

## LASSO SPEZIALITÄTEN UND EXOTEN

---

### **CARPACCIO VOM DRY AGED RIND**

12,90 €

mit Grana Padano, Walnussöl und Baguette. Dry Aged Carpaccio gibt es nur bei uns im LASSO.

### **SKIPPY**

18,90 €

zarter Känguru-Gulasch mit Erdnussbuttercreme und Thüringer Klößen

### **BUFFALO BEEF**

34,90 €

saftige, dicke Rippe vom Oberweißbach-Rind über 40! Stunden Sous Vide gegart, mit BBQ-Sauce im Grill gebacken dazu Pommes Frites und Sour Creme

### **KROKODIL**

34,90 €

im Orangensud an geschwenkten, frischen Gemüse und Butterreis

### **GREENHORN-SPEZIAL**

37,90 €

mit Steaks vom Strauß, Känguru und Krokodil an geschwenkten Pfannengemüse und Kräuterkartoffeln

**HINWEISE FÜR ALLERGIKER:** Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Wir halten für Sie ein Verzeichnis (eine Speisekarte für Allergiker) vor, in dem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind. Fragen Sie gern dazu unsere Mitarbeiter wir beraten Sie.

## ALLES ZUM AUSLÖFFELN

---

### APACHENBLUT

feine Tomatensuppe mit Baguette

4,50 €

### STINKTIERSUPPE

Knoblauchcremesüppchen mit Grana Padano und Bärlauchpesto

5,40 €

### POSTREITER

scharfe Bohnen mit krossen Schinken und Baguette, à la Bud Spencer

6,40 €

### MEXIKANISCHE MÄUSEKACKE

Würzfleisch mit Käse überbacken und Baguette

5,70 €

### LITTLE JOE

Kleiner Salat mit frischen Blattsalaten, u.a. Lollo Rosso & Bianco, Tomaten und Gurken

5,40 €

## NICHT NUR FÜR GREENHORNS

---

### WINNETOU

gebratenes Schweinesteak mit Champignons und knusprigen Kroketten

14,90 €

### SITTING BULL

Schweinesteak mit mexikanische Bohnen und Countrykartoffeln

13,90 €

### OLD SHATTERHAND

Schweinefilet mit Würzfleisch, mit Käse überbacken und Pommes Frites

15,90 €

*auf Wunsch auch mit:*

*Schweinefilet oder Hähnchenbrust*

*zuzüglich 2,10 €*

## STEAKS VOM 850°C-GRILL

---

**KÄNGURU** (nach Gewicht ca.180-350 g)

je 100 g 9,90€

*Das Känguru besitzt mageres Fleisch ähnlich des Strauß. Der Geschmack erinnert dezent an Wild mit einer feinen Nussnote.*

**STRAUSS** (nach Gewicht ca.180-350 g)

je 100 g 10,90€

*Das Straußenfilet ist das gesündeste Fleisch unter dem Geflügel, hat wenig Cholesterin und Fett. Wir beziehen das äußerst schmackhafte Fleisch seit über 14 Jahren von der „Straußenfarm Krieger“ in Schwerstedt/Thüringen.*

## DRY AGED RINDERSTEAKS

---

**RIB-EYE-STEAK** (mit Knochen)

je 100 g 5,90 €

*Als Rib-Eye-Steak bezeichnet man Steaks aus der Hochrippe. Dieses Muskelfleisch wird vom fettgewebsreicherem Hochrippendeckel umrahmt und wirkt wie ein mageres „Auge“ (englisch Eye). Die Hochrippe ist das Rückenstück des Rindes zwischen der achten und zwölften Rippe*

**ROASTBEEF NEW YORK CUT**(mit Knochen)

je 100 g 5,90 €

*Roastbeef – der Klassiker schlechthin, auch mit dem T-förmigen Knochen, besitzt weniger Fett im Gegensatz zum Rib-Eye.*

**T-BONE-STEAK**

je 100 g 6,70 €

*Das Steak mit dem unverwechselbaren T-Knochen, welcher das Roastbeef und das Filet trennt.*

**Wir beziehen unser Rindfleisch, in der Regel, aus der Region. Dabei handelt es sich um Jungbullen oder Färsen, die wir fachmännisch trocken in unserem DRY AGER mindestens 24 Tage und bis zu 6 Wochen reifen lassen. Die Rückenstränge werden von uns fachgerecht von Hand aufgeschnitten. Die verschiedenen o.g. Steaks beginnen bei einem Gewicht von ca. 450g (inklusive Knochen) an und steigen sich bis zu über 1000g.**

**Um Ihnen immer eine Auswahl der unten aufgeführten Fleischsorten zu gewähren, bemühen wir uns stets. Bei Fragen diesbezüglich, helfen wir Ihnen gern weiter.**

**FILET / LENDE** (französisch für „dünner Faden“) weil dieser Muskel kaum betätigt wird, ist das Rindfleisch besonders zart, mager und saftig.

**ROASTBEEF** ist ein Stück vom Hinterviertel zwischen Hochrippe und der Hüfte.

**ENTRECÔTE** (französisch entre „zwischen“, côte „Rippe“) ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück, vergleichbar mit dem Rib-Eye-Steak. Der kräftige, unverwechselbare Reifegeschmack ist einmalig für unser Entrecôte.

**direkt im Zuschnitt** 1gr.=0,14€ / 100gr.=14,00€

## DAZU AUS TOPF UND PFANNE

---

<b>POMMES-FRITES, KROKETTEN</b> oder <b>REIS</b>	2,90 €
<b>SÜSSKARTOFFEL-POMMES-FRITES</b>	4,90 €
<b>COUNTRYKARTOFFELN</b> oder <b>HOLZHÄUSER KRÄUTERKARTOFFELN</b>	3,10 €
<b>FOLIEN-SÜSSKARTOFFEL</b> mit Sour Creme	4,90 €
<b>CHAMPIGNONS</b>	4,40 €
<b>SPECKBOHNEN</b>	3,90 €
in der Pfanne geschwenktes <b>FRISCHES GEMÜSE</b>	3,90 €
<b>SCHARFES CHILI</b> – auf Wunsch auch tödlich scharf!	3,90 €
frische <b>KRÄUTERBUTTER</b>	1,10 €
<b>PFEFFERSAUCE</b> mit grünen Pfeffer	2,40 €
<b>WHISKYSAUCE</b> mit 10 Jahre alten LAPHROAIG	3,90 €
<b>AIOLI</b> hausgemacht mit frischem Knoblauch	2,40 €
<b>SOUR CREME</b>	2,40 €
<b>BARBECUESAUCE</b>	2,40 €
<b>CRAFTBIER HOLY COWL</b> 9% Alk!. 0,33 l Aromen von Banane, Honig, Schwarzbrot & Malz, perfekt zum Steak!	4,80 €

## FÜR THÜRINGER COWBOYS

---

<b>FESTUS</b> knuspriges Schnitzel mit Pommes Frites	12,90 €
<b>GOLDSUCHER</b> Wildbraten aus dem „Drei Burgenland“ an Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	19,80 €
<b>GENERAL CUSTER</b> Wildragout an Champignons und Thüringer Klößen	18,90 €
<b>GEROLLTER MUSTANG</b> Pferderoulade mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	21,90 €

## FÜR LEICHTFUSS-INDIANER

---

### HEISSE SATTELTASCHE

14,90 €

Streifen von Hähnchenbrust in einem Nest von Pasta und Gemüse

### STUTENKRAFTFUTTER (VEGETARISCH)

16,90 €

geschwenktes frisches Gemüse mit Pasta, Pinienkernen und Grana Padano

### HENGST-LEISTUNGSFUTTER (VEGETARISCH)

12,40 €

Süßkartoffelspalten mit Aioli, Sour Creme und Barbecue-Dip

### STROHFEUER (VEGAN)

11,90 €

scharfes Chili mit Kidneybohnen und Süßkartoffel-Pommes Frites

## INS NETZ GEGANGEN ODER HARPUNIERT

---

### RED RIVER

17,40 €

Kabeljau-Filet im knusprigen Sesammantel an einer Zitronen-Sauce mit Kräuterkartoffeln

## PRÄRIEGRAS

---

### WIESENFUTTER

14,90 €

frischer Wildkräutersalat, Blattsalate (u.a. Lollo Rosso & Bianco), Pinienkerne und Grana Padano

### STRAUSSEN SALAT

18,40 €

Streifen vom Straußenfilet an einem Nest mit knackig frischen Blattsalaten, Wildkräutersalaten, Tomaten und Gurken

### SCHATZ AUS DEM SILBERSEE

17,40 €

frische Wildkräutersalate, Blattsalate (u.a. Lollo Rosso & Bianco), Tomaten, Gurken, mit in Bärlauch-Öl geschwenkten Black Tiger Garnelen

„Wir richten Ihnen Ihren Salat mit unserer hauseigenen Vinaigrette an.

Die Kräuter werden saisonal frisch aus unserem LASSO-Kräutergarten

hinterm Haus geerntet“

## AUFZUCHTFUTTER FÜR UNSERE FOHLEN

---

### **GOLDEN NUGGETS**

Hähnchenbrust in knuspriger Cornflakes-Panade mit Pommes Frites

5,90 €

### **SHERIFF IGLO**

knusprige Fischfilets mit Pommes Frites und Ketchup

6,40 €

### **APACHEN FRÜHSTÜCK**

Nudeln in Tomatensauce

4,50 €

### **PFERDEÄPPEL**

Thüringer Kloß mit Sauce

3,90 €

### **GOLDMARIE**

eine Kugel Vanilleeis, Sahne und „goldenes“ Apfelmus

3,10€

### **ROTKÄPPCHEN**

ne' Kugel Erdbeereis, Erdbeerpüree, Schokosauce & Sahne

3,40€

## DER BISS DANACH

---

### **SCHOKOLADEN MOUSSÉ**

4,90 €

### **OMA ON ICE**

von Oma Charly gebackener Kuchen mit Vanilleeis

5,40 €

### **ALTER SCHWEDE**

Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne

5,90€

### **EIS-KAFFEE**

starker Bohnenkaffee mit einer Kugel feiner Vanille-Eiscreme & Sahne

2,90 €