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

Samstag
ab 17 Uhr



Willkommen im Steakhouse Zur Isar in Plattling.

Genießen Sie erstklassige Steaks und Grillspezialitäten aus eigener Zucht von Black Angus, Galloway und Wild in herzlicher Atmosphäre.

Unsere Steaks werden über Holzkohle gegrillt und nach Ihren Wünschen zubereitet.
Wir laden Sie ein zum Genießen, Entspannen und Verweilen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
und wünschen Ihnen unvergessliche Genussmomente!



Aperitif

Hugo: *Prosecco | Holundersirup | Soda | Eis*	6,90 €
Aperol Spritz: *Prosecco | Aperol | Soda | Orange | Eis*	6,90 €
Lillet Wildberry: *Lillet | Russian Wild Berry | Beeren | Eis*	6,90 €

Prosecco

Mio Secco, Vino Frizzante, Italien	0,1l	3,50 €	0,75l	22,90 €

Erfrischend und belebend, angenehm fruchtig mit geringer Säure

Champagner

Ruinart Brut aus der Champagne	0,75l	89,00 €

Assemblage aus 40 % Chardonnay, 49% Pinot Noir und 11% Meunier.
Feines, frisches und fruchtiges Aroma mit Nüssen und Steinfrüchte am Gaumen.

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 & Isarhoibe/-maß	0,5l	5,50 €	1,0l	11,00 €

Unsere Brauerei steht für Bier, das mit handwerklicher Leidenschaft und viel Liebe gebraut wird. Ob Helles, Weißbier, Dunkles oder saisonale Spezialitäten – bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Von Arcobräu: Weissbier Alkoholfrei, Leichte Weisse, Alkoholfreies Bier	0,5l	4,70 €

Alkoholfrei

Adelholzener Mineralwasser still/spritzig			0,75l	6,80 €
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, Smooth Operator – Kamille, Low Rider – Grüntee,
Maybe Baby – Früchtetee, Lazy Daze – Earl Grey, Master Mint – Minze,
Fair-Trade Tee: Kräuter-Tee

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 €

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

Schnäpse 2cl 3,00 €

Obstler | Williams | Marille | Himbeere | Vodka | Hirschkuss
Bärwurz | Blutwurz | Jägermeister | Ramazotti auf Eis | Baileys | Asbach

Weißwein

Grüner Veltliner Q.b.A Weingut Eitzinger, Kamptal	0,2l 1,0l	5,10 € 22,50 €
Ein klassischer Grüner Veltliner mit frischer strahlender Frucht und belebender Säure		
Weißer Burgunder Q.b.A Weingut Lergenmüller, Pfalz	0,2l 1,0l	5,30 € 24,90 €
Feine nussige Aromatik, ausgewogen mit viel Eleganz		
Riesling halbtrocken Q.b.A Weingut Metzger, Pfalz	0,2l	5,50 €
Mit viel fruchtigen Ausdruck und einer perfekt dazu abgestimmten Restsüße und Säure		
Nachschlag „Bright Side of Life" Winzerhof Stahl, Franken	0,2l	5,10 €
Herzhafter Duft nach Ananas und Melone. Am Gaumen gesellen sich fein würzige Nuancen hinzu, die an grünen Pfeffer erinnern.		
Bacchus Q.b.A. mild Ernst Bretz, Rheinhessen	0,25l	6,10 €
Fruchtig mit Anklängen von Pfirsich, Aprikosen, Mango, Maracuja und gelbem Apfel		
Riesling Q.b.A Weingut Weil, Rheingau	0,75l	32,90 €
Die Aromen im Bukett erinnern an Pfirsich und Apfel dazu feine Note von weißem Pfeffer.		
Lugana D.O.C Cantina Bulgarini, Lombardei	0,75l	30,50 €
Frisch und fruchtig sowie kraftvoll am Gaumen mit guter Struktur und langem Abgang		
Weißweinschorle süß/sauer	0,2l 0,4l	4,10 € 7,00 €



Rotwein

Zweigelt Q.b.A Weingut Eitzinger, Kamptal	0,2l 1,0l	5,10 € 22,50 €

Tiefdunkle Rubinrote Farbe in der Nase leichte Kirsche schönes langes Fruchtspiel

I Muri Primitivo I.G.P Vignet del Salento, Apulien	0,2l	5,30 €

Intensive Aromen von roten Beerenfrüchten und mediterranen Gewürzen sehr weich harmonisch und vollmundig

Dornfelder halbtrocken Q.b.A Weingut Bretz, Rheinhessen	0,2l	5,50 €

Angenehmer runder Dornfelder mit harmonischer Balance

Dornfelder Q.b.A mild Weingut Bretz, Rheinhessen	0,25l	6,10 €

Vollmundig, samtig und fruchtig mit ausgeprägtem Aroma

Valpolicella Ripasso Colonna Ducale, Veneto	je Flasche	30,90 €

Intensiv, komplexe Aromen von Schattenmorellen und Brombeeren. Angenehm weich mit feinen Tanninen.

Poggio delle Faine Rosso Cantina Minini, Toscana	je Flasche	31,90 €

Konzentriertes Bouquet, frisch vanilliges Holz, schmeichelnde Frucht. Cuvee aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon. Vielfach prämiert

Rotweinschorle süß/sauer	0,2l 0,4l	4,10 € 7,00 €

Roséwein

Spätburgunder Rosé Q.b.A feinherb Weingut Hex vom Dastenstein, Baden	0,2l 0,75l	5,10 € 19,10 €

Tiefdunkle Rubinrote Farbe in der Nase leichte Kirsche schönes langes Fruchtspiel





Suppe

Rinderkraftbrühe 4 €
Pfannkuchenstreifen

Kürbissuppe 5 €
Kernöl

Vorspeisen

Steakhouse-Salat 6 €
Gemischter Salat | Zwiebeln | Sweet-Chili-Dressing

Aufstrich-Trilogie für 2 10 €
Obatzda, Griebenschmalz und Kräuterfrischkäse
an Salatbouquet, dazu unseren Brot-Mix

Burger

Alm-Burger 20 €
Galloway-Lende | Tiroler Schinken | Käse | Tomate | Gurke
Zwiebel | Rucola | Burgersauce | Steakhouse Pommes | Ketchup

Chicken-Burger 17 €
Hähnchenbrust | Tomate | Gurke | Rucola | Burgersauce
Steakhouse Pommes | Ketchup

Vegan & Veggie

Ofenkartoffel „Veggie" 15 €
Kräuter-Quark | Grillgemüse | Salatbouquet

Ofenkartoffel „Vegan" 12 €
Ratatouille | Salatbouquet

Aus m heimischen Teich

Forellenfilet auf der Haut gebraten 26 €
Weißweinsoße | 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 200g - 30 € 300g - 35 €
Ribeye | mit Fettauge | besonders saftig | zart | würzig

Hirschlendensteak 200g – 32 € 300g - 37 €
Saftig | mager & zart | dunkles Fleisch (aus der Region - je nach Verfügbarkeit)

Rinderfilet 200g - 32 € 300g - 37 €
Das edelste Teilstück vom Rind | mager & zart

Roastbeef 200g - 24 € 300g - 29 €
Fettrand | mit Biss | würzig

Flanksteak 200g - 20 € 300g - 25 €
mager & zart | saftig | würzig (optimaler Genuss: quer zur Faser schneiden)





Gemeinsames Erlebnis

Steak-Platte ab 4 Personen pro Person 27 €
Rinderfilet | Entrecôte | Roastbeef | Flanksteak
(pro Person ca. 250 Gramm)

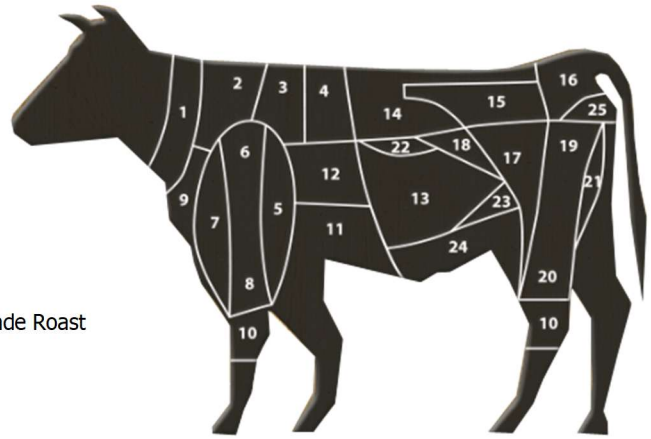
Nur auf Vorbestellung – 2 Tage vorher

Tomahawk 1.500g – 140 €
Ribeye Steak mit Rippenknochen – Gesamt ca 2.000g
Saftig | zart | intensiv

Und dazu

Saucen / Dips je 2 €
BBQ-Sauce | Pfefferrahmsauce | Trüffel-Mayo | Kräuterquark | Kräuterbutter

Beilagen je 4 €
Ofenkartoffel | Wedges | Steakhouse Pommes | Süßkartoffelpommes | Grillgemüse



1	Nacken / Chuck Roll
2	Fehlrippe
3	Hochrippe / Ribeye
4	Entrecote / Ribeye
3&4	Tomahawk
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



Dessert

Affogato 4,00 €
Vanilleeis| Espresso

Kaiserschmarrn 9,80 €
Rosinen | Vanilleeis | Fruchtragout

Apfelkücherl 8,90 €
Bierteig | Zimtzucker | Vanilleeis | Sahne

Obstsalat 6,90 €
Saisonales Obst

Unsere Eisbecher

Eis mit heißen Himbeeren 7,90 €
Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne

Walnussbecher 7,50 €
Vanilleeis | Schokoladensauce | Sahne | knackige Walnüsse

Coupe Dänemark 6,50 €
Vanilleeis | Schokoladensauce | Sahne

Coppa Amarena 7,50 €
Vanilleeis | rote Fruchtsauce | Sahne | Kirschen | Hippe

Gemischtes Eis
drei Kugeln Eis | nach Wahl 4,50 €
mit Sahne 5,30 €