MEAT & BOWL´S

by Restaurant [ess.zimmer]



jeden Donnerstag

Bebras Hessischer Hof

Kasseler Str. 4, 36179 Bebra | Tel.: 06622 - 9360
www.bebras-hessischer-hof.de



VORSPEISEN

Der perfekte Start in dein Steak-Erlebnis

BEEF TEA

Doppelte Rinderkraftbrühe
Gemüsestreifen, Mettklößchen
Kräuterbaguette
7,50 €

CARPACCIO VOM ANGUS-BULLEN

Olivenöl, frischer Parmesan
Rucola, Sardellen & Kapern
16,50 €

BEEF TERIYAKI

Rare gebratenes Rib-Eye-Steak
Teriyaki-Soße
Wasabi-Mayonnaise
18,50 €

BEEF TATAR

Grob gehacktes Rindfleisch
Meersalz, rote Zwiebeln, Sardellen, Kapern,
Petersilie, Essiggurken
21,50 €

Rare (roh) · Medium Rare (rosa) · Medium (leicht rosa)
Medium Well (fast durch) · Well Done (durchgegart)

FRISCH & LECKER
UNSERE BOWLS

SALATBAR & BOWLS



VERSCHIEDENE ROHKOST- UND BLATTSALATE

Korn-Mix, eingelegtes Gemüse

brüchiger Frischkäse + Ziegenkäse

Oliven und Antipasti

Couscous-Salat und Quinoa

STEAKSOßEN

BBQ, Guacamole, Mango-Chutney, Thousand Island,

Chili-Cheese , Kräuterquark

Beilagensalat: 5,50€

Salat-Bowle: 17,50€

STEAK KARTE

MADE WITH 100% BEEF PREMIUM BEEF



NUR AUF VORBESTELLUNG

TOMAHAWK STEAK 119,00€

von der „Deutschen Färse“ (1,2 kg)

Unter den Steak-Cuts ist es der Angeber, der Prahler mit einer archaischen Optik!!! Es entstammt der Hochrippe mit seiner langen Spannrippe



SIRLOIN STEAK 25,50€

vom „Argentinischen Rodeo-Rind“

Das Sirloin-Steak ist ein großes, mageres Steak aus dem hinteren Ende des flachen Roastbeefs Es hat einen zarten biss bei guter magerer Marmorierung

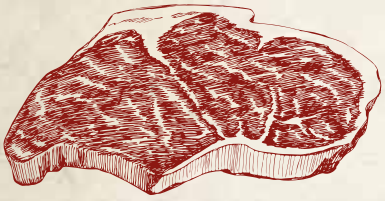
.



RINDERFILET 35,50€

vom „Neuseeländischen Rodeo-Rind“

Das zarte Filet stammt von Rindern aus extensiver Weidehaltung in Neuseeland, wo die Tiere ganzjährig auf saftig grünen Wiesen grasen!!! Die stressfreie Aufzucht sorgt für ein besonders zartes, saftiges und aromatisches Filetstück



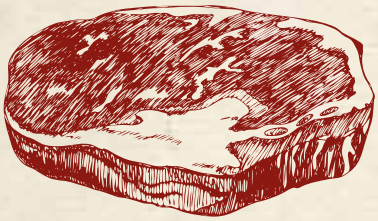
RUMP STEAK 27,50€

vom Südamerikanischem „Uruguay Rodeo-Rind“

Das Roastbeef, auch Strip Loin genannt, stammt vom hinteren Rinderrücken. Aus Uruguay Roastbeef werden die beliebten Uruguay Rumpsteaks gewonnen. Charakteristisch für das Fleisch ist der Fettdeckel, durch den Stek saftig und geschmacksintensiv wird.

Rare (roh) · Medium Rare (rosa) · Medium (leicht rosa)
Medium Well (fast durch) · Well Done (durchgegart)

STEAK KARTE



RIPEYE STEAK 28,50€

vom Kalb

Das Entrecôte ist ein Steak aus dem Zwischenstück-rippenstück des Kalbs ähnlich dem Rib-Eye-Steak. Seine prominente Marmorierung mit dem bekannten „Fettkern“ eignet sich hervorragend zum Kurzbraten.



PORTERHOUSE (800g) 68,50€

vom Metzger Mihm aus der Röhn

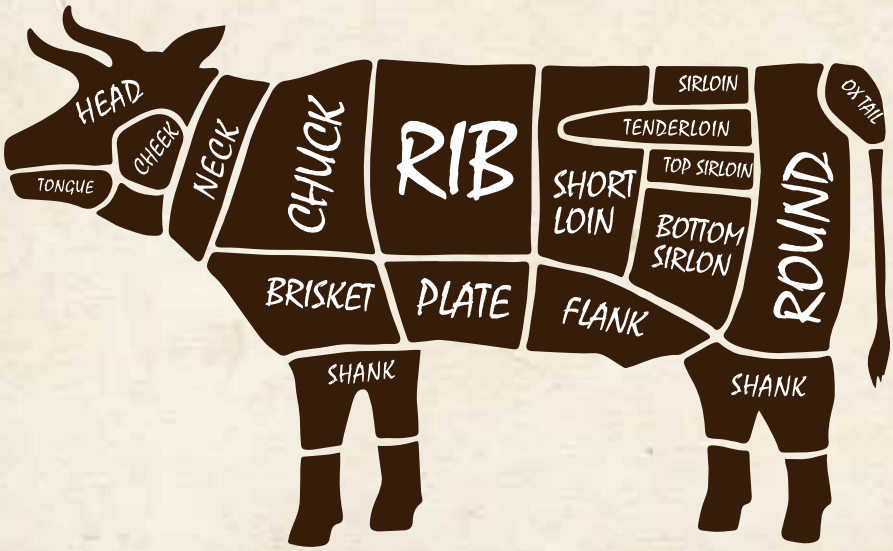
Das Porterhouse-Steak stammt vom Pinzgauer Rind und wird mit Filet und Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten. Im Gegensatz zum T-Bone-Steak besitzt es einen höheren Filetanteil.



LAMMSTEAK 22,50€

Rodeo-Lammhüfte aus Neuseeland

Zartes Steak vom Lamm, fein marmoriert und besonders aromatisch. Rosa gebraten sorgt es für saftigen Genuss mit typischem Lammgeschmack.



Rare (roh) · Medium Rare (rosa) · Medium (leicht rosa)
Medium Well (fast durch) · Well Done (durchgegart)

WAS NEBEN DEM RIND ★ NICHT FEHLEN DARF ★



SPARE RIPS — 16,80€

vom Thüringer Duroc

Saftige Rippchen vom Thüringer Duroc-Schwein,
kräftig marmoriert und besonders zart im Biss.
Langsam gegart für intensiven Geschmack
und eine perfekte Balance aus Würze und Röstaromen.



THÜRINGER DUROC SCHWEINEBAUCH — 19,80€

Regionaler Duroc Schweinebauch mit Schwarte,
saftig marmoriert und aromatisch im Geschmack.



IBÉRICO STEAK — 24,50€

Karree vom „Iberico-Schwein"

Exklusives Steak vom spanischen
Ibérico-Schwein aus dem Rücken.
Feinfasrig, saftig und mit nussigem,
vollmundigem Aroma.



LACHSTEAK — 27,50€

„Norwegisches Lachsteak meets Gambas" aus dem Wildfang

Die schmackhafte Struktur kommt von den
kalten tiefen Gewässern!!!

Rare (roh) · Medium Rare (rosa) · Medium (leicht rosa)
Medium Well (fast durch) · Well Done (durchgegart)

SCHNITZEL *meets* STEAKDONNERSTAG

Waldhessische Schnitzelkarte



WALDHESSENSCHNITZEL 21,50€
Wildschweineschnitzel, saftig
gebraten Schmandsoße



ODENWÄLDER KOCHKÄSESCHNITZEL 20,50€
Schweineschnitzel, saftig gebraten,
mit Kochkäsesoße



ORIG. WIENER SCHNITZEL 25,50€
Kalbsschnitzel, sanft gebraten
Zitronenecke, Preiselbeeren



„BEBRA SCHNITZEL“ 21,50€
Schweineschnitzel, saftig gebraten
mit Zitronenecke, Aahle Wurscht



WIESENSCHNITZEL „HOLLSTEINER ART“ 21,50€
Putenschnitzel, saftig gebraten
Speckstreifen, Spiegelei



JÄGERSCHNITZEL 22,50€
Schweineschnitzel, saftig gebraten
Pilzrahmsoße



HAWAII – SCHNITZEL 24,50€
Schweinetschnitzel mit Käse
und Ananas



Zu allen Schnitzelgerichten reichen wir
STEAK-HOUSE POMMES!

Andere Beilagen wählen Sie aus der Steakkarte, und Ihren Salat holen Sie für 5,50 € am reichhaltigen Anti-Pasti-Buffet!



STEAKHOUSEBURGER

★ DEFTIG • SAFTIG • RUSTIKAL ★

- Alle Burger sind auch vegetarisch mit einem Gemüsepatty erhältlich -



CHEESBURGER XXL — 16,50€

Black Angus Patty, Cheddar Käse
Tomate, Gurke, Lollo Rosso



TRÜFFEL-PILZ BURGER — 19,50€

Black Angus Patty, gebratene Pilze,
Trüffel Majo, Tomate, Gurke,
Lollo Rosso



MAXICAN-STREET BURGER — 18,50€

Chicken Patty, Guacamole, Tomatensalsa
Pikante Majo, Jalapenos
Tomate, Gurke, Lollo Rosso

Zu allen Gerichten reichen wir frische Steakhouse Pommes
Ketchup, Majonaise sowie eine kleine TexMex Gemüseauswahl

EXTRA BEILAGE - 4,50 € AUFPREIS



Süßkartoffel Pommes



Steakhouse Pommes
mit Parmesan und Trüffel



Bratkartoffeln



Mallorquiner Kartoffeln
mit Kräuterquark

EXKLUSIVE BIERKARTE

★ HOPFIG • MALZIG • EHRLICH ★

- Biere mit Charakter – vom ersten Schluck bis zum letzten Tropfen -



CRAFTWERK BREWING IPA-WEST COAST
0,33L / 6,50€

Mit dem Hop Head IPA haben Craftwerk ein intensive Westcoast IPA kreiert. Das 8% starke IPA wurde mit sieben Hopfensorten (Cascade, Centennial, Chinook, Herkules, Taurus, Magnum, Simcoe) versehen, die dem Bier Noten von Papaya, Maracuja, Zitrone und eine spürbar harzige Bitterkeit verleihen.



CRAFTWERK BREWING MAD CALISTA
0,33L / 6,50€

Callista kommt aus dem Lateinischen und steht für "die Allerschönste". Der gleichnamige Hopfen ist dann auch der Hauptdarsteller beim Mad Calista Session Lager von Craftwerk. Das Session Lager bringt es auf schlanke 3,9% Alkohol und vereint eine großartige Trinkbarkeit mit Noten von Maracuja und Stachelbeere.



CRAFTWERK BREWING BELGIEN ALE - TRIPLE
0,33L / 6,50€

Dieses belgische Triplewurde nach dem Vorbild belgischer Klosterbiere gebraut. Das 9% starke Holy Cowle Triple von Craftwerk überzeugt mit intensiven Noten von Karamell, Honig und Gewürznelke.

★ FRISCHES FASSBIER ★



Köstritzer Kellerbier		0,4 L / 4,90 €
Benedektiner Hell	0,3 L / 3,90 €	0,5 L / 5,40 €
Benedektiner Weißbier	0,3 L / 3,90 €	0,5 L / 5,40 €
König Pils	0,3 L / 3,90 €	0,4 L / 4,90 €
Benedektiner Weizen alk, frei		0,5 L / 5,40 €
Bitburger 0,0% + Bitburger Radler 0,0 %		0,3 L / 3,90 €

WEINKARTE

Wine saves live

WEIßWEIN

	1/8l	0,2l	0,75l
„Rheingau“ **Robert Weil** Riesling, trocken QbA, Weingut Robert Weil Fruchtig & Aromatisch	4:90	8:50	32:50
„Rheinhessen“ **JuWeL Frühmesse** Riesling, trocken QbA, Weingut Juliane Eller Pfirsich Maracuja, Limetten und Zitrusfrucht	5:90	9:90	39:60
„Pfalz“ **Petit Blanc** Weißweincuvee, trocken QbA, Weingut Uli Metzger Zitrusfrüchte und Stachelbeere	4:80	7:80	26:90
„Pfalz“ **Rings Grauburgunder** Grauburgunder, trocken, QbA, Weingut Steffen und Andreas Rings Kräftig-nussig mit zartem Schmelz	5:20	8:20	29:90
„Pfalz“ **EXCLUSIV vom Berg** Chardonnay, trocken, QbA, Weingut Markus Schneider Johannisbeere mit Minze, Zitrische Aromen	5:60	9:40	32:50
„Mosel“ **„VV“ Weißburgunder** Weißburgunder, trocken, QbA, Weingut Van Volxem Mineralische, florale Anklänge, gelbes Steinobst	4:40	7:90	28:50

ROSE

„Rheinhessen“ **JuWel Rose** Pinot Noir Rose, trocken, QbA, Weingut Künstler Intensive Aromen von Erdbeeren, Johannisbeere	4:40	7:90	28:90

ROTWEIN

„Baden“ **Spätburgunder „Alte Rebe“** Spätburgunder, trocken, QbA, Weingut Alexander Laible Dunkle Beeren, Schwarze Kirschen	5:60	9:60	33:80
„Mosel“ **Brauneberger Mandelgraben** Pinot Noir, trocken, QbA, Weingut Markus Molitor Reife dunkle Beeren mit Schiefernote	6:30	11:50	45:80
„Franken“ **Fürst „Parzival“** Rotweincuvee, trocken, QbA, Weingut Fürst Waldbeere, Wildkräuter, Schokolade und Karamel	5:90	10:90	43:80

WEINKARTE

Europäische Herzweine

WEIßWEIN

	1/8l	0,2l	0,75l
„Österreich“ **Wiener Gemischter Satz** Cuvee, DAC, trocken Duft von Grapefruit und Marillen, füllig und elegant mit feiner Struktur	4:80	7:70	28:70
„Österreich“ **Rotgipfler Rodauner** Rotgipfel, QbA, trocken Duft nach Kirschen und Backpflaumen, feine Nuancen von schwarze Pfeffer	5:60	8:90	33:20
„Toskana“ **Terre die Tufi Toscana Bianco** Weißweincuvee, Toscana IGT Bukett mit Anklängen von Vanille, feiner Holzton mit elegantem Fruchtspiel	5:70	8:90	33:80
„Italien“ **Puiatti** Pinot Grigio, Friaul DOP Eleganter Duft von Aprikose und Weinbergpfirsich	4:60	7:30	27:30

ROTWEIN

„Österreich“ **Pannobile** Rotweincuvee, QbA, trocken Weingut Heinrich Bukett von eingemachten Früchten, Nougat- und Vanillearoma	6:70	10:70	39:90
„Italien“ **Vertigo** Rosso delle Venezie IGT Duft nach roten Früchten und Heidelbeeren, elegantes Aroma	5:40	8:60	32:20
„Toskana“ **Le Volte** Dell Ornellaia Beerenduft, weiche Struktur	6:80	10:80	41:50
„Frankreich“ **Domaine La Rouillere** Grande Reserve Rouge Deutliche Beerenfrucht mit Kakao, Kaffee und Nelke	6:10	9:70	36:50
„Spanien“ **Pétalos** Bierzo DOC Tiefdunkle Farbe, warmes, üppiges Bukett von reifen dunklen Beeren	5:30	8:40	32:20

WEINKARTE

Süss & Spritzig

WEIßWEIN

	1/8l	0,2l	0,75l
„Deutschland“ **Riesling VV** Feinherb, Weingut Van Volxem Fruchtiges Bukett mit Aromen von Pfirsich und Aprikose	4:50	7:20	26,70
„Deutschland“ **Trittenheimer Apotheke** Goldstückchen, Riesling, Spätlese Duft exotischen Früchten	6:00	9:60	35:80
„Österreich“ **Spätlese Cuvee 0,375 L** Pinot Blanc, Chardonnay, Welschriesling Weinlaubenhof Kracher Duft nach Wiesenblume und Honigmelone	5:70	9:10	

ROTWEIN

„Deutschland“ **Spätburgunder Rheinhessen** Brogsitter Duftiger Spätburgunder mit feiner Beerenfrucht	4:10	6:40	24:10
„Österreich“ **Auslese Zweigelt 0,375 L** Weinlaubenhof Kracher Duft nach roten Beeren und Aromen von Marille	6:70	10:70	

PROSECCO UND PROSECCO AUF EIS

„Italien / Veto“ **Col de Mez Asolo Prosecco** Spumante Superior DOCG Extra Brut Bukett von grünem Apfel und exotischer Frucht	4:60	7:40	27:40
Col de Mez Valdobbiadene Prosecco Spumante Superior DOCG Brut Ausgeprägte Frucht mit ausgezeichneter Perlage	4:60	7:40	27:70
Prosecco Rose DOC Millesimato Jahrgangsprosecco Spumante Eleganter Duft nach Himbeere	4:60	7:40	27:70

WEINKARTE

Urlaub in den Reben

WEIßWEIN

	1/8l	0,2l	0,75l
„Kalifornien“ **Stone Barn** Chardonnay, trocken Vineyards Zitrus Aroma von Melone und rauchig	4:50	7:20	26:90
„Neuseeland“ **Sauvignon Blanc** Gladstone, trocken Intensives Aroma von tropischen Früchten, sehr dicht und kraftvoll	5:20	8:20	30:80
„South Eastern Australia“ **Eaglehawk** Chardonnay Feine Düfte nach exotischen Früchten, Nuancen von Nüssen	4:30	6:80	25:30
„Südafrika“ **Capaia** Sauvignon Blanc Exotische Früchte, mineralisch, fruchtig, frisch	4:60	7:30	27:40

ROTWEIN

	1/8l	0,2l	0,75l
„Nappa Valley“ **First Press** Cabernet Sauvignon Cassis, Lavendel, Kakao	6:50	9:90	38:80
„Argentinien“ **Clos de los Siete** Rotweincuvee Duftet nach schwarzen Früchten, reifen Pflaumen und Feigen	5:60	8:90	33:20
„Australien“ **Koonunga Hill** Shiraz - Cabernet Elegant, Aromen von Waldbeere und Vanille	4:90	7:80	29:30
„Südafrika“ **Syrah Barrique** Shiraz Duft nach Waldbeeren, Noten von Pfeffer und eingemachten Früchten	5:80	9:30	34:60

WEINKARTE

Reich an Raritäten

ROTWEIN



0,75l

„Pfalz“
Holy Moly 49:40€
Syrah- Shiraz, Weingut Markus Schneider
Sehr viel Frucht, vollmundig, komplex im Gaumen

„Pfalz“
Steinsatz 49:40€
Cuvee, Merlot/ Cabernet/ Cabernet Franc, Weingut Markus Schneider
Feste Tanine und samtweiche Eleganz

„Burgenland“
Hill 1 59:90€
Rotweincuvee, trocken, QbA, Leon Hillinger
Komplex fruchtig und kraftvoll

„Toskana“
Argiano 62:50€
Brunello de Montalcino
Kirsche und würziger Balsamico

„Toskana“
Sassicaia 2017 265:00€
Tenuat San Guido IGT
Unheimliche Dichte

„Australien“
Bin 28 Kalimna 57:60€
Shiraz
Würzige Fruchtnote, angenehme präzise Säure

„Chile“
Kaiken Mai 87:50€
Malbec
Mineralische Säure, Cassis, Zeder und Kakao

„Washington State“
The Pundit 48:50€
Syrah, Chateau Ste. Michelle
Sehr nachhaltig und ist das Pendant zur Rohne

„Ibiza“
Ojo de Ibiza 97:50€
Marselan
Kraftvoll, saftig und subtil zugleich

„Napa Valley“
Opus One Overture 185:00€
Cuvee, Robert Mondavi und Baron Phillippe de Rothschild
Aromen von Johannisbeere, Veilchen und Kirschpflaume

„Burgenland“
Salzberg 87:50€
Merlot, Blaufränkisch, QbA, trocken, Weingut Heinrich
Exotischen Kräutern und Waldbeeren, zarte Nougatnote, vollmundiger Körper