

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 37,90 €

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 €

gegrilltes Krokodilsteak an Pfannengemüse, Süßkartoffel-Pommes und Sour Creme

GREENHORN-SPEZIAL 37,90 €

mit Steaks vom Strauß, Känguru und Krokodil an 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.

NACH EINEM TRAIL DER ERSTE BISS

APACHENBLUT	4,90 €
feine Tomatensuppe mit Baguette	
STINKTIERSUPPE	5,90 €
Knoblauchcremesüppchen mit Grana Padano und Bärlauchpesto	
POSTREITER	6,40 €
scharfe rote Bohnen mit krossen Schinken und Baguette, à la Bud Spencer	
MEXIKANISCHE MÄUSEKACKE	6,10 €
Würzfleisch mit Käse gratiniert und Baguette	
LITTLE JOE	5,70 €
Kleiner Salat mit frischen Blattsalaten, u.a. Lollo Rosso & Bianco, Tomaten und Gurken	

NICHT NUR FÜR GREENHORNS

WINNETOU	16,90 €
gebratenes Schweinesteak mit Champignons und knusprigen Kroketten	
SITTING BULL	14,90 €
Schweinesteak mit mexikanischen Bohnen und Countrykartoffeln	
OLD SHATTERHAND	17,90 €
Schweinefilet mit Würzfleisch, mit Käse überbacken und Pommes Frites	
FESTUS	13,90 €
knuspriges Schnitzel mit Pommes Frites	
<i>auf Wunsch auch mit: Hähnchenbrust oder Schweinefilet oder unserem Thüringer Duroc-Edelschwein siehe Steakseite</i>	<i>zuzüglich 2,70 €</i>

STEAKS VOM 850°C-GRILL

KÄNGURU (nach Gewicht ca.180-350 g) je 100 g 10,40€
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 11,40€
Das Straußenfilet ist das gesündeste Fleisch unter dem Geflügel, hat wenig Cholesterin und Fett. Wir beziehen das äußerst schmackhafte Fleisch seit über 15 Jahren von der „Straußenfarm Krieger“ in Schwerstedt / Thüringen.

DRY AGED RINDERSTEAKS

RIB-EYE-STEAK (mit Knochen) je 100 g 6,40 €
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).

ROASTBEEF NEW YORK CUT (mit Knochen) je 100 g 6,40 €
Roastbeef – der Klassiker schlechthin, auch mit dem T-förmigen Knochen, besitzt weniger Fett im Gegensatz zum Rib-Eye.

T-BONE-STEAK (mit Knochen) je 100 g 6,90 €
Das Steak mit dem unverwechselbaren T-Knochen, welcher das Roastbeef und das Filet trennt.

FILET / LENDE (auf Anfrage) 100gr.=14,00€
weil dieser Muskel kaum betätigt wird, ist das Rindfleisch besonders zart, mager und saftig.

ROASTBEEF 100gr. =14,00€
ist ein Stück vom Hinterviertel zwischen Hochrippe und der Hüfte.

ENTRECÔTE 100gr. =14,00€
ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück, vergleichbar mit dem Rib-Eye-Steak. Der kräftige, unverwechselbare Reifegeschmack ist einmalig für unser Entrecôte.

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/ Kühlhaus 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 ca. 150g Knochen) an und steigen sich bis zu über 1000g. Alle vorrätigen Steaks sind auf unserer „STEAKLISTE“ aufgeführt, aus dieser können Sie sich ihr passendes Steak aussuchen. Wir bemühen uns, Ihnen immer eine Auswahl der verschiedenen Fleischsorten & Cuts anzubieten.

DUROC EDELSCHWEIN

TOMAHAWK / KARREE (nach Gewicht ab ca. 240g mit Knochen ca.25 g)	je 100 g 5,70€
DUROC-SCHNITZEL (nach Gewicht ca. 150-250 g)	je 100 g 8,90€

Unser DUROC-Schwein hat eine dunkle, intensive Fleischfarbe und eine fantastische Marmorierung.

Der wesentlich höhere, Anteil an intramuskuläres Fett verleiht dem Fleisch ein außergewöhnliches Aroma, die Saftigkeit und einen sehr edlen Geschmack. Das DUROC beziehen wir regional von der Aschara Landwirtschafts GmbH / Thüringen.

DAZU AUS TOPF UND PFANNE

POMMES-FRITES, KROKETTEN oder REIS	2,90 €
SÜSSKARTOFFEL-POMMES-FRITES	4,90 €
COUNTRYKARTOFFELN oder HOLZHÄUSER KRÄUTERKARTOFFELN	3,40 €
FOLIEN-SÜSSKARTOFFEL mit Sour Creme	5,90 €
CHAMPIGNONS	4,40 €
SPECKBOHNEN	3,90 €
in der Pfanne geschwenktes FRISCHES GEMÜSE	4,40 €
ROTE BOHNEN a la „Bud Spencer“ – auf Wunsch auch tödlich scharf!	3,90 €
frische KRÄUTERBUTTER	1,10 €
PFEFFERSAUCE mit grünen Pfeffer	2,40 €
WHISKYSAUCE mit 10 Jahre alten LAPHROAIG	3,90 €
AIOLI hausgemacht mit frischem Knoblauch	2,40 €
SOUR CREME	2,40 €
BARBECUESAUCE	2,40 €
das passende Bier zum DRY AGED STEAK	
CRAFTBIER HOLY COWL 9% Alk!. 0,33 l	4,80 €
Aromen von Banane, Honig, Schwarzbrot & Malz, perfekt zum Steak!	

FÜR THÜRINGER COWBOYS

GOLDSUCHER	19,80 €
Wildbraten aus der Region mit Zwetschgenmousse an Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	
GENERAL CUSTER	19,60 €
Wildragout an Champignons und Thüringer Klößen	
GEROLLTER MUSTANG	24,90 €
Pferderoulade mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	

FÜR LEICHTFUSS-INDIANER (LEICHT, VEGGY ODER VEGAN)

HEISSE SATTELTASCHE	14,90 €
Streifen von Hähnchenbrust in einem Nest von Pasta und Gemüse	
STUTENKRAFTFUTTER (VEGETARISCH)	14,90 €
geschwenktes frisches Gemüse mit Reis, Pinienkernen und Grana Padano	
HENGST-LEISTUNGSFUTTER (VEGETARISCH)	14,40 €
Süßkartoffelspalten mit Aioli und Sour Creme	
STROHFEUER (VEGAN)	12,90 €
scharfes Chili mit Kidneybohnen und Süßkartoffel Pommes Frites	
MOKASSINS (VEGETARISCH)	14,40 €
knuspriges Sellerieschnitzel mit gebackenem Rucola an Süßkartoffelpommes und Sour Creme	

INS NETZ GEGANGEN ODER HARPUNIERT

RED RIVER	24,90 €
Wildlachsfilet in Zitronenöl gebraten mit Cocktailtomaten, Zucchini, Rucola, Pasta und Pinienkernen	

PRÄRIEGRAS

WIESENFUTTER (VEGETARISCH)	12,90 €
kleiner frischer Wildkräutersalat, Blattsalate, Pinienkerne und Grana Padano und warmen, saftigen, hausgebackenen Gemüsebrot	
STRAUSSEN SALAT	19,40 €
Streifen vom Straußenfilet an einem Nest mit knackig frischen Blattsalaten, Wildkräutersalaten, Tomaten und Gurken	
SCHATZ AUS DEM SILBERSEE	18,40 €
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	6,40 €
Hähnchenbrust in knuspriger Cornflakes-Panade mit Pommes Frites	
APACHEN FRÜHSTÜCK	4,90 €
Nudeln in Tomatensauce	
PFERDEÄPPEL	3,90 €
Thüringer Kloß mit Sauce	
HOP SING´S KLEINES FISCHPFÄNCHEN (der chinesische Koch aus Bonanza)	7,90 €
mit Wildlachs, Reis, Buttererbsen und Cocktailtomaten	

☺ natürlich können wir für ihre Goldstücke auch kleine Rinderfilets, Roastbeef´s, Entrecôte, Strauß und Känguru zubereiten, fragen Sie uns.

GOLDMARIE	3,10€
eine Kugel Vanilleeis, Sahne und „goldenes“ Apfelmus	
ROTKÄPPCHEN	3,40€
ne´ Kugel Erdbäreis, Erdbärpüree, Schokosauce & Sahne	

DER BISS DANACH

SCHOKOLADEN MOUSSÉ	4,90 €
„ADI´S LIEBLINGSDESSERT“	3,70€
eine Kugel Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	
OMA ON ICE	5,40 €
von Oma Charly gebackener Kuchen mit Vanilleeis	
ALTER SCHWEDE	5,90€
Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne	
EIS-KAFFEE	2,90€
starker Bohnenkaffee mit einer Kugel feiner Vanille-Eiscreme & Sahne	