

's LORENZ  
STEAKHAUS

## ARGENTINISCHE STEAKS – DAS BESTE VOM RIND

Unsere saftigen und zarten Steaks stammen vom Aberdeen-Angus-Rind. Das Fleisch weist eine besonders feine Verteilung des Fettes auf. Gerade diese Marmorierung ist es, die jedem Steak seinen eigenen Geschmack verleiht.

### WIE SOLLEN WIR IHR STEAK GRILLEN?

Englisch: blutig gegrillt

Medium: rosa gegrillt

Well done: durchgegrillt

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern, wird Ihr Steak medium (rosa) gegrillt.

Zu den  
Steaks  
reichen wir  
Kräuterbutter<sup>(4)</sup>

### HÜFTSTEAK

Die feine Marmorierung verleiht dem Hüftsteak den herzhaften Geschmack.

**160 HÜFTSTEAK** ca. 250 g 14,90

**161 HÜFTSTEAK** ca. 350 g 18,90

### RUMPSTEAK

Die intensive Marmorierung und der schmale Fettrand machen das Rumpsteak saftig und kräftig im Geschmack.

**162 RUMPSTEAK** ca. 250 g 17,90

**163 RUMPSTEAK** ca. 350 g 23,90

### FILETSTEAK

Die zarte und gleichmäßige Marmorierung geben dem Filet seinen feinen Geschmack und die zarte Konsistenz.

**164 FILETSTEAK** ca. 250 g 21,90

**165 FILETSTEAK** ca. 350 g 27,90

### ENTRECÔTE

Die kräftige Marmorierung verleiht dem Entrecôte seinen besonders saftigen und zarten Eigengeschmack.

**166 ENTRECÔTE** ca. 250 g 18,90

**167 ENTRECÔTE** ca. 350 g 23,90

## BEILAGEN

<b>150 SALAT VOM BUFFET</b>	3,50
<b>170 POMMES</b>	2,50
<b>171 KROKETTEN</b>	2,50
<b>172 DJUWETSCHREIS</b>	2,90
<b>173 OFENKARTOFFEL</b> Gefüllt mit Sauerrahm oder Kräuterbutter <sup>(4)</sup>	3,30
<b>175 HERZHAFTER BUTTERREIS</b>	2,50
<b>176 SÜSSKARTOFFELPOMMES</b>	3,50
<b>177 BOHNEN DER PROVENCE</b> mit Speck und Zwiebeln	3,50
<b>178 BRATKARTOFFELN</b> mit Speck	3,50
<b>179 BROCCOLIRÖSCHEN</b>	3,50
<b>180 PFIFFERLINGE</b> mit Speck und Zwiebeln	7,50
<b>181 SAUCE HOLLANDAISE</b>	2,50
<b>182 SAUCE BÉARNAISE</b>	2,50
<b>183 PFEFFERSAUCE</b> vom gemahlenden Pfeffer oder mit grünem Pfeffer	2,50
<b>184 KNOBLAUCHSAUCE</b>	2,50
<b>185 GERÖSTETE CHAMPIGNONS</b>	3,90
<b>186 HERZHAFTE KRÄUTERBUTTER</b> <sup>(4)</sup>	1,50
<b>187 GERÖSTETE ZWIEBELN</b>	2,90
<b>188 MEDITERRANES GEMÜSE</b>	4,50

## RINDERSTEAKS MIT BEILAGEN

<b>191 RUMPSTEAK „MADAGASKAR“</b> ca. 220g In Pfefferrahmsauce und delikaten Böhnchen der Provence, dazu Kroketten	20,90
<b>192 RUMPSTEAK „ZWIEBELN“</b> ca. 220g Mit gerösteten frischen Zwiebeln, dazu Pommes	20,90
<b>193 FILETSTEAK „'S LORENZ“</b> ca. 220g Mit feiner Kräuterbutter, <sup>(4)</sup> zarten Broccoliröschen und Kroketten	25,90
<b>194 FILETSTEAK „MATUSCHKA“</b> ca. 220g Mit frischen Champignons, Speckwürfel, Gewürzgurken, Rahmsauce, dazu Pommes	27,90
<b>195 KNOBLAUCHSTEAK</b> ca. 220g Rumpsteak mit frischer feiner Knoblauchsauce nach Art des Hauses, dazu Pommes	20,90
<b>196 FILETSTEAK „CHAMPIGNONS“</b> ca. 220g Auf einem frischen Champignonbett, dazu Pommes	26,50
<b>197 FILETSTEAK „MEXICO“</b> ca. 220g Mit Sauce aus grob gemahlenem Pfeffer, dazu Kroketten	25,90
<b>198 „PARISER PFEFFERSTEAK“</b> ca. 220g Filetsteak in Pfefferrahmsauce und delikaten Böhnchen der Provence, dazu Pommes	26,90
<b>199 ZWIEBELROSTBRATEN</b> Mit Kässpätzten und Röstzwiebeln	18,90
<b>200 TAFELSPITZ</b> Mit Kartoffeln und Gemüse in Brühe und frischem Meerrettich	13,90

## PFANNENGERICHTE

<b>204 „MEXIKANISCHE FEUERPFANNE“</b> Filetspitzen vom Schwein und Rind in einer scharf-feurigen mexikanischen Sauce mit Bohnen und Mais, auf einem frischen Champignonbett, dazu Spätzle <sup>(1)</sup>	16,90
---	-------

## PLATTE FÜR 2 PERSONEN

<b>212 STEAK-PLATTE</b> Verschiedene feine Steaks, mit feinem Gemüse, Champignons, Sauce Béarnaise, frischen Kräutern und Pommes	49,90
---	-------

Natürlich  
erhalten Sie  
unsere Platte auch  
für mehr als zwei  
Personen.

Wir  
wünschen  
Ihnen  
einen  
guten Appetit

**ZUSATZSTOFFE:**

- 1 Mit Farbstoffen
- 4 Unsere Kräuterbutter enthält etwas Margarine

# 's LORENZ STEAKHAUS

Prälat-Götz-Str. 2  
87435 Kempten  
Tel. 0831/28584  
[www.slorenz-kempten.de](http://www.slorenz-kempten.de)