



Steakhouse Zur Isar

Haus zur Isar GmbH & Co. KG
Passauer Str. 2 | 94447 Plattling
Tel-Nr. : 09931/952-0
www.hotel-zur-isar.de | info@hotel-zur-isar.de

**Mittwoch
& Samstag ab 17 Uhr**





Steakhouse Zur Isar

- *100 % PFLANZLICHES FÜTTERUNGSPROGRAMM*
- *FREILANDHALTUNG*
- *PERSÖNLICHE KONTROLLE*

Herzlich Willkommen in unserem Steakhouse Zur Isar inmitten der schönen Nibelungenstadt Plattling. Ein Ort, an dem Sie in einer angenehmen, herzlichen Atmosphäre und bei freundlicher Bedienung gemütlich essen können.

Unser Küchenteam achtet schon beim Einkauf auf eine exzellente Qualität - So bieten wir eine Auswahl an Grillspezialitäten aus unserer eigenen Zucht von Bison, Black Angus, Galloway und Wild.

All unsere Steaks werden über Holzkohle gegrillt und für Sie nach Wunsch zubereitet. Sie können Ihr Fleisch je nach Appetit in verschiedenen Größen auswählen.

Wir möchten Sie einladen zum Wohlfühlen, Genießen und Entspannen. Essen und Trinken werden in unserem besonderen Steakhouse zum gemeinschaftlichen Erlebnis. Sowohl in großer als auch in kleiner Runde können Sie bei uns erstklassig genießen und verweilen.

Wir freuen uns sehr, Sie als Gast in unserem Steakhouse Zur Isar begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen besondere Genussmomente mit und bei uns.



Aperitif

| | | |
|-----------------|---|--------|
| Hugo: | <i>Prosecco / Holunderblüten-Sirup / Soda / Minze</i> | 6,90 € |
| Aperol Spritz: | <i>Prosecco / Aperol / Soda / Orange</i> | 6,90 € |
| Lillet W-Berry: | <i>Lillet / Schweppes Wildberry / iced Fruits</i> | 6,90 € |

Prosecco

Mio Secco, Vino Frizzante, Italien

Erfrischend fruchtig, mit Anklängen von grünem Apfel

| | | |
|---------|-------|---------|
| Flasche | 0,75l | 22,90 € |
| Glas | | 3,50 € |

Champagner

| | | |
|---|-------|---------|
| Ruinart Brut aus der Champagne | 0,75l | 89,00 € |
| <i>Assemblage aus 40 % Chardonnay, 49% Pinot Noir und 11% Meunier.</i> | | |
| <i>Feines, frisches und fruchtiges Aroma mit Nüssen und Steinfrüchte am Gaumen.</i> | | |

Biere aus eigener Herstellung vom Bräu zur Isar

| | | | |
|---------------------------------------|-------|--------|--------------|
| Unser Hopfen-Bussi Zwickelpils | | 0,33l | 3,50 € |
| Unser Weißbier, Helles & Dunkles | 0,25l | 3,30 € | 0,5l 4,20 € |
| Radler, Russenhalbe, Colaweizen | | 0,5l | 4,20 € |
| Goaßhoibe/-maß | 0,5l | 5,50 € | 1,0l 11,00 € |
| Von Arcobräu: | | | |
| Weissbier Alkoholfrei, Leichte Weisse | | 0,5l | 4,70 € |
| Alkoholfreies Bier | | 0,5l | 4,70 € |

Alkoholfrei

| | | | |
|--|-------|--------|--------------|
| Adelholzener Mineralwasser still | | 0,5l | 4,70 € |
| Tafelwasser still/spritzig, Spezi, | | | |
| Orangen-, Zitronenlimonade | 0,25l | 3,10 € | 0,4l 3,80 € |
| Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero | | | 0,33l 3,80 € |
| Saft | 0,25l | 4,20 € | 0,4l 5,10 € |
| oder Saftschorle | 0,25l | 3,10 € | 0,4l 3,80 € |
| Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Johannisbeere, Rhabarber, Holunder | | | |

Unsere Bio Tees von Seeberger: 3,50 €

High Darling - Schwarztee
Low Rider - Grüntee
Lazy Daze – Earl Grey

Smooth Operator - Kamille
Maybe Baby - Früchtetee
Master Mint - Minze

Fair-Trade Tee: Kräuter-Tee 3,50 €

Digestiv

Wachmacher von Seeberger

Espresso, Tasse Kaffee, Haferl warme Milch 2,50 €
Haferl Kaffee, Latte Macchiato, Milchkaffee, Cappuccino
Espresso Macchiato, Chococino, Heiße Schokolade 3,50 €
Espresso Doppio 4,20 €

Edeldestillate vom Wieland ausm Rottal 2 cl 4,50 €

Himbeer-Likör | Haselnussgeist | Himbeergeist
Ingwergeist | Kirschbrand | Nusserl | Obstbrand | Rottal-Zirm
Tennen-Geist | Williamsbrand | Zwetschgenbrand

Schnäpse 2cl 2cl 3,00 €

Obstler | Williams Birne | Hirschkuss
Bärwurz | Blutwurz | Jägermeister | Asbach
Ramazotti auf Eis | Baileys

Weißwein offen

Deutschland

Weißer Burgunder Q.b.A.; Weingut Lergenmüller - Pfalz 0,2l 5,90 €
Fein nussige Aromatik, ausgewogen mit viel Eleganz.

Riesling trocken Q.b.A.; Weingut Metzger - Pfalz 0,2l 5,10 €
Sehr fruchtiger Ausdruck, perfekt dazu abgestimmte Restsüße und Säure.

Österreich

Grüner Veltliner Q.b.A.; Weingut Eitzinger – Kamptal 0,2l 5,10 €
Frische, strahlende Frucht und belebende Säure.

Weißwein Flaschen

Deutschland

Riesling Q.b.A.; Weingut Robert Weil - Rheingau 0,75l 31,90 €
Die Aromen im Bukett erinnern an Pfirsich & Apfel, dazu feine Noten von weißem Pfeffer. Sehr schonend ausgebaut.

Bacchus mild lieblich Q.b.A. 0,25l 6,10 €
Weingut Ernst Bretz - Rheinhessen
Fruchtig mit Anklängen von Pfirsich, Aprikose, Mango, Maracuja und gelbem Apfel.

Italien

Lugana D.O.C.; Weingut Cantina Bulgarini - Lombardei 0,75l 24,50 €
Frisch & Fruchtig, aber auch kraftvoll am Gaumen, mit guter Struktur und langem Abgang.



Rotwein offen

Deutschland

Spätburgunder Rosé Q.b.A. feinherb 0,2l 5,50 €
Weingut Hex vom Dasenstein - Baden
Leichter, sehr erfrischender Rosé mit animierenden Erdbeer- und Kirschnoten.

Dornfelder halbtrocken Q.b.A. 0,2l 5,50 €
Weingut Bretz - Rheinhessen
Angenehm runder Dornfelder mit harmonischer Balance.

Österreich

Zweigelt Q.b.A.; Weingut Eitzinger - Kamptal 0,2l 5,10 €
Tiefdunkle, rubinrote Farbe, in der Nase leichte Kirsche, schönes langes Fruchtspiel.

Italien

I Muri Primitivo I.G.P. 0,2l 5,90 €
Weingut Vigneti del Salento - Apulien
Intensive Aromen von roten Beerenfrüchten und mediterranen Gewürzen. Sehr weich, harmonisch und vollmundig.

Rotwein Flaschen 0,75l

Italien

Valpolicella Ripasso; Weingut Colonna Ducale - Veneto 0,75l 24,50 €
Fein, angenehm nach Unterholz und Konfitüre, sehr ausgewogen, trocken, weich, warm und harmonisch.

Poggio delle Faine Rosso 0,75l 25,50 €
Weingut Cantina Minini - Toscana
Konzentriertes Bukett, frisches vanilliges Holz, schmeichelnde Frucht. Cuvée aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon. Vielfach prämiert.





Suppe

Hausgemachte Zwiebelsuppe „Französische Art“ 6 €
 Toast | Käse | überbacken

Vorspeise

Steakhouse-Salat klein 6 € groß 9 €
 Gemischter Salat | Kidneybohnen | Mais
 Zwiebeln | mexikanisches Dressing

Carpaccio vom Rinderfilet 15 €
 Kirschtomaten | Rucola | gehobelter Parmesan

Tatar vom Rind 15 €
 Grobes Rinderhack | Zwiebelwürfel | Kapern | Eigelb | Petersilie
 Kräuter-Weißbrot

Bruschetta nach Art des Hauses 9 €
 Weißbrot | Tomatenwürfel | Zwiebelwürfel | Olivenöl | Basilikum

Vegan

Vegane Ofenkartoffel 12 €
 Ratatouille | Salatbouquet



Aus dem Wasser – ausm heimischen Teich

Forellenfilet auf der Haut gebraten

25,90 €

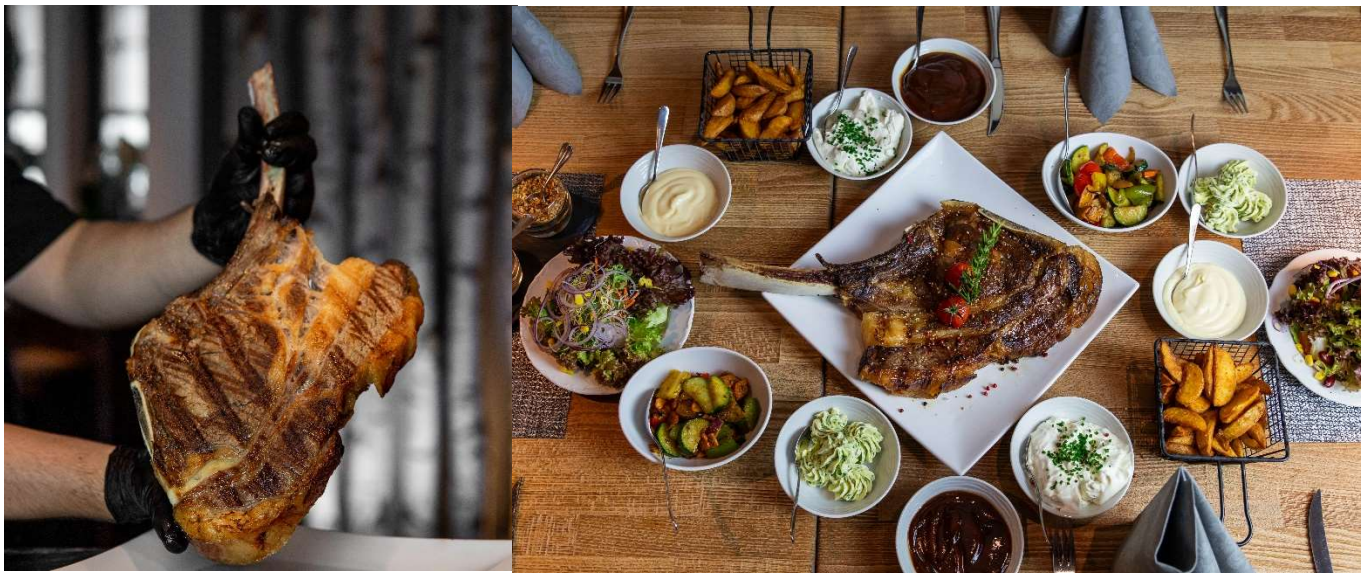
Weißweinsauce | Marktgemüse | Salzkartoffel

Steaks vom Holzkohle-Grill

Alle Grammangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund der frischen Zubereitung auf dem Holzkohlegrill je nach Garstufe zu Wartezeiten von ca. 40–50 Minuten kommen kann. Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.

| | | |
|---|-------------|-------------|
| Entrecôte 4* | 200g - 30 € | 300g - 35 € |
| Ribeye mit Fettsauce besonders saftig zart würzig | | |
| Hirschlendensteak | 200g – 32 € | 300g - 37 € |
| Saftig mager & zart dunkles Fleisch | | |
| Rinderfilet 15* | 200g - 30 € | 300g - 35 € |
| Das edelste Teilstück vom Rind mager & zart | | |
| Roastbeef 14* | 200g - 24 € | 300g - 29 € |
| Fettrand mit Biss würzig | | |
| Flanksteak 24* | 200g - 20 € | 300g - 25 € |
| mager & zart saftig würzig | | |



Gemeinsames Erlebnis

Steak-Platte ab 4 Personen

pro Person 27 €

Rinderfilet | Entrecôte | Hirschlendensteak
Roastbeef | Flanksteak
Je ca. 200 Gramm

Nur auf Vorbestellung – 2 Tage vorher

T-Bone-Steak ^{14|15*}

500g – 42 €

Roastbeef & Filet durch markanten T-Knochen getrennt
Saftig | würzig | intensiv

Tomahawk ^{3|4*}

1500g – 140 €

Ribeye Steak mit Rippenknochen – Gesamt 2000g
Saftig | zart | intensiv

*Die Position des Steaks am Rind können Sie auf der letzten Seite einsehen.

Und dazu

Saucen / Dips

je 2 €

BBQ-Sauce | Pfefferrahmsauce | Trüffel-Mayo
Kräuterquark | Kräuterbutter

Beilagen

je 4 €

Ofenkartoffel mit Kräuterquark | Wedges
Steakhouse Pommes | Süßkartoffelpommes
Grillgemüse | Steakhouse Salat



Burger

Alm-Burger

20 €

Galloway-Lende | Tiroler Schinken | Bergkäse
Tomate | Gurke | Zwiebel | Rucola | Burgersauce
Steakhouse Pommes | Ketchup

Chicken-Burger

17 €

Hähnchenbrust | Tomate | Gurke | Rucola | Burgersauce
Steakhouse Pommes | Ketchup

Dessert

Affogato

4 €

Vanilleeis | Espresso

Schokokuchen

10 €

lauwarmer & flüssiger weißer Kern | Sorbet
Sahne | frische Früchte

Dessert-Variation

15 €

Schokokuchen | Kaiserschmarn | Sorbet | frische Früchte

Gerne servieren wir Ihre Steaks in der von Ihnen gewünschten Garstufe



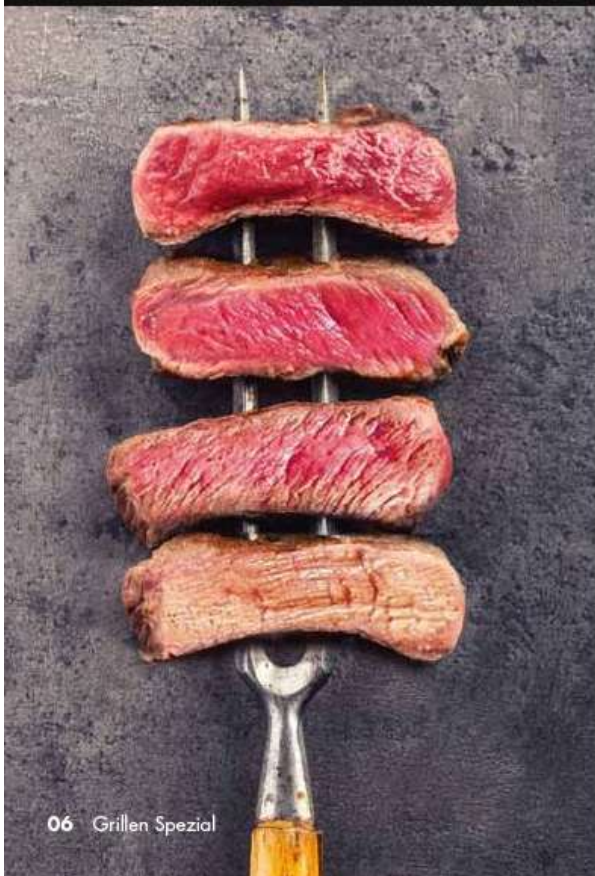
STEAKS IN ALLER MUNDE

Ein Steak ist im Allgemeinen eine Fleischscheibe vom Rind. Steaks die von anderen Tieren stammen, tragen einen entsprechenden Hinweis in ihrer Bezeichnung – zum Beispiel Kalbssteak, Schweinsteak oder auch Putensteak.

Das Gelingen eines guten Steaks beginnt bereits beim Kauf. Egal, ob man ein Rumpsteak, Filetsteak oder doch lieber ein Entrecôte bevorzugt, das Steak muss gut abgehangen sein und Spitzenqualität haben.

Die beliebten Fleischscheiben haben einen aromatischen Eigengeschmack und benötigen bei den wahren Grillfans nicht mehr als einen Hauch von Meersalz und eventuell eine Prise frisch gemahlener Pfeffer. Steaks sind schnell zubereitet und werden meist bei hoher Hitze – wichtig für Geschmack und Farbe – von allen Seiten gegrillt, dann bei niedriger Hitze – am Rand des Grills – bis zum gewünschten Grad fertig gegart.

Nach der Zubereitung sollte ein Steak vor dem Verzehr einen Moment ruhen, damit sich der Saft gut im Fleisch „beruhigen“ kann und bei Anschnitt nicht gleich ausläuft.



DIE GARSTUFEN FÜR STEAKS

Kerntemperatur
kann je nach Dicke
des Steaks variieren

Beschreibung
kann je nach Dicke
des Steaks variieren



ca. 45-49 ° C

RARE

Innen blutig, außen leicht angebräunt



ca. 50- 54° C

MEDIUM RARE

Innen roter Mittelteil, außen knusprig, gebräunte Kruste



ca. 55- 59° C

MEDIUM

Innen rosa, außen eine gut gebräunte und knusprige Kruste



ca. 60- 70° C

MEDIUM-WELL

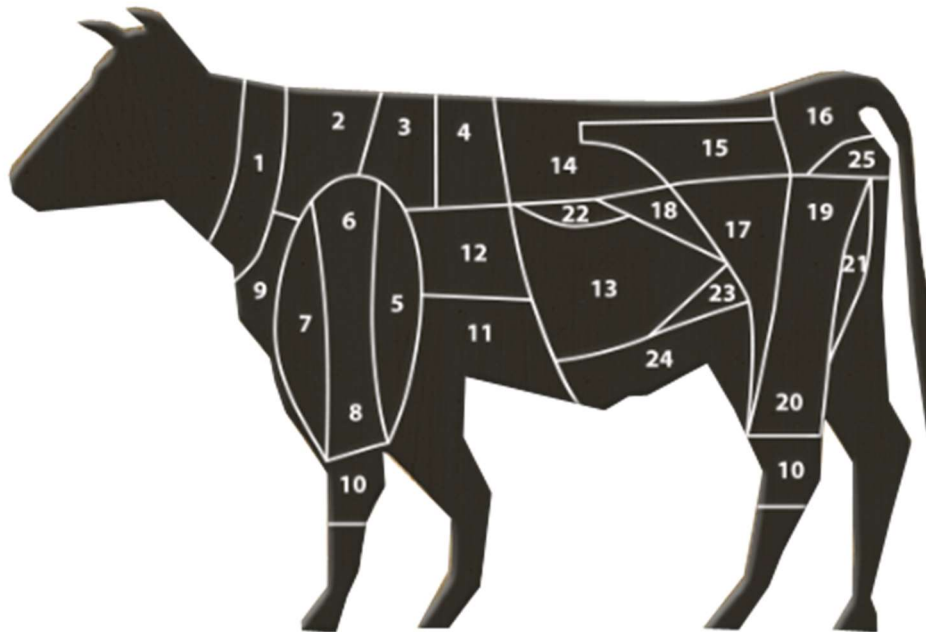
In der Mitte ein leicht rosa Kern, außen eine knusprige Kruste



ab ca. 71° C

WELL-DONE

Vollständig durchgebraten, außen knusprig



- 1 Nacken / Chuck Roll
- 2 Fehlrippe
- 3 Hochrippe / Ribeye
- 4 Entrecote / Ribeye
- 5 Dickes Bugstück
- 6 Mittelbug
- 7 Falsches Filet
- 8 Schaufelstück / Tip Blade Roast
- 9 Brustspitze / Brisket
- 10 Ochsenbein
- 11 Brustkern
- 12 Querrippe / Short Rip
- 13 Spannrippe / Short Rip
- 14 Roastbeef / Rumpsteak
- 15 Filet / Tenderloin
- 16 Hüfte / Sirloin
- 17 Kugel / Sirloin
- 18 Bürgermeisterstück / Tri Tip
- 19 Oberschale / Inside Round
- 20 Unterschale / Outside Flat
- 21 Schwanzrolle
- 22 Nierenzapfen / Hanging Tender
- 23 Hinteres Lappenstück / Top Butt Flap
- 24 Hose / Flanksteak
- 25 Hüftdeckel / Tafelspitz / Top Butt Cap