

Rauchhaus Steakmenü
präsentiert und zubereitet von
Metzgermeister und Küchenchef Karlheinz Drews

Altes Verfahren – Neu Entdeckt

Zart, aromatisch und mit intensiv ursprünglichem Fleischgeschmack – das ist das Ergebnis von Dry Aging. Das trocken abgehangene Fleisch liefert die besten Steaks der Welt und ist international zum Kult geworden. Nur die edelsten Stücke vom Tier werden für dieses Verfahren ausgewählt. Tatsächlich handelt es sich bei der trockenen Reifung an der Luft um eine alte Metzgerskunst, die vor der Erfindung der Vakuumverpackung zu Beginn des 20. Jahrhunderts gang und gäbe war.

In den jahrhundertealten Räumen des Rauchhaus Seeon kümmert sich Metzgermeister und Küchenchef Karlheinz Drews um die Reifung und Zubereitung unserer edlen Fleischsorten. Gerne präsentiert er Ihnen bei einem Glas Whiskey oder Rotwein die verschiedensten Stücke und Reifegrade direkt in den hauseigenen Reifeschränken. Unsere Auswahl wird ständig ergänzt durch hochwertige Steaks aus aller Welt und erhält durch die Verfeinerung mit hausgemachten Salzen, Gewürzen und Saucen eine besondere Note.

Mit unserem Anspruch, alte Traditionen in neuem Gewand zu präsentieren, freuen wir uns, unseren Gästen eine Auswahl an Steaks anbieten zu dürfen, die ebenso wie das denkmalgeschützte Rauchhaus vergangene Zeiten modern erscheinen lassen.

US-Flanksteak

200 Gramm Ladies Cut 24.00
400 Gramm Gentlemen Cut 38.00

US-Rinderfilet

200 Gramm Ladies Cut 32.00
400 Gramm Gentlemen Cut 48.00

35 Tage Dry Aged Irish Rinderfilet

200 Gramm Ladies Cut 36.00
400 Gramm Gentlemen Cut 52.00

Surf & Turf

200 Gramm US Rinderfilet & ½ Atlantik-Hummer 49.00

Schwertfisch Steak

200 Gramm 26.00

Alle Steaks werden serviert mit einer Beilage Ihrer Wahl und unserem täglich frischen Dreierlei von hausgemachtem Würzsalz, frischer Kräuterbutter und Signature Sauce.

16 Tage Dry Aged Schwäbisch-Hallisches Schwein Tomahawk Steak

per 100 Gramm 8.00

35 Tage Dry Aged White Galloway Tomahawk Steak

per 100 Gramm 9.00

30 Tage Dry Aged Donald Russel Tomahawk Steak

per 100 Gramm 12.00

White Galloway Porterhouse Steak

per 100 Gramm 10.00

White Galloway T-Bone Steak

per 100 Gramm 9.00

Ganzes US-Flanksteak am Stück

per 100 Gramm 9.00

Alle Steaks werden serviert mit unserem täglich frischen Dreierlei von hausgemachtem Würzsalz, frischer Kräuterbutter und Signature Sauce.

Beilagen à la carte

Lauwarmer Kartoffelsalat Rauchhaus Style 7.50

Speck-Zwiebel-Polenta 7.50

Kürbisisotto 8.50

Saisonales Grillgemüse 6.50

Rauchhaus Tagessalatvariation 8.50

Gemischter Salat 4.5