

Porterhouse Börste



*Tradition in Sachen Fleisch -
Qualität & Reife*



Seite

- | | |
|--------------|---|
| <i>1</i> | <i>Entree</i> |
| <i>2/3</i> | <i>Info; Suppen & Saisonkarte</i> |
| <i>4/5</i> | <i>Getränkekarte</i> |
| <i>6/7</i> | <i>Riesen - Farmer - Steaks</i> |
| <i>8/9</i> | <i>Steakkarte; Würzungen & Saucen</i> |
| <i>10/11</i> | <i>Top Kategorie; Steaks Irland / Übersee</i> |
| <i>12/13</i> | <i>Alternativen zum Steak; Extras</i> |
| <i>14/15</i> | <i>Dessert; Heiße Getränke</i> |
| <i>16</i> | <i>Weinkarte</i> |

*Brille vergessen? Brauchen Sie eine Sehhilfe -
bitte fragen Sie die Bedienung!*

Herzlich Willkommen im Porterhouse Börste



Suppen · Salate · Steaks

*Wir hoffen, Sie haben neben Ihrem Appetit auch etwas Zeit mitgebracht,
um Ihren Besuch hier im Porterhouse zu genießen.
Wir benötigen beim Zuschnitt und der Zubereitung „Ihres“ Steaks etwas Zeit,
da unsere Waren nicht vorportioniert sind und „Ihr“ Steak auf Ihren Wunsch
nach Sorte, Größe, Garpunkt und Würzung zugeschnitten und gegrillt wird.
Salat, Brot (Butter) werden Ihnen als 1. Gang gereicht.*

Das Steak-Haus ist täglich geöffnet ab 18.00 Uhr.

Riesensteaks

Spezialität seit 1976

Original nach amerikanischer Art

Suppen

Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Croutons	4,50
<small>(vegetarisch, Weißbrot und Käse überbacken)</small>	
Tomatencremesuppe mit Rahm	4,50
<small>(vegetarisch, Milch, Sellerie, Soja)</small>	
Hirtensuppe nach Art einer Gulaschsuppe, rein Rindfleisch, mit vielen Gewürzen, Rotwein und Sauerrahm	4,90
Klare Rindfleisch-Pfeffersuppe, pikant mit Einlage	4,90
<small>(Sellerie, grüne Nudeln, Backerbsen)</small>	
Norwegische Lachscremesuppe mit Krabben und Rahm	5,50
<small>(Milch, Hummercreme)</small>	

Ochsenrücken

amerikanisch aufgeschnitten

zu **Farmersteaks**

*einmalige Spezialität

„So“ nur im Porterhouse „Börste“!

Selbst den größten Appetit auf ein großes,
uriges Stück Fleisch bekommen wir hiermit satt.
Abschmelzendes Rinderfett verbindet sich beim
Grillen mit den Texasgewürz zu einem „Geschmackserlebnis“.
(Auch in anderen Würzungen möglich.)

- Deutschland -

Porterhouse - Farmer

Roastbeef + Filetsteak-Platte
ohne den typischen T-Knochen

saftige Roastbeef- Tranche	+	kleines Filetsteak vom „Filetkopf“	
+ 350 g	plus	- 170 g	= 39,90
+ 400 g	plus	- 170 g	= 42,90
+ 450 g	plus	- 170 g	= 45,90

statt Roastbeef auch Rib Eye
oder Sirloin + Filet möglich

+ 350 g	plus	- 220 g	= 43,90
+ 400 g	plus	- 220 g	= 46,90
+ 450 g	plus	- 220 g	= 49,90

Sirloin-Farmer

Saftiges Zwischenrippensteak
Roastbeef ohne Kochen

+ 350 g	= 25,00	+ 550 g	= 37,00
+ 400 g	= 28,00	+ 600 g	= 40,00
+ 450 g	= 31,00	+ 650 g	= 43,00
+ 500 g	= 34,00	+ 700 g	= 46,00

↑
Unsere Empfehlung
↓

Rib-Eye-Farmer

Sehr saftiges Kernstück der
Hochrippe mit typischen
Fettauge ohne Knochen

+ 350 g	= 26,80	+ 550 g	= 38,80
+ 400 g	= 29,80	+ 600 g	= 41,80
+ 450 g	= 32,80	+ 650 g	= 44,80
+ 500 g	= 35,80	+ 700 g	= 47,80

Die großen Vettern aus Amerika

Porterhouse T-Bone, Sirloin und Rib-Eye

Porterhouse T-Bone

Mit dem typischen T-Knochen,
urig und mächtig
großes Rumpsteak plus Filet

= **mächtiges Steak** (der Filetanteil steigt mit dem Gewicht)

~ 550 bis 1000 g



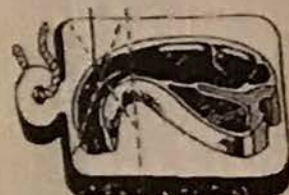
+ 550 g = 37,90

+ 600 g = 40,90

+ 650 g = 44,50

+ 700 g = 47,90

- höchste Qualität und Reife



+ 750 g = 51,50

+ 800 g = 55,50

+ 850 g = 59,90

+ 900 g = 64,50

Sirloin

Zartes Zwischenrippensteak
oder auch dickes Roastbeef
ohne Rippenknochen

~ 350 bis 1000 g und mehr

- Deutschland -

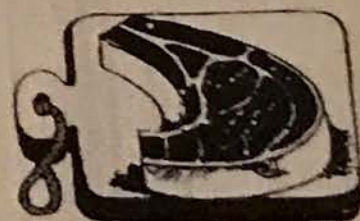
Simmentaler Premium Selection
garantiert Ihnen ein Steak der
Extraklasse.



Rib-Eye

Saftiges Hochrippensteak
mit der typischen Fetteinlage

~ 350 bis 1000 g und mehr



Die Größe des Farmersteaks richtet sich auch nach Mächtigkeit des Ochsen.

Gestatten Sie uns eine mögliche Gewichtsabweichung von - (Minus) 50 Gramm
und geben Sie uns Ihr gewünschtes Höchstgewicht an.

Mindestgewicht 350/400 Gramm.

Es folgen 400/450 Gramm u.s.w.

- alle Preise in Euro -

In allen Preisen enthalten:
 Vorab: Zwiebelbrot & „Porterhouse“-Salat / gebackene Kartoffelbällchen oder Steakhaus-Fritten
 & Kräuterbutter zum Gewürzsteak.
 Kräuterbutter oder Bärlauchbutter zum Brot: 1,00 extra / Trüffelbutter 2,00



Simmentaler Premium Selection
 garantiert Ihnen ein Steak der
 Extraklasse.



Wählen Sie Fleischsorte und Größe

Rumpsteak

Auch Top-Sirloin genannt,
 mit der knusprigen Fettkante
 (auch 500 g & schwerer möglich)

+ 300 g	= 23,90
+ 350 g	= 26,90
+ 400 g	= 29,90
+ 450 g	= 32,90

Ochsenlendensteak

Wie das Rumpsteak, mager und zart,
 ohne Fettkante, Sehnen, Schwarte
 (auch 500 g & schwerer möglich)

+ 200 g	= 19,90
+ 250 g	= 23,50
+ 300 g	= 26,90
+ 350 g	= 30,50

Entrecôte

Saftiges Bratstück der Hochrippe
 (nicht durchgehend vorrätig)

~ 330 g	= 24,90
---------	---------

Filetsteak

Das kostbarste und zarteste Stück
 von erstklassigen Mastrindern
 (auch 400 g & schwerer möglich)

+ 200 g	= 24,50
+ 250 g	= 28,90
+ 300 g	= 33,50
+ 350 g	= 37,90

Kinderteller (Nur für unsere „kleinen“ Gäste)

150 g zarte Medaillons von

oder

Hähnchenbrust	10,90
Schweinelenndchen	11,90
Ochsenlende	13,90
kleiner Mixed-Grill	12,90

mit Salat, Zwiebelbrot, Kartoffelbällchen oder Pommes frites, Kräuterbutter

Zu Ihrer Information: Mit dem von Ihnen gewünschten, garantierten Mindest-Frischgewicht werden die Steaks aufgelegt und gegrillt!
 Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung. Die Zahlung eines Trinkgeldes liegt in Ihrem Ermessen.
 Ein Trinkgeld-Tronc beteiligt alle Mitarbeiter. Vielen Dank.

Bestimmen Sie die Würzung

Im Steak enthalten, ideal in Verbindung mit der Porterhouse-Kräuterbutter

Königskräuter - mild -
aromatische, grüne Kräutermischung

Texas - vollwürzig -
viele Kräuter, pikante Paprika-Note

Rodeo - feurig -
rosa, geschroteter Pfeffer

Steak-Pepper - klassisch -
grober, gestoßener schwarzer Pfeffer

Provence
berühmte Kräuter der „Provence“ mit dem großen „Duft“ extra

Natur
bestens für alle Steaks mit Saucen (ohne Kräuterbutter)

<u>Saucen:</u>	<u>extra als Beilage</u> zum Steak	je Portion 3,50
	<u>statt Kräuterbutter</u> zum Steak	je Portion 2,50

Rahm-Sauce
hell - mit reichlich Sahne fein abgeschmeckt

Brüsseler Rahm
viele Kräuter, pikante Paprika-Note

Pfeffersauce Paris
mit grünem Pfeffer - cremig mild

Hubertus
Waldpilze in Rahm mit Preiselbeeren und Heidelbeeren verfeinert

Madagaskar
mit Früchten und grünem Pfeffer - fruchtig mild

Chili-Sauce
mit der typischen feurig-scharfen Note

Black- - Angus & Dry Aged Beef

*Irish Nature - Irland / Australian Angus
Fleisch von höchster Qualität und Reife.*

Das Besondere an diesem Fleisch: Die Rinder sind ganzjährig auf den frischen Weiden beheimatet. Das ist die Basis für natürlichen Fleischgenuss für Feinschmecker.

„Australian Angus“



DRY AGED BEEF HAND SELECTED

*Red Label - 28 Tage Reifung
Bestes Reifeergebnis!*

Nach 28 Tagen ist die Reifung zu 90 Prozent abgeschlossen und der Prozess verlangsamt sich. Die Fleischfasern werden zart, der Geschmack ist intensiv und doch sehr gefällig. Das Fleisch zergeht im Mund und bleibt dennoch bissfest.

Ochsen Roastbeef - Rumpsteak

... durch abschließende Mast feste & wohlschmeckende, sowie besonders zarte Fleischqualität

+ 300 g	= 26,50
+ 350 g	= 29,90
+ 400 g	= 33,50
+ 450 g	= 36,90

Irland

Dry Aged Beef

*mind. 28 Tage Reifung
(Kühl & lufttrocken gelagert,
Vollendete Reife & Zartheit)*

Roastbeef

+ 300 g	= 28,50
+ 350 g	= 32,50
+ 400 g	= 36,50
+ 450 g	= 40,50

Ochsenrücken / Rib Steak

+ 300 g	= 29,90
+ 350 g	= 34,50
+ 400 g	= 38,90
+ 450 g	= 43,50



Alle Preise inkl. Beilagen.

Vorab: Zwiebelbrot & Porterhouse Salat / gebackene Kartoffelbällchen oder Steakhaus-Fritten und Kräuterbutter zum Steak.

I
Kanada

Canadian Angus

↳ • Heritage Angus - Weideaufzucht - 100 Tage Getreidemast

Ochsen Entrecôte /

Rib Steak

+ 300 g	= 32,50
+ 350 g	= 37,00
+ 400 g	= 41,50
+ 450 g	= 46,00

Teres Major-Medaillons

vom Metzgerstück / Bugfilet

150 g	= 18,50
200 g	= 22,00
250 g	= 25,90
300 g	= 29,80

Wagyu-Kobe-Rind

„So“ nur im Porterhouse „Börste“!

II - Japan -



Das Non-Plus-Ultra für den Feinschmecker - Wagyu

Das Einzigartige des Wagyu Fleisches ist seine intensive Fettmarmorierung. Sie verleiht den exzellenten Geschmack, die nicht gekannte Saftigkeit sowie die extreme Zartheit. Neben diesen Gourmetspezifischen Eigenschaften besitzt Wagyu auch einen hohen Anteil ungesättigter Fettsäuren. →

In Kombination mit dem seltenen Vorkommen der Rinder, ihrer langwierigen Aufzucht und ihrem langsamen Wachstum ist das Wagyu Fleisch nicht nur Delikatesse sondern darüber hinaus gefragtes Luxusprodukt.

Dem hohen Qualitätsanspruch folgend werden die Tiere freilaufend gehalten.



Flank-Beef-Steak

Roastbeef-Tranchen

ohne Fettkante

150 g	= 37,50
200 g	= 49,90
250 g	= 62,50
300 g	= 74,90

Rumpsteak

mit der typischen

Fettkante

150 g	= 49,90
200 g	= 66,90
250 g	= 83,90
300 g	= 99,90

In allen Preisen enthalten:

Vorab: Zwiebelbrot & „Porterhouse“-Salat / gebackene Kartoffelbällchen
oder Steakhaus-Fritten & Kräuterbutter zum Gewürzsteak.
Kräuterbutter oder Bärlauchbutter zum Brot: 1,00 extra / Trüffelbutter 2,00

Alternativen zum Steak

Schweine Lendchen - gegrillt

Zarte, magere Filet-Medaillons

(Spanien, Freilauf, Eichelmast)

+ 200 g	16,90
+ 250 g	19,90
+ 300 g	22,90

Steak-Haus-Spieß (250 g +)

Schieres Fleisch ausschließlich von Filetspitzen
und Roastbeef

- mit Kräuterbutter

16,50

- mit der Sauce Ihrer Wahl

19,00

Mixed-Grill

Zarte Medaillons von Schweinefilet,

Hähnchenbrustfilet & Ochsenlende

- mit Kräuterbutter

+ 250 g	19,50
+ 300 g	22,50

„Großer“ Mixed Grill, zusätzlich mit
Lamm-T-Bone, plus Grilltomate

+ 350 g	25,90
---------	-------

gegrillte Hähnchenbrustfilets (~ 220 g)

- „Natur“ mit Kräuterbutter

16,50

- mit der Sauce Ihrer Wahl

19,00

(Deutschland, Freilauf, Maisfütterung)

Lammfilets

„Provence“ vom Grill

plus Grilltomate

(Neuseeland / Irland, Freilandhaltung)

+ 200 g	22,90
+ 250 g	26,90

Lamm-T-Bone-Koteletts

mit Filetanteil „Provence“ vom Grill

plus Grilltomate

+ 300 g	24,50
---------	-------

Zu Ihrer Information: Mit dem von Ihnen gewünschten, garantierten Mindest-Frischgewicht werden die Steaks aufgelegt und gegrillt!
Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung. Die Zahlung eines Trinkgeldes liegt in Ihrem Ermessen.

Ein Trinkgeld-Tronc beteiligt alle Mitarbeiter. Vielen Dank.

Auch Extrawünsche werden erfüllt

Frische gebackene Steak-Haus-Fritten oder gebackene Kartoffelbällchen

Extra Portion je 3,00

Ofen-gebackene Kartoffel

wahlweise mit

- Sauerrahm 5,50 statt Kroketten/Fritten 4,50

- Kräuterbutter oder Bärlauchbutter 5,00 statt Kroketten/Fritten 4,00

Kartoffel-Gratin 5,50

mit Käse überbacken statt Kroketten/Fritten 4,50

Doppelter Salat (nur zum Steak)

Ihre Menü-Salatportion wird verdoppelt
oder als 2. Salatportion zum Steak nachgereicht 4,90

„Porterhouse“-Salatplatte

Wenn Sie heute kein Steak möchten, eine richtig große Salatportion.
Blatt-Salate, bunter Hirten-Salat mit Paprika & Käse,
Rettich oder Krautsalat (saisonbedingt), Gurke, Tomate
und unserem frischen Joghurt-Dressing mit vielen Kräutern.

(wahlweise auch Italian-Dressing)

- serviert mit 2 Zwiebelbrötchen
plus Kräuterbutter & Bärlauchbutter 13,90

Extra-Portion Sauerrahm - nach Haus-Rezept zubereitet -

Ihre Menü-Salatportion wird verdoppelt
oder als 2. Salatportion zum Steak nachgereicht 3,00

Zwiebelbrötchen

- heiß aus dem Ofen - i Weizen & Roggen 1,00

Kräuterbutter extra oder Bärlauchbutter extra

traditionell - hausgemacht - mit vielen Kräutern und Gewürzen 1,00

- Trüffelbutter extra -

Porterhouse „Trüffelbutter“ mit schwarzen Trüffeln und wei- 2,00

ßen Trüffleextrakt mit dem typischen Geschmack für Genießer 1,00

Unsere Butter zum Steak ...

...neben dem Großanteil frischer Butter gibt eine Mischung aus pflanzlichen Anteilen, wie hochwertiges Raps-
und Olivenöl, plus die auf das Steak abgestimmte Würzung, und unsere Kräutermischung,
beim Schmelzen eine unnachahmliche Verbindung.

Delikatess - Majo (50 %) oder Tomatenketchup je 0,80

... zum Steak - Porterhouse Grillgemüse -

Broccoli - Zucchini - Aubergine - Paprika Mix - Mais - Karotte - Zwiebel je Portion extra = 3,90

„Köstritzer Meisterwerke“ - Probieren Sie ...

Pale Ale (7 % alk. / 15 % Stammwürze, obergärig, nach englischer Ale-Rezeptur)	je 0,2 Liter Glas	2,20
Red Lager (5 % alk. / 11,8 % Stammwürze, untergärig, traditionelles Lagerbier)		
Wit Bier (5,4 % alk. / 12 % Stammwürze, obergärig, nach belgischer Brauart)	je 0,5 Liter Flasche	4,90

Longdrink „Hugo“ mit Holunder, Limette, Minze & Eis 4,90

Glas Prosecco trocken, weiß oder halbtrocken, rosé	3,90
Pikkolo je 0,2 Liter Flasche	5,90
Fürst von Metternich Riesling Sekt, trocken	3,90
oder Söhnlein Brilliant alkoholfrei	
Martini je 0,75 Liter Flasche	16,90
Prosecco	
Scavi & Ray je 0,75 Liter Flasche	18,90
Prosecco oder Hugo	

fritz - Limo Hamburg - „Die“ Limonaden Alternative

- fritz - **Kola** (mit X-tra Koffein)
- fritz - **Kola Light** (Zuckerfrei)
- fritz - **Kaffee Kola** (probierenswert)
- fritz - **Orange** (sehr fruchtig)
- fritz - **Zitrone** (herb-süß)
- fritz - **Kirsch** (mit Apfel & Holunder)
- fritz - **Bio-Traubensaft-Schorle** (rot)
- fritz - **Bio-Rhababersaft-Schorle** (fruchtig-herb)

je 0,33 Liter Flasche / 2,70

Dessert

Schoko Eistrüffel „Tartufo“ mit dreierlei Fruchtarten und Früchten garniert	5,90
+ Pralinenlikör im Schokobecher	6,90
Weißer Eistrüffel „Limone“ mit dreierlei Fruchtarten und Früchten garniert	5,90
+ Limocello - Creme - Likör im Schokobecher	6,90

Dessert-Wein - „Beerenauslese“ Edelsüß (8,5 % vol)

Karaffe 0,1 Liter	3,90
Karaffe 0,2 Liter	7,50
Flasche 0,375 Liter	13,90

Dessert / Heiße Getränke

Unsere neue „Gelbe Grütze“ mit hellen Früchten der Saison

- mit Sahne	3,90
- mit Vanille Eis	4,90
- mit Vanille Eis und Sahne	5,50

Heiß plus Eis

Warmer Apfelkuchen

- mit Sahne	3,90
- mit Vanille Eis	4,90
- mit Vanille Eis und Sahne	5,50

Kirsch-Pfannkuchen oder Heidelbeer-Pfannkuchen

- mit Vanille Eis	5,90
- mit Vanille Eis und Sahne	6,50

Milcheis unter Verwendung von Sahne, -Bourbon Vanille bzw. Früchte- oder Nussanteile.

Eis-Kaffee, Vanille oder Schoko mit Sahne 3,90

gemischtes Eis (3 Sorten) ohne Sahne
nach Wahl - Vanille, Schoko, Walnuß, Erdbeer, Zitrone 3,90

gemisches Eis mit Fruchtsoßen & Sahne 4,90

Einzelkugel Eis 1,50

Früchtebecher mit Erdbeer- & Zitronen Eis

- marinierte Früchte & Fruchtsoße	ohne Sahne	5,90
	mit Sahne	6,50

Schmecklecker-Eis

- Vanille-, Schoko- & Walnuß-Eis, mit Sahne, Schokosoße und Eierlikör 6,90

Tasse Kaffee / Glas Tee 2,40

Kännchen Kaffee / Tee 4,80

Espresso 2,30

Doppelter Espresso 3,90

Cappuccino 2,80

„Heiße Schokolade“ 3,20

„Heiße Schokolade“ mit Sahne 3,50

Pharisäer (mit Asbach - 4 cl) Sahnehaube 5,80

Irish Coffee (mit Irish Whisky - 4 cl) Sahnehaube 5,80