
WOOD
FIRE
steak&more

VORSPEISEN UND SALATE

Burrata mit Tomatensalat, Basilikumpesto und Rucola	EUR	13,50
Caesar Salat vom Little Gem mit Sardellen, Parmesan und Croûtons	EUR	13,50
mit gebratenen Garnelen	EUR	16,50
mit gegrillten Rinderfiletspitzen	EUR	16,50
Thunfischtatar mit Avocado, Wakame und Sojasauce	EUR	22,00
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen	EUR	18,00
Rindertatar klassisch mit Kapern, roten Zwiebeln und Wachtelei	EUR	20,00

SUPPEN

Klare Rindssuppe mit Frittaten und Gemüse Julienne	EUR	7,00
Karotten-Ingwer-Orangen-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen	EUR	9,00
Karfiol-Kokos-Suppe	EUR	8,00

HAUPTSPEISEN

Short Ribs mit Rotweinsauce und Süßkartoffelpüree	EUR	35,00
„Woody Burger" mit saftigem Rindfleischpatty, Cheddar, Zwiebel, Speck Salat, Tomaten, Gurken und Chipotle Aioli dazu Fry Dip Fries	EUR	23,00
Gebratenes Forellenfilet auf karamellisiertem Fenchelrisotto	EUR	29,00
Tagliatelle mit Champignonsauce, Parmesan und Walnüssen	EUR	18,00
mit Rinderfiletspitzen	EUR	23,00

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

STEAKS

Zu jedem Hauptgericht servieren wir **eine Beilage und eine Sauce** Ihrer Wahl.

U.S. Flank Steak | 300 g [zartes und flaches Steak aus dem unteren Bauchbereich]	EUR	47,00
Rump Steak | 300 g [Steak aus dem hinteren Rücken mit klassischem Fettrand]	EUR	43,00
Rib-Eye-Steak | 300 g [Steak aus dem vorderen Rücken mit klassisch mittigem Fettauge]	EUR	45,00
Filet Mignon | 300 g [Steak aus dem inneren Lendenmuskel im hinteren Rücken]	EUR	47,00
Chateaubriand | 500 g [Großes Mittelstück aus dem Filet]	EUR	79,00
T-Bone-Steak | 600 g [T-Knochen-Steak mit Rumpsteak und kleinerem Filetteil]	EUR	69,00
Surf and Turf [Rinderfilet 200 g mit Riesen-Wildfanggarnele]	EUR	53,00

Darf es ein besonderer Pfeffer sein? Schauen Sie auf der letzten Seite.

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

TO SHARE

Für jede Person servieren wir **eine Beilage und eine Soße** Ihrer Wahl.

Porterhouse-Steak | 800 g für 2 Personen [T-förmiges Steak aus dem hinteren Rücken mit Rumpsteak auf der einen und Filet auf der anderen Seite]	EUR 89,00
Woodfires Steak Sampler (für 2 oder 4 Personen) [Flanksteak, Rib-Eye Steak, Rumpsteak, Filetsteak insgesamt 300 g pro Person]	EUR 48,00 pro Person

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

BEILAGEN | SALATE | GEMÜSE

EUR 4,00

****

Süßkartoffel Fries
Fry Dip Fries
Rosmarinkartoffeln
Knoblauchbrot
Grillgemüse

Grüne Bohnen
Coleslaw
Gemischte Blattsalate
Sautierte Pilze

SAUCEN

EUR 3,50

****

Rotwein-Sauce
Pfeffer-Sauce
BBQ-Sauce
Chimichurri
Chipotle Aioli
Trüffelmayonnaise
Café de Paris Butter

RARE / STARK BLUTIG
Das Fleisch wird kräftig angebraten, erreicht dabei jedoch im Inneren nur eine Maximaltemperatur von 45° C und ist damit noch roh.

MEDIUM RARE / BLUTIG
Das Fleisch wird kräftig gebraten, sodass es im Kern bis auf etwa 55° C erhitzt wird. Es erscheint dadurch immer noch blutig.

MEDIUM
Das Fleisch wird kräftig angebraten und „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
Das Fleisch wird auf kräftig angebraten, bis es im Kern nur noch ganz leicht rosa ist. Es hat im Kern eine Temperatur von etwa 70° C.

WELL DONE
Das Fleisch wird durchgebraten.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

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

WOODFIRE SESSION – MUSIC AND DINNER

Liebe Gäste, jeden Mittwoch ab 19 Uhr

„simply jay“ im Woodfire!

50 Jahre Popmusik – neu gedacht, neu erfunden, neu interpretiert. Ein Abend voller musikalischer Überraschungen.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

