-------

## FISCH

Gebratene Forelle <sup>D</sup> mit zerlassener Zitronenbutter <sup>G</sup>	€	19,90
Zanderfilet <sup>D</sup> mit Dillsoße <sup>G.I</sup>	€	19,90
Lachssteak <sup>D</sup> mit Tomaten-Weißwein-Rahm <sup>G.L</sup>	€	21,90

# BEILAGEN

Bitte wählen Sie die Beilagen nach Ihrem Geschmack. Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gern.

Backkartoffel mit Kräuterrahm <sup>G</sup>	€ 5,90
Bratkartoffeln <sup>G</sup>	€ 4,50
Butterkartoffeln <sup>G</sup>	€ 4,00
Steakhouse-Pommes frites <sup>6</sup>	€ 5,00
Süßkartoffelpommes <sup>6</sup>	€ 5,50
Kroketten <sup>A1, C</sup>	€ 4,50
Gebackene Kartoffelecken <sup>A1</sup>	€ 5,00
Reis <sup>G</sup>	€ 4,50
Kidneybohnen	€ 4,50
Bohnen mit Bauchspeck <sup>3</sup>	€ 5,60
Pfannengemüse	€ 5,60
Maiskolben <sup>G</sup>	€ 5,60
Waldpilze <sup>G</sup>	€ 6,80
Kleiner gemischter Salat	€ 5,90

# DESSERT & EISKARTE

<b>Hausgemachte Frischkäsecrem<sup>e</sup></b> <sup>G,11</sup> , enthält Alkohol	€ 6,50
<b>Schoko Brownie</b> <sup>A1, C, G</sup>	€ 6,50
<b>Schokoladentraum:</b> 2 Kugeln dunkle Schokolade, 1 Kugel weiße Schokolade, Schlagsahne und Schokosoße	€ 9,80
<b>Vanilleeis mit heißen Kirschen:</b> 2 Kugeln Vanilleeis 1 Schale heiße Kirschen Schlagsahne	€ 8,90
<b>Rote Grütze Spezial:</b> 2 Kugeln Rote Grützeeis, 1 Kugel Vanilleeis, Schlagsahne, Schokosoße und Vanillesoße	€ 9,80
<b>Eisdealers Womanizer:</b> 2 Kugeln Wiener Mandel Mohn – Eis, 1 Kugel weiße Schokolade, Caramelsoße und Schlagsahne	€ 9,80
<b>Kindereis:</b> 1 Kugel Eis nach Wahl mit Smarties und Schlagsahne	€ 4,90
<b>Eis Kugeln Sorten:</b>	pro Kugel € 2,50
<ul style="list-style-type: none"><li>- dunkle Schokolade</li><li>- weiße Schokolade</li><li>- Wiener Mandel Mohn</li><li>- Rote Grütze</li><li>- Vanille</li><li>- Erdbeere</li></ul>	

Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal erfragen





Getränke

## HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee <sup>11</sup>	€ 2,60
Milchkaffee <sup>11,G</sup>	€ 3,40
Cappuccino <sup>11,G</sup>	€ 3,40
Espresso <sup>11</sup>	€ 2,60
Doppelter Espresso <sup>12</sup>	€ 4,10
Latte Macchiato <sup>11,G</sup>	€ 4,20
Heiße Schokolade <sup>G</sup>	€ 3,60
Schwarzer Tee <sup>11</sup>	€ 3,10
Grüner Tee	€ 3,10
Früchtetee	€ 3,10
Kamillen-, Kräuter- und Pfefferminztee	€ 3,10

## FRUCHTSÄFTE / NEKTAR

Multivitaminsaft	0,2 l	€ 2,70
Pfirsichnektar	0,2 l	€ 2,70
Kirschsaff	0,2 l	€ 2,70
Apfelsaft	0,2 l	€ 2,70
Orangensaft	0,2 l	€ 2,70
Ananassaft	0,2 l	€ 2,70
Bananennektar	0,2 l	€ 2,70
Tomatensaft	0,2 l	€ 2,70
Mangonektar	0,2 l	€ 2,70
Schwarze Johannisbeere	0,2 l	€ 2,70
Grapefruit	0,2 l	€ 2,70

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Lichtenauer Mineralwasser	0,25 l	€ 2,70
Lichtenauer Mineralwasser Still	0,25 l	€ 2,70
Lichtenauer Tonic <sup>12</sup>	0,25 l	€ 2,70
Lichtenauer Bitter Lemon	0,25 l	€ 2,70
Lichtenauer Ginger Ale	0,25 l	€ 2,70
Vita Cola Black <sup>1,11</sup>	0,2 l	€ 2,70
Orangenlimonade <sup>1,6</sup>	0,2 l	€ 2,70
Zitronenlimonade <sup>1,6</sup>	0,2 l	€ 2,70
Spezi <sup>1,11,6</sup>	0,2 l	€ 2,70
Apfelschorle	0,3 l	€ 3,30
Bionade <sup>A3</sup>	0,33 l	€ 4,30



# BIER

Becks Pils <sup>A3</sup>	0,3 l	€ 3,10
Becks Pils <sup>A3</sup>	0,5 l	€ 4,80
Hofbräu Original <sup>A3</sup>	0,3 l	€ 3,10
Hofbräu Original <sup>A3</sup>	0,5 l	€ 4,80
Köstritzer Schwarzbier <sup>A3</sup>	0,3 l	€ 3,10
Köstritzer Schwarzbier <sup>A3</sup>	0,5 l	€ 4,80
Hofbräu Hefeweizen (hell) <sup>A3, A1</sup>	0,5 l	€ 5,10
Hofbräu Hefeweizen (dunkel) <sup>A3, A1</sup>	0,5 l	€ 5,10
Hofbräu Hefeweizen (alkoholfrei) <sup>A3, A1</sup>	0,5 l	€ 5,10
Becks (alkoholfrei) <sup>A3</sup>	0,33 l	€ 3,90
Corona	0,33 l	€ 4,90
Schöfferhofer Grapefruit <sup>A3, A1, 7</sup>	0,33 l	€ 4,50



**BECK'S**

**Köstritzer**

# WEIN

Alle Weine / Sekt enthalten Sulfide (° - geschwefelt und <sup>L</sup> - enthält Schwefeldioxid / Sulfide).

# WEISSWEINE

## Concha y Toro

Chile / D.O. Valle Central

### *Campo Largo Chardonnay Valle Central*

0,20 l € 6,70

Blassgelbe Farbe, Schöne Nase mit Aromen von Honigmelone, Grapefruit, Ananas, Mango, ein Hauch von Mandeln und weiße Blüten. Am Gaumen voll und fruchtig.

Alkohol: **13,0% vol** Geschmack: **Trocken**

## Hacienda Los Haroldos by Familia Falasco

Argentinien / Mendoza

### *Hacienda LOS HAROLDOS Torrontes I.P*

0,75 l € 22,20

*Mendoza - San Martini*

0,20 l € 7,00

Der Torrontés ist DIE einheimische weiße Rebe Argentiniens. Ein Wein von hellgoldener Farbe mit grünlichen Reflexen und einem intensiv-floralen Bouquet mit Eindrücken von Rose und Jasmin, gefolgt von fruchtigen Wahrnehmungen nach weißem Pfirsich und Traube. Am Gaumen trocken, frisch und von intensiv-fruchtiger Art. Helle Fleischgerichte und Pikantes lassen sich durch diesen Wein exzellent begleiten.

Alkohol: **11,0% vol** Geschmack: **Trocken**

## Weingut Kiefer

Deutschland / Baden / Kaiserstuhl

### *Kiefers Junge Poeten "Den Tag versüssen"*

0,75 l € 22,20

0,20 l € 7,00

Eine liebliche Weißweincuvée. Die orangene Farbe des Etikettes stimmt ein auf ein saftig, süßes Geschmackserlebnis. Ein süffiger Wein, fast schon ein Cocktail, der an Pfirsich und Nektarinen erinnert. Bei niedrigem Alkoholgehalt bleibt die Lust auf ein zweites oder auch drittes Glas ungetrübt.

Alkohol: **11,0% vol** Geschmack: **Lieblich**

## WEISSWEIN

### Weingut Wilhelm Kern

Deutschland / Württemberg / Remstal

#### *Edition St. Matthias Riesling QbA feinherb*

0,75 l € 22,20

0,20 l € 7,00

Dieser feinfruchtige Riesling duftet nach reifen gelben Früchten und besticht durch seine Vollmundigkeit und sein fein ausbalanciertes Spiel zwischen eleganter Säure und fruchtiger, dezenter Süße.

Alkohol: **11,0% vol** Geschmack: **Halbtrocken**

## ROSEWEIN

### Canyon Road Winery

USA / Kalifornien

#### *Canyon Road White Zinfandel*

0,75 l € 24,60

0,20 l € 7,40

Dieser Wein ist schlank mit einem Hauch von Erdbeere, Kirsche, und Wassermelone Geschmack und eine glatte knackigen Abgang.

Alkohol: **9,0% vol** Geschmack: **Lieblisch**

### Winzer vom Weinsberger Tal eG

Deutschland / Württemberg

#### *Rosé Cuveè QbA*

0,20 l € 7,00

Süffiger Rosé mit harmonischer Säure. Im Glas leuchtet der Wein in blassem Rosa. Das delikate Bouquet duftet fein nach roten Beeren...

Alkohol: **12,0% vol** Geschmack: **Feinherb**

## ROTWEIN

### Concha y Toro

Chile / D.O. Valle Central

#### *Campo Largo Tinto Valle Central*

0,20 l € 6,70

Diese tiefrote Cuvée bildet eine harmonische Kombination von roten Früchten und saftigen Pflaumenaromen. Die Nase zeigt sehr schöne Aromen von Cassis, Kirschen, Brombeeren, Pfeffer, Minze, Lorbeer, etwas rote Paprika und Veilchen. Angenehm weich und elegant im Geschmack.

Alkohol: **12,0% vol** Geschmack: **Trocken**

# ROTWEIN

## **Bodegas Fontana** Spanien / Uclés D.O.

### **Mesta Tempranillo Tinto**

0,75 l € 22,20

0,20 l € 7,00

Kirschrot mit violetterm Rand. Aroma ausdrucksvoll, frisches Obst, rote Früchte, blumig. Am Gaumen geschmackvoll, fruchtig, schöne Säure.

Alkohol: **13,0% vol**

Geschmack: **Trocken**

## **Canyon Road Winery** USA / Kalifornien

### **Canyon Road Cabernet Sauvignon**

0,75 l € 24,60

0,20 l € 7,40

Dunkle Kirschen und saftig-marmeladige Johannisbeeren werden von leichter Vanille und frischen Gewürzen mit weichen Tanninen harmonisch umspielt.

Alkohol: **13,0% vol**

Geschmack: **Trocken**

## **Winzer vom Weinsberger Tal eG** Deutschland / Württemberg

### **Samtrot QbA**

0,75 l € 22,20

0,20 l € 7,00

In der Farbe rubin- bis dunkelrot, fein und zart im Duft, samtig und von schöner Burgunderart, nicht ganz so schwer wie Spätburgunder, deshalb sehr beliebt als Dämmerchoppen.

Alkohol: **12,0% vol**

Geschmack: **Lieblich**

# SCHAUMWEIN

## **Bernard Massard Sektkellerei** Deutschland / Mosel

### **Bernard Massard Tradition halbtrocken**

0,75 l € 26,00

Alkohol: **11,0% vol**

Geschmack: **Halbtrocken**

0,10 l € 4,10

### **Bernard Massard Tradition trocken**

0,75 l € 26,00

Alkohol: **11,0% vol**

Geschmack: **Trocken**

0,10 l € 4,10

### **Bernard Massard LIFESTYLE Alkoholfrei**

0,75 l € 28,20

### **Alkoholfreie Alternative zu Sekt**

0,10 l € 4,50

Alkohol: **0,0% vol**

Geschmack: **Trocken**

# SPIRITUOSEN

## KRÄUTER

Radeberger Bitter	2 cl	€ 2,70
Ramazzotti	2 cl	€ 2,70
Karlsberger Becher	2 cl	€ 2,70
Jägermeister	2 cl	€ 2,70

## WEINBRAND

Wilthener Nr. 1	2 cl	€ 3,00
-----------------	------	--------

## WODKA

Skyy Vodka	2 cl	€ 3,00
------------	------	--------

## WHISKEYS

Bourbon Four Roses	2 cl	€ 2,70
Chivas Regal 12 Jahre	2 cl	€ 3,00
Irish Whiskey Jameson 1780	2 cl	€ 3,00

## OBSTBRÄNDE

Rauch Obstler	2 cl	€ 2,70
Alpenschnaps Marille	2 cl	€ 2,70
Rauch Williams Christ	2 cl	€ 2,70

## RUM

Havanna Club 7 Yaers	2 cl	€ 2,70
----------------------	------	--------

## TEQUILA

Olmecca blanco	2 cl	€ 2,70
Olmecca Resposado	2 cl	€ 2,70

## LIKÖR

Doolay´s Toffee	2 cl	€ 2,70
Amaretto Di Saronno	2 cl	€ 2,70
Kahlua (Mexikanischer Kaffeelikör)	2 cl	€ 2,70
Malibu (Kokosnusslikör)	2 cl	€ 2,70

## ANIS

Pernod Aniseé	2 cl	€ 2,70
---------------	------	--------

## SHERRY

Sandeman Dry Seco	2 cl	€ 2,70
-------------------	------	--------

## AQUAVIT

Malteserkreuz	2 cl	€ 2,70
---------------	------	--------

## KLARER

Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	€ 2,70
-----------------------	------	--------

## ZUSATZSTOFFE UND ANDERE INHALTSSTOFFE

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Nitritpöckelsalz
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Geschmacksverstärker
- 6) mit Antioxidationsmittel
- 7) mit Süßungsmittel
- 8) mit Phenylalaninquelle
- 9) geschwefelt
- 10) geschwärzt
- 11) koffeinhaltig
- 12) gentechnisch verändert

## ALLERGENE

- A1 enthält Weizen
- A2 enthält Roggen
- A3 enthält Gerste
- B enthält Krebstiere
- C enthält Ei / Eibestandteile
- D enthält Fisch / Fischbestandteile
- E enthält Erdnüsse
- F enthält Soja
- G enthält Milch / Milchbestandteile
- H1 enthält Mandeln
- H2 enthält Haselnüsse
- H3 enthält Walnüsse
- I enthält Sellerie
- J enthält Senf
- K enthält Sesam
- L enthält Schwefeldioxid / Sulphite
- M enthält Lupinen
- N enthält Weichtiere



Tischreservierung  
03591/ 464057

[www.winterssteakhouse.de](http://www.winterssteakhouse.de)