



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 gehen können.

Unser Küchenteam achtet schon beim Einkauf und der Zubereitung 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 Momente 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 €

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	0,5l	5,50 €	1,0l	11,00 €

Von Arcobräu:

Weissbier Alkoholfrei, Leichte Weisse			0,5l	4,20 €
Alkoholfreies Bier			0,5l	4,20 €

Alkoholfrei

Adelholzener Mineralwasser still			0,5l	4,70 €
Tafelwasser still/spritzig, Spezi,				
Orangen-, Zitronenlimonade	0,25l	3,00 €	0,4l	3,80 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero			0,33l	3,50 €
Saft	0,25l	3,20 €	0,4l	4,10 €
oder Saftschorle:	0,25l	3,00 €	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

3,50 €

Digestiv

Wachmacher von Seeberger

Espresso, Tasse Kaffee, Haferl warme Milch, Tasse Cappuccino 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 4,00 €

Himbeer-Likör | Aprikosenbrand | Haselnussgeist | Himbeergeist

Ingwergeist | Kirschbrand | Nusserl | Obstbrand | Rottalzirm

Tennen-Geist | Williamsbrand | Zwetschgenbrand

Schnäpse 2cl 2cl 3,00 €

Obstler | Williams Birne | Hirschkuss

Bärwurz | Blutwurz | Jägermeister | Asbach

Ramazotti auf Eis | Amaretto | Baileys

Weißwein offen

Deutschland

Weißer Burgunder Q.b.A.; Weingut Lergenmüller - Pfalz 0,2l 3,90 €
Feine nussige Aromatik, ausgewogen mit viel Eleganz.

Riesling halbtrocken Q.b.A.; Weingut Metzger - Pfalz 0,2l 3,90 €
Viel fruchtiger Ausdruck und perfekt dazu abgestimmte Restsüße und Säure.

Österreich

Grüner Veltliner Q.b.A.; Weingut Eitzinger – Kamptal 0,2l 4,10 €
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, Aprikosen, Mango, Maracuja und gelbem Apfel.

Italien

Lugana D.O.C.; Weingut Cantina Bulgarini - Lombardei 0,75l 22,00 €
Frisch & Fruchtig, aber auch kraftvoll am Gaumen, mit guter Struktur und langen Abgang.



Rotwein offen

Deutschland

Spätburgunder Rosé Q.b.A. feinherb 0,2l 4,50 €
Weingut Hex vom Dasenstein - Baden
Leichter, sehr erfrischender Rosé mit animierenden Erdbeer- und Kirschnoten.

Dornfelder halbtrocken Q.b.A 0,2l 3,50 €
Weingut Bretz - Rheinhessen
Angenehm runder Dornfelder mit harmonischer Balance.

Österreich

Zweigelt Q.b.A.; Weingut Eitzinger - Kamptal 0,2l 3,90 €
Tiefdunkle, rubinrote Farbe, in der Nase leichte Kirsche, schönes langes Fruchtspiel.

Italien

I Muri Primitivo I.G.P. 0,2l 4,20 €
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 23,50 €
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 8 €
 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-Baguette

Vegan

Vegane Ofenkartoffel 12 €
 Ratatouille | Salatbouquet

Aus dem Wasser

Lachsforelle 21,50 €
 Kräutersoße | Marktgemüse | Petersilien -Kartoffel



Steaks vom HolzkohleGrill

Die Gramm-Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Deswegen bitten wir um Ihr Verständnis, dass es zu Wartezeiten von 40-50 Minuten kommen kann.

ENTRECÔTE 4*	200g - 28 €	300g - 33 €
Ribeye mit Fettauge besonders saftig zart würzig		
HIRSCHLENDENSTEAK	200g - 30 €	300g - 35 €
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		
RINDERHÜFTE 17*	200g - 22 €	300g - 25 €
Hüftfilet mager & zart saftig		
T-BONE-STEAK 14 15*		500g – 38 €
Roastbeef & Filet durch markanten T-Knochen getrennt		
Saftig würzig intensiv		

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



Gemeinsames Erlebnis

Steak-Platte ab 4 Personen

pro Person 27 €

Rinderfilet | Entrecôte | Hirschlendensteak

Roastbeef | Rinderhüfte

Je ca. 200 Gramm

Und dazu:

Saucen / Dips

je 2 €

BBQ-Sauce | Pfefferrahmsauce | Trüffel-Mayo

Kräuterquark | Kräuterbutter

Beilagen

je 4 €

Ofenkartoffel mit Kräuterquark |

Süßkartoffel mit Kräuterquark

Steakhouse Pommes

Süßkartoffelpommes

Wedges | Grillgemüse

Mexikanischer Salat



Burger

Alm-Burger

18 €

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

Bison-Burger

16 €

Bison-Patty | Tomate | Gurke | Rucola | Zwiebeln | Trüffel-Mayo
Steakhouse Pommes | Ketchup

Chicken-Burger

15 €

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

Dessert

Affogato

4 €

Crème Vanilla | Espresso

Schokokuchen

8 €

lauwarmer & flüssiger weißer Kern | Kirschorbet
Sahne | frische Früchte

Gerne servieren wir Ihre Steaks in den Garstufen



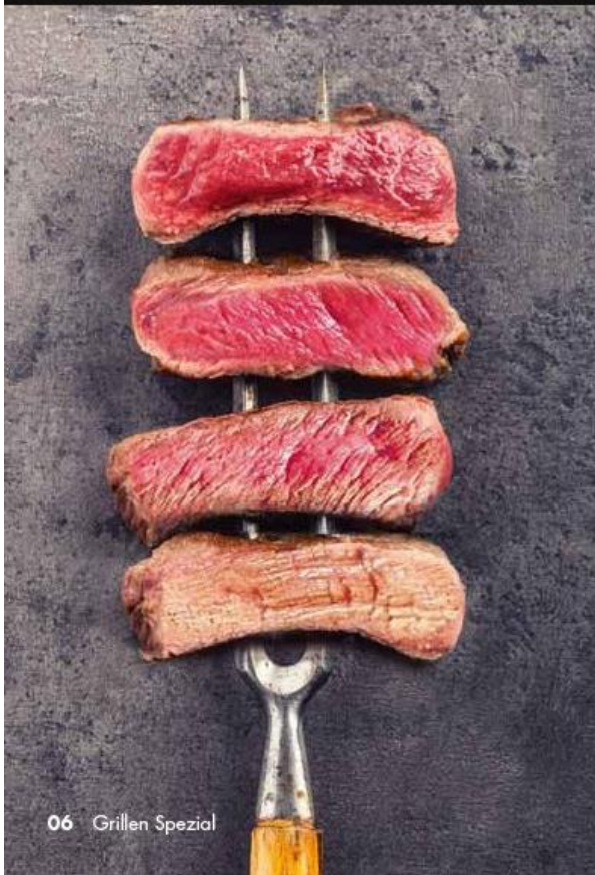
STEAKS IN ALLER MUNDE

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, Schweinesteak 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	Beschreibung
----------------	--------------

kann je nach Dicke des Steaks variieren

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



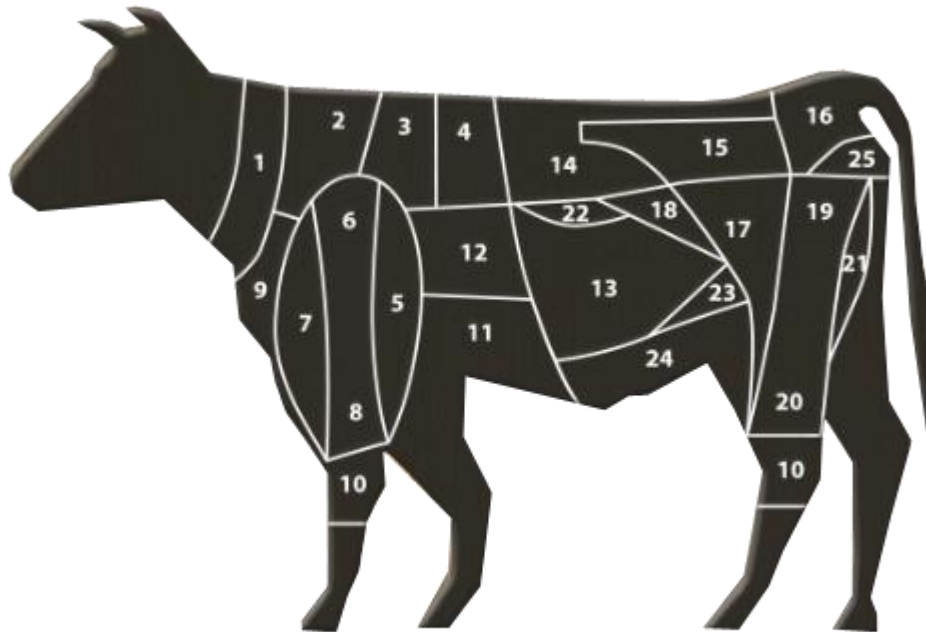
ca. 60- 70° C

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 Fehltrippe**
- 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**