

LORENZ

STEAKS & MEHR

Est. 2009

**¡ BIENVENIDOS !
HERZLICH WILLKOMMEN!**

**Wir freuen uns, Sie heute als unsere
Gäste begrüßen zu dürfen.**

Ihre Familie Čulo

APERITIFS & COCKTAILS

Prosecco ^N 10,5 % vol Superiore Conegliano Extra Dry	0,10 l	6,90	Mojito Havana Club oder Bacardi, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda	11,90
Champagner Louis Roederer weiß rosé	0,375 l	79,00 89,00	Caipirinha Das brasilianische Nationalgetränk	10,50
Martini Bianco ^{3,N} 14,4 % vol	5 cl	5,90	Ipanema ^{2,3,N}	7,20
Negroni ^{3,N} Roter Wermut, Campari, Gin		10,90	Whiskey Sour	12,60
Aperol Spritz ^{2,3,N} Prosecco Mionetto Vivo, Aperol, Soda		7,50	Lillet Wild Berry ^{2,3,N}	8,40
Hugo ^{3,9,N} alkoholfrei		7,20 5,40	Espresso Martini ^l	8,90
Campari Tocco Rosso ^{2,3,N} Campari, Prosecco, Holunderblütensirup, Eis, frische Minzblätter		6,90	Wodka, Zuckersirup, Kahlua Kaffeeликör, Espresso abgekühlt	

VORSPEISEN / ENTRADAS

Spanischer Vorspeisenteller ^{6,9,Aa,l} Serrano-Schinken, Oliven, Manchego-Käse, Salami	15,00	Calamari & Salat ^{Aa,L} bunte, knackige Salate mit gegrillten Baby Calamari	16,50
Carpaccio Parmigiano ^{Aa} Rucolasalat und Parmesan	14,80	Büffelmozzarella & Ziegenkäse ^{6,9,Aa,l} im Speckmantel auf Rucolasalat, Cocktailtomaten und Serrano-Schinken	15,90
Bison Carpaccio ^{6,9,Aa} Rucolasalat und Parmesan	22,90	Riesengarnelen ^{Aa,C} 3 Stück in Knoblaucholivenöl, dazu Knoblauchbrot u. Salat	23,50
Thunfisch Carpaccio ^{Aa,F,l} Rucolasalat und Parmesan	14,90	BlackTiger Garnelen ^{Aa,C} in Kräuter-Aioli	14,60
Bruschetta Classica ^{Aa} (4 Stück)	8,90	Weinbergsschnecken ^{Aa,l,L} (6 Stück) in Kräuter-Aioli	9,90

SUPPEN / SOPAS

La Sopa de Tomate ^{Aa} Croutons	7,40	La Sopa de Tortilla ^{Aa} Pfannkuchensuppe	6,20
--	-------------	--	-------------

KLEINE GERICHTE

Spätzle ^{Aa,l,K} mit oder ohne Rahmsauce	9,90	Gaucha Steak „Nepi“ (150g) ^l Rumpsteak mit Country Potatoes, Sour Cream	19,90
Chicken Nuggets „Tommy“ ^{Aa,B,G,K} panierte Hähnchenbrustfilets, dazu Papas Fritas	9,20	Filetes de cerdo ^{Aa,l,K} Seniorenteller Schweinefilets in Champignonrahmsauce, dazu Eierspätzle	15,00
Veggie-Teller ^{Aa,l} Rustika Pfannengemüse, frische Champignons und Papa Asada		16,90	

ZU ALLEN UNSEREN GERICHTEN
ERHALTEN SIE EINEN FRISCHEN BEILAGENSALAT,
DEN SIE SICH SELBST AM BUFFET ZUSAMMENSTELLEN.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.



All unsere
Steaks stammen von
ganzjährig frei
laufenden argentinischen
Black Angus Rindern
GRAIN FED Premium-
fleisch

SOLO-STEAKS

BIFE DE CUADRIL • HÜFTSTEAK

Das Beste aus der Rinderkeule – Besonders mager und trotzdem saftig.

Mediano (200g)	21,90
Grande (300g)	28,40

BIFE ANGOSTO • RUMPSTEAK

Das Herzhafte aus dem Rinderrücken.

Mediano (200g)	25,60
Grande (300g)	33,80

BIFE DE LOMO • FILETSTEAK

Das zarte Stück vom Rind – Das Beste, was ein Rind zu bieten hat.

Mediano (200g)	32,50
Grande (300g)	43,80

BIFE ANCHO • RIB-EYE-STEAK

Besonderheit hierbei: das Fettauge im Innern des Fleischstückes – Geschmacksintensiv, dabei zart und saftig.

Mediano (300g)	34,20
Grande (400g)	39,90

Wie mögen Sie Ihr Steak?

Rare (stark blutig – englisch), Medium Rare (blutig – roter Kern), Medium (mittel durch – rosa), Medium Well (fast durch – halbrost) oder Well Done (ganz durch – brauner Kern).
Sollten Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak Medium gegrillt.

BEILAGEN ZU UNSEREN SOLO-STEAKS

Papa Asada ¹ Folienkartoffel mit Sauerrahm	5,30	Grüne Bohnen ^{6,9,D} mit Speck	5,90
Papas Fritas Pommes	4,50	Gebratene Zwiebeln ¹	4,90
Süßkartoffel-Pommes ³	6,60	Choclo gerösteter Maiskolben	4,00
Steakhouse Pommes	4,80	Blattspinat / Kartoffelspinat	4,90
Country Potatoes ¹ mit Sauerrahm	5,10	Brokkoli ^{B,I,K} mit Sauce Hollandaise	4,40
Dollar Chips ^{3,Ac} Kartoffelchips	4,20	Pfannengemüse ¹	4,90
Rosmarinkartoffeln	4,90	Champignonköpfe ¹	4,90
Papas Crocetta ^{17,Aa,I} frittierte Krokette	4,20	Portion Kräuterbutter ¹	3,00
Kartoffelgratin ¹	6,40	Lorenz-Knoblauchbrot ^{Aa}	3,60
Bratkartoffeln ^{6,9} mit Speck und Zwiebeln	5,90	Zusätzlicher Beilagensalat	5,20
Spätzle ^A	5,90		

SAUCEN

Pfeffersauce	3,00	Chimichurri argentinische Steaksauce	3,00
Sauce Béarnaise ^{B,I,K}	3,80	Champignons in Rahmsauce ¹	3,60
Sauce Hollandaise ^{B,I,K}	3,50	Sauerrahm ¹	3,00

STEAKS & KRUSTENTIERE

SURF 'N TURF • FISH & STEAK ^{Aa,C,I}

Argentinisches Filetsteak (ca. 200g) mit gegrillten Riesengarnelen in Knoblauch mariniert, Papa Asada, Knoblauchbrot

44,90

FILETSTEAK & LANGUSTO (Langustenschwanz ⁹)

Filetsteak (ca. 200g) – mit Langostino (Wildfang), dazu Rosmarinkartoffeln
(Zubereitungszeit: ca. 30 Min.)

59,90

STEAK EL CHANGO ^{Aa,C}

Rib-Eye Steak (ca. 300g) mit Riesengarnelen (ganz und offen), Rosmarinkartoffeln, Knoblauchbrot

41,50

STEAKS & MEHR

STEAKTELLER • PARILLA ^{6,9,D,I}

Parilla (350g) – 3 kleine Steaks vom Angus-Rind, grüne Speckbohnen und Papa Asada

29,90

FILET MIGNON ^{3,B,I,K}

Rinderfilet-Medaillon (ca. 200g), überzogen mit Sauce Béarnaise, dazu Brokkoli, Krokette

35,60

FILET & CHAMPIGNONS ¹

Angus Filet (ca. 200g), frische Champignons, Papa Asada, kleinem Choclo

34,80

UNSERE „& MEHR“-SPEZIALITÄTEN

Grillteller „Lorenz“ ^{6,9,16,Aa,B,D,G,I} Rindersteak, Schweinefilet, Cevapcici, Lammkarree, grüne Bohnen mit Speck, Papas Fritas	24,50	Lammkarree „Neuseeland“ ^{6,9,D,I} Lammkarree, grüne Bohnen mit Speck, dazu Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln)	34,50
Cevapcici ^{16,Aa,B,G,I} (6 Stück) dazu Papas Fritas	16,90	Rodizio-Spieß ^{6,9,D,I} Hähnchenbrustfilet, Hüftsteak, Schweinefilet, grüne Bohnen mit Speck, kleiner Choclo, Papa Asada	24,60
Pljeskavica ^{16,I} Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Papas Fritas	19,90	Zwiebelrostbraten ^I Rumpsteak, Pfanne Zwiebelgemüse, Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln)	29,90
Schnitzel „Wiener Art“ ^{Aa,I,K} dazu Papas Fritas	16,90	Rumpsteak „Córdoba“ ^{6,9,Aa,B,C,F,G,I,K,L,M} gefüllt mit Serrano-Schinken und Mozzarella Käse, dazu Papas Fritas	29,60
Cordon Bleu ^{3,6,9,Aa,I,K} Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Papas Fritas	19,50	Rumpsteak „Spezial“ ^{Aa,B,C,F,G,I,K,L,M} gefüllt mit Schafskäse, dazu Papas Fritas	27,90
Santa Rosa ^{17,Aa,B,I,K} Hähnchenbrustfilet gegrillt, überzogen mit Sauce Béarnaise, dazu Kroketten, kleiner Choclo, Brokkoli	18,90	Rumpsteak „Bavaria“ ^{17,Aa,B,I,K} mit Champignons, überzogen mit Sauce Béarnaise, dazu Brokkoli und Kroketten	32,50
Hähnchengeschnetzeltes ^{Aa,I,K} in Champignonrahmsauce, dazu Eierspätzle	17,90	Pfeffer-Spieß „El Dorado“ ^{Aa,I,K} dazu Papas Fritas	24,40

PARRILLADA AB ZWEI PERSONEN

Chateaubriand ^{Aa,B,I,K} Rinderfilet (ca. 600g) mit Sauce Béarnaise sowie Pfannengemüse, Steakhouse Pommes und Knoblauchbrot	98,00	El Gaucho Platte ^{17,Aa,B,D,I,K} Verschiedene kleine Steaks Brokkoli, grüne Bohnen mit Speck, Sauce Béarnaise, dazu Country Potatoes oder Papas Fritas	66,00
Hazienda Platte ^{Aa,I} 2 x ca. 300g schwere, saftig gegrillte Rib-Eye Steaks mit zwei Maiskolben, zwei Papa Asada, dazu Knoblauchbrot	68,00		

FISCH / PESCADO

Salmon à la Plancha ^{*,F} Lachsfilet, gold-gelb gegrillt dazu dalmatinischer Kartoffelspinat	25,90	Calamares à la Plancha ^{*,L} Kleine Calamari mit Köpfen vom Grill, dazu dalmatinischer Kartoffelspinat	23,50
Wolfsbarschfilet ^{*,F} dalmatinischer Kartoffelspinat	23,90		

Alle Fische werden mit frischem Knoblauch in Olivenöl serviert.

Zusatzstoffe & Allergene:

1. mit Süßungsmitteln, 2. chininhaltig, 3. mit Farbstoffen, 4. koffeinhaltig, 5. mit Taurin, 6. mit Antioxidationsmitteln, 7. mit Phosphat (Säuerungsmittel), 8. mit Milcheiweiß, 9. mit Konservierungsstoffen, 10. gewachst, 11. Schwefeldioxid (mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l), 12. geschwärzt, 13. enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam), 14. mit Geschmacksverstärker, 15. gekochter Vorderschinken, (Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengesetzt), 16. hergestellt aus zerkleinertem Fleisch, 17. Stabilisatoren, A. Glutenhaltige Getreide/-erzeugnisse (a. Weizen, b. Roggen, c. Gerste, d. Hafer, e. Dinkel, f. Kamut o. g. Hybridstämme), B. Sellerie/-erzeugnisse, C. Krebstiere/-erzeugnisse, D. Lupine/-erzeugnisse, E. Sesam/-erzeugnisse, F. Fisch/-erzeugnisse, G. Senf/-erzeugnisse, H. Erdnüsse/-erzeugnisse, I. Milch/-erzeugnisse (inkl. Laktose), J. Schalenfrüchte (Nüsse)-erzeugnisse (a. Mandel, b. Haselnuss, c. Walnuss, d. Cashew, e. Pekannuss, f. Paranuss, g. Pistazie, h. Macadamianuss o. i. Queenslandnuss), K. Eier/-erzeugnisse, L. Weichtiere/-erzeugnisse, M. Soja/-erzeugnisse, N. Sulfite (mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l)

Alle Preise sind in Euro incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



BIER

Frisch vom Fass:

Paulaner Helles ^{Ac} 4,9 % vol	0,50 l	4,50
	0,25 l	3,50
Paulaner Dunkles ^{Aa,Ac} 5,3 % vol	0,50 l	4,50
Paulaner Hefeweizen ^{Aa,Ac} 5,5 % vol	0,50 l	4,70
	0,30 l	3,70
Paulaner Hefe Dunkel ^{Aa,Ac} 5,3 % vol	0,50 l	4,70
	0,30 l	3,70
Fürstenberg Premium Pils ^{Ac} 4,8 % vol	0,40 l	4,70
	0,20 l	3,70

Radler ^{3,6,Ac}	0,50 l	4,50
Russ'n Halbe ^{Aa,Ac}	0,50 l	4,70
Hefeweizen mit Zitronenlimo		
Weißbier-Cola ^{3,4,Aa,Ac}	0,50 l	4,70
Aus der Flasche:		
Paulaner Hefeweizen leicht ^{Aa,Ac} 3,2 % vol	0,50 l	4,70
Paulaner Hefeweizen ^{Aa,Ac} alkoholfrei	0,50 l	4,70
Paulaner Helles ^{Ac} alkoholfrei	0,50 l	4,70
Russ'n ^{Aa,Ac} alkoholfrei	0,50 l	4,70
Kellerbier Paulaner Zwickl ^{Ac}	0,40 l	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE – SOFTDRINKS

Tafelwasser	0,40 l	3,70
Adelholzener Classic	0,75 l	7,00
Adelholzener Naturell	0,75 l	7,00
San Pellegrino	0,75 l	7,00
Aqua Panna	0,50 l	4,70
	0,25 l	3,50
Saftschorle	0,40 l	4,50
mit Apfel (klar, trüb)-, Ananas-, Johannisbeer-, Orangen-, Trauben-, Kirschsafft, Mango-, Maracuja-, Rhabarbernektar	0,25 l	3,50
Red Bull ^{3,4,5}	0,25 l	4,90
Iced Tea Islands & Arizona	0,33 l	4,60
Peach oder Lemon		

Säfte	0,30 l	3,50
Apfel- (klar, trüb), Ananas-, Johannisbeer-, Orangen-, Trauben-, Kirschsafft, Mango-, Maracuja-, Rhabarbernektar		
Spezi ^{3,4,6}	0,40 l	4,50
Fanta ^{3,6} / Sprite	0,40 l	4,50
Coca-Cola ^{3,4} / Light ^{1,3,4,13}	0,40 l	4,50
Coca-Cola Zero ^{1,3,4,13}	0,50 l	5,80
Kleiner Softdrink	0,20 l	3,50
Spezi ^{3,4,6} , Fanta ^{3,6} , Sprite, Cola ^{3,4}		
Schweppes Tonic Water ²	0,20 l	4,00
Bitter Lemon ^{2,6} , Ginger Ale ³		

SPIRITS

	2 cl	
Ramazzotti Amaro 30,0 % vol	3,50	
Averna Amaro 32,0 % vol	3,50	
Vecchio Amaro del Capo 35,0 % vol	4,00	
Fernet Branca/Menta 39,0 % vol	4,00	
Liquore di Mirto 30,0 % vol	4,50	
Sardischer Myrtenbeerenlikör		
Cynar ^{2,3} 16,5 % vol	4,50	
Italienischer Halbbitterlikör		
Limoncello Giori ³ 32,0 % vol	4,50	
Sambuca Molinari 40,0 % vol	4,00	
Amaretto-Disaronno ^{3,Ja} 21,0 % vol	4,50	
Baileys Original Irish ^{3,4,I} 17,0 % vol	4,00	
Frangelico ^{3,Jb} Ital. Haselnusslikör 20,0 % vol	4,50	
Kruškovac Kroatischer Birnenlikör 17,0 % vol	3,50	
Sljivovic 40,0 % vol	3,50	

	2 cl	
Botucal Reserva Rum ³ 40,0 % vol	5,90	
Monkey 47 Dry Gin 47,0 % vol	6,50	
Pircher Williamsbirne 40,0 % vol	4,00	
Wodka Absolut 40,0 % vol	4,00	
Tequila Sierra silver/gold 38,0 % vol	4,00	
Grappa Poli Sarpa Barrique ^N 40,0 % vol	4,50	
Nonino Riserva Antica Cuvée 5 J. ^N 43,0 % vol	8,90	
Chivas Regal 12 Jahre ³ 40,0 % vol	5,90	
Chivas Regal 18 Jahre ³ 40,0 % vol	9,90	
Jack Daniels ³ 40,0 % vol	4,90	
Carlos I Solera Reserva 38,0 % vol	4,90	
Remi Martin Cognac VSOP 40,0 % vol	8,90	
Hennessy Cognac VS 40,0 % vol	5,90	
Hennessy XO Cognac XO 40,0 % vol	24,90	

Bitte beachten!

Weitere Spezialitäten finden Sie auf unserer exklusiven Spirituosenkarte.

PROSECCO / CHAMPAGNER

Prosecco Mionetto Vivo ^N 10,5 % vol	0,75 l	22,00
Prosecco "Undici" Conegliano COL SANDAGO Dry DOCG ^N 11,5 % vol	0,75 l	39,90
Prosecco Spumante Motivo Rosé Borgo Molino Extra Dry ^N 11,0 % vol	0,75 l	42,90
Champagne "MOET & CHANDON" Brut Imperial ^N 12,0 % vol	0,75 l	90,00
Champagne "MOET & CHANDON" Rosé Imperial ^N 12,0 % vol	0,75 l	100,00
Champagne "LOUIS ROEDERER" ^N 11,5 % vol	0,75 l	118,00

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

OFFENE WEINE / VINOS ABIERTOS

ROTWEIN / VINO TINTO

Primitivo Puglia IGP San Marzano ^N 13,5 % vol	0,10 l	3,60
Italien – intensives Aroma von Pflaumen und Kirschen, körperreicher Wein, rund und ausbalanciert	0,20 l	7,00
	0,75 l	24,50
MontGras Quatro ^N 14,0 % vol	0,10 l	5,50
Chile – 45 % Cabernet Sauvignon, 25 % Carmenere, 20 % Syrah, 10 % Malbec	0,20 l	10,90
komplexe Aromafülle, weiche Tannine, schöne Länge	0,75 l	37,90
Zweigelt Reserve^N – Salzl 13,5 % vol	0,10 l	6,00
Burgenland – saftig, kraftvoll, dicht, elegant	0,20 l	11,90
	0,75 l	39,90
Weißweinschorle/Rotweinschorle ^N	0,30 l	4,00
	0,50 l	7,20

WEISSWEIN / VINO BLANCO

Lugana Tenuta La Presa ^N 13,0 % vol	0,10 l	4,90
Gardasee – Balance zwischen kräftiger Würze und lebendiger Frische	0,20 l	9,40
	0,75 l	32,50
Prachtstück Weißweincuvée KuhbA trocken ^N 12,0 % vol	0,10 l	4,50
Pfalz, Metzger – 67 % Weißburgunder, 33 % Chardonnay	0,20 l	8,50
Sehr viel Frucht und duftige Frische in der Nase	0,75 l	28,50
Sauvignon Blanc Whitehaven ^N 13,0 % vol	0,10 l	6,50
Neuseeland – exotisch & aromatisch, gereift & vielschichtig	0,20 l	12,50
	0,75 l	42,00

ROSÉ / VINO ROSADO

Markowitsch Rosé Carnuntum Österreich ^N 13,0 % vol	0,10 l	4,50
Fruchtige frische Rosé-Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet	0,20 l	8,50
	0,75 l	28,20

LONGDRINKS

Jack Daniel's mit Cola ^{3,4}	4 cl	7,90	Gin & Tonic ³		
Cuba Libre ^{3,4} (Havana Club 7 Años)	4 cl	8,90	Gin Monkey 47 mit Th.-Henry- Tonic	4 cl	9,90
Wodka Absolut 100 Red Bull ^{3,4,5}	4 cl	8,00	Gin & Tonic ³ alkoholfrei	4 cl	6,90
Munich Mule ^{2,3,N}					
Gin Mare, Ingwer-Bier, Limettensaft	4 cl	9,90			

KAFFEE & Co.

Espresso Originale	3,30	Cappuccino Originale ^l	4,50
Espresso Doppio	4,90	Latte Macchiato ^l	4,50
Espresso Coretto	4,50	Affogato al caffè ^{3,9,l}	
Espresso Macchiato ^l	3,50	Doppio Espresso, Vanilleeis	5,90
Espresso koffeinfrei	3,00	Heiße Schokolade ^l mit Sahne	5,90
Tasse Kaffee ^l	3,50	Glas Tee diverse Sorten	3,90
Caffè Americano	3,50	Irish Coffee ^l	7,90
Tasse Kaffee koffeinfrei	3,50		

DESSERT / POSTRES

FrISChe Palatschinken „Spezial“ ^{3,9,Aa,l,Ja,Jb,K}	8,90	Tartufo ^{3,9,l,Ja}	7,40
Haselnüsse, Schokoladensauce, Vanilleeis und Grand Marnier Likör		Zabaione und Schokoeis mit Schokostücken und feinem Kakao überzogen	
FrISChe Palatschinken (2 Stück) ^{3,9,Aa,l,Ja,Jb,K,M}	8,90	Schoko Soufflé ^{3,9,Aa,l,K}	9,90
Pflaumenkonfitüre oder Nutella		Warmer Schokomuffin mit flüssigem Kern	
Eis und Heiß ^{3,9,l}	7,40	Crème brûlée ^{l,K}	7,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne		Kindereis „Seppe & Karl“ ^{3,9,l}	5,10
		3 verschiedene Kugeln Eis mit Sahne	



Wechselnde Tagesdesserts auf Anfrage



LORENZ STEAKS & MEHR

Föhregrund 4, 82349 Pentenried (Krailling), Deutschland

Tel.: 089 / 45 24 07 03, Fax 089 / 38 05 00 84, E-Mail: info@lorenz-steaks.de