

WOOD
FIRE
steak & more

VORSPEISEN, SALATE UND SUPPEN

Caesar Salat vom Little Jam, Sardellen, Parmesan, Croûtons	EUR	12,50
mit gegrillten Garnelen	EUR	15,50
mit gegrilltem Hühnerbruststreifen	EUR	15,50
mit gegrillten Rinderfiletspitzen	EUR	15,50
Rindstartar klassisch Kapern, Sardellen, rote Zwiebeln, Wachtelei, Butter, Toast	EUR	18,00
Blattsalat Rinderfiletspitzen Rucola und Pfirsich	EUR	15,50
Lachstartar mit Avocado und Schwarzbrotchips	EUR	18,00
Burrata auf Tomatensalsa	EUR	15,00
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Kräuteröl	EUR	16,00
Klare Rindssuppe mit Einlage nach Wahl (Frittaten oder Grießnockerl)	EUR	6,50
Creemesuppe von der Süßkartoffel mit Hokkaido Kürbis	EUR	7,00

Gerne servieren wir auch einen Sampler aus unseren Vorspeisen.

EUR 21,00 pro Person

HAUPTSPEISEN UND FISCH

Woody Burger saftiges Rindfleisch Patty, Cheddar, Zwiebel, Speck	EUR	18,00
Chicken Burger Hühnerbrust, Cole Slaw, Röstzwiebeln	EUR	18,00
Gegrilltes Forellenfilet mit Selleriepüree und Nußbutter	EUR	22,00
Tagliatelle mit Steinpilzen und leichter Rahmsauce	EUR	16,50

Für Gedeck mit Brot und verschiedenen Aufstrichen erlauben wir uns EUR 2,50 pro Person zu verrechnen.

STEAKS AND MORE

Zu jedem Steak servieren wir eine Beilage, Salat oder Gemüse und 1 Sauce Ihrer Wahl.

Flank Steak | 300g EUR 45,00
[Flank Steak aus dem unteren Rippenbereich unterhalb des Filets]

Rumpsteak | 300g EUR 43,00
[Steak aus der flachen Beiried]

Rib-Eye-Steak | 300g EUR 41,00
[Steak aus dem Rostbraten, ohne Knochen]

Filet Mignon | 300g EUR 46,00
[Steak aus dem Filet]

Chateaubriand (500 g) EUR 75,00
[Doppellendensteak aus dem Filet]

T-Bone Steak (600 g) EUR 62,00
[Steak aus der Beiried mit Knochen und mittelgroßem Filetanteil]

To Share

Porterhousesteak (800 g) für 2 Personen EUR 83,00
[Steak aus der Beiried mit Knochen und großem Filetanteil]

Woodys Steak Sampler (ab 2 Personen) EUR 63,00 pro Person
[200g Flanksteak, 200g Rib-Eye Steak, 200g Rumpsteak, 200g Filet Mignon]

BEILAGEN

EUR 5,00

Süßkartoffelfries

Steak Fries

Minikartoffel

Kartoffelpüree

Knoblauchbrot

SALATE & GEMÜSE

EUR 5,00

Grillgemüse

Pilze

Selleriepüree

gemischte Blattsalate

Cole Slaw

SAUCEN

EUR 4,00

Demiglace

Pfeffersauce

Sauce Bernaise

Chimichurri

Chipotle Aioli

Pimp Your Steak

Black Tiger Garnele EUR 6,00 pro Stück

Jakobsmuschel EUR 6,00 pro Stück

Café de Paris Butter EUR 4,50 pro Portion

Für Gedeck mit Brot und verschiedenen Aufstrichen erlauben wir uns EUR 2,50 pro Person zu verrechnen.

Rare = Sehr rotes Fleisch kalter Kern

Medium rare = Rotes Fleisch warmer Kern

Medium rosa = Fleisch kein Blut mehr

Medium well = Zartrosa Kern

Well done = Kein rosa Kern

GOOD TO KNOW

BLACK & BLUE

Außen geröstet, innen kalt und roh

RARE / STARK BLUTIG

Das Fleisch wird kräftig angebraten.

Es erreicht dabei im Inneren eine Maximaltemperatur von 45° C und ist damit noch roh.

MEDIUM RARE / BLUTIG

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, sodass es im Kern bis auf etwa 55° C erhitzt wird. Es erscheint dadurch immer noch blutig.

MEDIUM / ROSA

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze „auf den Punkt gegart“. Es weist im Inneren eine Temperatur von maximal 65° C auf und ist von außen nach innen gleichmäßig rosa gefärbt.

MEDIUM / WELL DONE

Das Fleisch wird auf kleinem Feuer langsam gebraten, sodass es im Kern nur noch ganz leicht rosa ist. Es hat im Kern eine Temperatur von etwa 85° C.

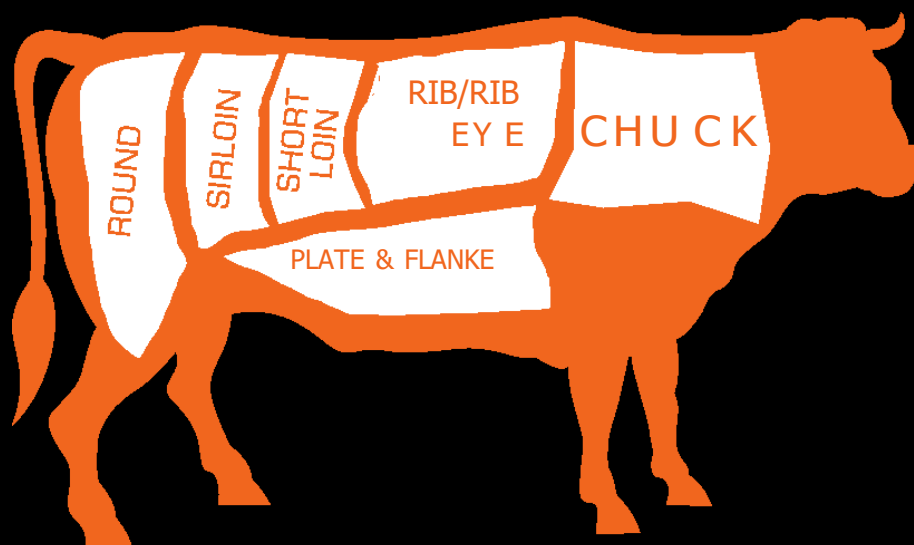
WELL DONE

Durchgebraten/ Grau

(Bei dieser Garstufe übernehmen wir keine Verantwortung)

Allergenkennzeichnung

Unser Serviceteam offeriert Ihnen gerne auf Nachfrage unsere separate Allergen Karte.



Für Gedeck mit Brot und verschiedenen Aufstrichen erlauben wir uns EUR 2,50 pro Person zu verrechnen.

DESSERT

Cheesecake-Mousse am Stiel mit Mangoeis	EUR 10,50
Milchschokoladen Mousse Tonkabohne mit gesalzenem Karamelleis	EUR 10,50
Crème Brûlée mit Zimt Eis	EUR 10,50
Woody´s Schwarzwälder Kirsch 2.0 mit Vanilleeis	EUR 9,50
Veganes Avocado-Limettenmousse	EUR 8,50

Gerne servieren wir auch eine Dessertvariation.

EUR 30,00

Für Gedeck mit Brot und verschiedenen Aufstrichen erlauben wir uns EUR 2,50 pro Person zu verrechnen.