

# *Steakkarte*

**Peter's**  
SPORTS-RESTAURANT  
& BIERGARTEN

## Vorweg, dazu und hinterher

### Soups

|   |        |
|---|--------|
| <b>Tomatensuppe</b>   | 5,90 € |
| <b>Soljanka</b>   | 5,50 € |
| <b>Kräftige Hühnerbrühe</b><br>bunte Gemüseeinlage, Hähnchenbruststreifen | 5,90 € |
| <b>Rinderkraftbrühe</b><br>Rindfleisch, Gemüseeinlage                     | 5,90 € |
| <b>Gulaschsuppe</b>   | 5,90 € |

### Starters

|   |         |
|---|---------|
| <b>Rindercarpaccio</b>                  | 13,90 € |
| <b>Steaktatar kleine Portion (70 g)</b> | 8,50 €  |
| <b>Steaktatar große Portion (140 g)</b> | 13,90 € |
| <b>Bruschetta Tomato Sugo</b>           | 6,90 €  |

### Potatoes (nur als Beilage zu den Steaks)

|  |        |
|--|--------|
| <b>Backkartoffel</b> mit Sour Cream                    | 7,50 € |
| <b>Pommes Frites</b> mit Ketchup / Mayo                | 5,50 € |
| <b>Süßkartoffelpommes</b> mit Mango-Curry-Dip          | 7,50 € |
| <b>Rosmarinkartoffeln</b>                              | 5,20 € |
| <b>frisch frittierte Kartoffelchips</b> mit Sour Cream | 5,50 € |

### Side Orders

|   |        |
|---|--------|
| <b>Knoblauchbrot</b>  | 3,90 € |
| <b>Bohnen im Speckmantel</b>                                | 5,20 € |
| <b>Blattspinat mit Knoblauch</b>                            | 4,50 € |
| <b>Grillgemüse</b> (buntes saisonales Gemüse)               | 4,50 € |
| <b>Coleslaw</b> (Weißkohl, Karotte)                         | 4,50 € |
| <b>Gebratene Champignons</b> (Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter) | 4,20 € |
| <b>Grüner Spargel</b> (Olivenöl, Fleur de Sel)              | 7,50 € |

### Sauces

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| <b>Steakbutter</b>       | 2,20 € |
| <b>Sour Cream</b>        | 2,20 € |
| <b>800 ° BBQ Sauce</b>   | 3,20 € |
| <b>Green Steak Salsa</b> | 3,20 € |
| <b>Sauce Bernaise</b>    | 3,20 € |

### Desserts

|   |        |
|---|--------|
| <b>Tartufo al Limoncello</b>                      | 6,50 € |
| Zitronentrüffel mit Limonenlikör; enthält Alkohol |        |
| <b>Mousse au Chocolat</b>                         | 5,50 € |
| <b>Limone-Joghurt Mousse</b>                      | 6,50 € |

## Peter's Steaks

### Dry Aged Beef

|                           |       |         |
|---------------------------|-------|---------|
| Rinderfilet               | 200 g | 40,20 € |
| Entrecôte                 | 300 g | 51,50 € |
| Sirloin Rinder-Roastbeef  | 350 g | 52,50 € |
| T-Bone Steak              | 500 g | 63,00 € |
| Rumpsteak                 | 300 g | 50,00 € |
| Côte de Boeuf mit Knochen | 400 g | 42,40 € |

### Meat for 1 or 2 Premium Beef

( Diese tollen Steaks bitte mindestens 5 Stunden vor dem Verzehr bestellen! )

|                          |               |         |
|--------------------------|---------------|---------|
| Porterhouse Premium Beef | 700 bis 800 g | 74,50 € |
|--------------------------|---------------|---------|

### Australian Wagyu Beef

|       |       |         |
|-------|-------|---------|
| Hüfte | 170 g | 29,50 € |
| Hüfte | 200 g | 33,90 € |
| Hüfte | 260 g | 40,90 € |

### Argentinian Premium Quality Beef

|                  |       |         |
|------------------|-------|---------|
| Rinderfilet      | 200 g | 26,50 € |
| Entrecôte        | 300 g | 23,90 € |
| Rinder-Roastbeef | 200 g | 18,90 € |
| Rinder-Roastbeef | 250 g | 20,90 € |

**Zu allen Steaks reichen wir unseren Peter's Salat und Knoblauchbrot**

#### **How to Grill**

##### **Black & Blue**

Außen stark geröstet und karamellisiert, innen kalt und roh

##### **Rare / Dunkelrot**

Außen stark geröstet und karamellisiert. Das Fleisch ist noch roh, die Fleischsäfte sind dunkelrot

##### **Medium / rosa**

Außen stark geröstet und karamellisiert. Bei mittlerer Hitze auf den Punkt rosa gegart.

##### **Medium well**

Außen stark geröstet und karamellisiert. Das Fleisch ist im Kern nur sehr leicht rosa

##### **Well done**

Außen stark geröstet und karamellisiert. Im Kern vollständig durchgegart

**Sehr geehrte Gäste,**

**gegrillt werden unsere Steaks in einem Spezialofen: dem Beefeer. In diesem wird das Fleisch bei 800°C schockerhitzt. Dadurch erhalten die Steaks ihren Saft im Inneren. Die hohe Temperatur lässt das Fett an der Außenseite des Steaks karamellisieren, wodurch eine unglaublich schmackhafte, aber dunkle Kruste entsteht.**

## **Die Steaks**

### **Dry-aged Beef**

„Gut Ding will Weile haben...“

Nach alter traditioneller Handwerkskunst wird das Fleisch des Weiderindes am Knochen für mindestens 28 Tage bei 95 % Luftfeuchtigkeit und 2 Grad Celsius auf den Punkt gereift. Beim dry-aging wird das Muskeleiweiß durch fleischeigene Enzyme zersetzt, sodass das Fleisch am Ende noch schmackhafter und zarter wird. Dank der dicken eingetrockneten äußeren Fettschicht, die vor der Zubereitung entfernt wird, geht dem Fleisch dabei keine Feuchtigkeit verloren.

Trocken gereiftes Fleisch hat einen intensiveren, vollmundigen Fleischgeschmack. In Deutschland wurde bis vor 30 Jahren in heimischen Metzgereien trocken gereift – diese Methode verlangt viel Erfahrung. Das moderne Dry Aging ist eine Rückbesinnung auf diese alten Traditionen.

### **Australian Wagyu Beef**

Das Wagyu-Rind ist eine Rinderrasse japanischen Ursprungs und das teuerste Hausrind der Welt.

Eine Besonderheit dieser „indigenen“ Rinder ist, dass sie in ihrer langen Geschichte kaum Kreuzungen unterzogen wurden. Sie wurden über Jahrhunderte hinweg, bis vor 150 Jahren, ausschließlich als Arbeitstiere auf den Reisfeldern und im Bergbau eingesetzt. Da die Wagyu-Rinder den Inselstaat nie verließen, wusste auch keine Nation außerhalb Japans um ihre Existenz. Der Verzehr war nach den Gesetzen des Buddhismus in Japan verboten. Nach der Öffnung Japans 1868 wurde die Rasse für die Nutzung als Fleischrinder durch Zucht optimiert.

Durch die Thronbesteigung des japanischen Kaisers Meiji 1868 bildete sich eine neue, deutlich westlich orientierte Gesellschaft. Die Öffnung erfolgte am 1. Januar 1869 über die Hafenstadt Kobe, wodurch sich die Bezeichnung „Kobe Beef“ als Synonym für das Fleisch von Wagyu-Rindern eingebürgert hat.

Wie kaum einem anderen Fleisch ist Wagyu in den letzten Jahren, bedingt durch seine nun freie Verfügbarkeit und unübertroffene Qualität, der Siegeszug durch die Top-Gastronomie gelungen.

### **Argentinian Premium Quality Beef**

Von ausgesuchten, frei lebenden, argentinischen Rindern.

Perfekte Marmorierung, größtmögliche Zartheit, Saftigkeit und bester Geschmack!

Wir wünschen ein wunderbares Geschmacks-Erlebnis!