



Steakrestaurant Feuerstein

Sie dürfen von uns zu Recht mehr als Steaks und die üblichen Beilagen erwarten. Die vielfältigen Burgervariationen sowie die außergewöhnliche Vielfalt unserer

Spezialitäten vom Lavasteingrill

– ob Fleisch, Meeresfrüchte, Fisch oder Gemüse –
bereiten wir frisch für Sie zu.

Fleisch und Gemüse werden schonend und saftig auf den Punkt gegrillt.
Der Biergarten lädt zu einem erfrischenden Getränk zum Feierabend ein.

Gerne können Sie im Restaurant Feuerstein Ihre persönliche Feier veranstalten.
Ob Geburtstag, Familienfeier oder Firmenessen – durch die individuellen Angebote im Restaurant Feuerstein wird aus jedem Anlass ein sinnliches und unvergessliches Erlebnis.

Familie Lerch und Team wünscht Ihnen einen guten Appetit!



Genussveranstaltungen

Weinzirkel – Weine und Informationen direkt vom Weingut!

Beim Weinzirkel bekommen wir Besuch vom Winzer – und können seine Lieblingsweine verkosten. Der Weinzirkel findet sowohl im Fräulein Lecker in Ulm, als auch im Shop Lerch Wein & Co. in Biberach statt. Die Weinprobe wird begleitet von kleinen Snäcks wie Käse- und Schinkenplatte, schwäbischer Dinnete u.v.m.

Freuen Sie sich auf entspannte Abende mit schmackhaften Weinen und Informationen direkt vom Weingut. Termine und Tickets finden Sie online auf www.fraeuleinlecker.de.

Schwäbisches Kabarett

Die Schwabensause gastiert im Parkhotel Jordanbad, das kulinarische Kabarett verspricht einen Abend lang genüssliche Gaumenfreuden gepaart mit schwäbischer Unterhaltung, Witzen und Lachsalven am laufenden Band. Sie werden entführt in eine herzhaft-schwäbische Abendwelt mit stilvollem Ambiente und schimmerndem Kerzenlicht. Der Wechsel zwischen feinsten Kulinarik und schwäbischem Kabarett macht diesen Abend zu einem wundervollen Erlebnis.

Termine:

02.02.2019: Schwäbisches Kabarett mit den Kächeles

* Vegetarische Feuersteingerichte | 1 Konservierungsstoffe | 2 Phosphat | 3 Schwefel | 4 Chinin | 5 Farbstoffe | 6 Süßungsmittel | 7 Geschmacksverstärker | 8 Koffein | 9 Sulfite | 10 Antioxidationsmittel



Aperitif

Haussekt „Maximilian“ ⁹	0,1l	€	4,90
	0,75l	€	32,00
Sherry Medium Dry	5cl	€	4,10
Martini bianco, rosso, extra dry	5cl	€	4,10
Aperol Spritz ^{4,5}	0,2l	€	5,80
Ramazzotti Aperitivo Rosato	0,2l	€	5,80
Lillet Wild Berry ^{5,10}	0,2l	€	5,80
Hugo	0,2l	€	5,80

Unsere Feuerstein Aktionen

Montag – Gambas all you can eat ab 18.00 Uhr

Gambas zum selber pulen mit buntem Salat, Süßkartoffeln und Dip so viel Sie möchten.

Pro Person € 27,00

Donnerstag – Steak all you can eat ab 18.00 Uhr

Steaks von Rind, Schwein, Pute sowie Pulled Pork so viel Sie möchten.

Dazu reichen wir Folienkartoffel, Westernkartoffeln, Pommes, Ratatouille und Dips.

Pro Person € 27,00

Wir bitten um Verständnis, dass diese Angebote nur tischweise gültig sind.

Januar

Schwarzwurzelcremesuppe

mit Croutons und Sahnehaube

€ 4,50

Der Germane

mit 200g Beef, Apfel-Spitzkohl, Schwarzwurst und süßem Senf

€ 11,90

Gebratenes Forellenfilet

mit Ratatouille und kleinen Kartoffeln

€ 14,50

* Vegetarische Feuersteingerichte | 1 Konservierungsstoffe | 2 Phosphat | 3 Schwefel | 4 Chinin | 5 Farbstoffe | 6 Süßungsmittel | 7 Geschmacksverstärker | 8 Koffein | 9 Sulfite | 10 Antioxidationsmittel



Vorspeisen

Falafel

mit Ratatouille, Parmesanspänen und Kräuterbaguette

€ 7,30

3 gegrillte Gambas

mit Blattsalaten⁵ und Kräuterbaguette

€ 9,80

Tomatencremesuppe

mit Croutons und Sahnehaube

€ 3,90

Bruschetta*

mit Tomatenwürfeln und Knoblauch-Kräuteröl

€ 5,90

Salate

Salatschüssel „Exotic“⁵

Blattsalate mit frischen Früchten und gegrillter Putenbrust

€ 9,30

Salatschüssel „Fit & Fun“⁵

Blattsalate mit Tomaten- und Gurkenscheiben, sowie Ratatouille

€ 7,90

Argentinasalat ⁵

Blattsalate mit Tomaten- und Gurkenscheiben, gegrillte Rinderfiletspitzen und Champignons

€ 13,70

* Vegetarische Feuersteingerichte | 1 Konservierungsstoffe | 2 Phosphat | 3 Schwefel | 4 Chinin | 5 Farbstoffe | 6 Süßungsmittel | 7 Geschmacksverstärker | 8 Koffein | 9 Sulfite | 10 Antioxidationsmittel



Spezialitäten

Feuersteinplatte für 1 Person oder 2 Personen

Rinderfiletmedaillon, Putenbrust, Schweinerücken und Gambas mit Ratatouille, dazu Folienkartoffel mit Sour Cream^{1,7} und Kräuterbutter

für 1 Person € 24,90

für 2 Personen € 43,90

Surf & Turf

Rinderfiletmedaillons 200g mit Garnelen vom Grill, Ratatouille dazu Folienkartoffel^{1,7} und Kräuterbutter

€ 26,90

Zwiebelrostbraten vom Grill

mit Sauce, Röstzwiebeln und Spätzle

€ 21,50

Paniertes Hähnchenschnitzel

mit Pommes Frites

€ 14,00

Filetspitzen vom Rind

mit Champignonrahmsauce und Spätzle

€ 19,50

Spare Ribs

mit Westernkartoffeln, Sour Cream^{1,7}

€ 12,00

Ziegenkäse in Brickteig

mit Ratatouille und Thymiankartoffeln

€ 13,70

* Vegetarische Feuersteingerichte | 1 Konservierungsstoffe | 2 Phosphat | 3 Schwefel | 4 Chinin | 5 Farbstoffe | 6 Süßungsmittel | 7 Geschmacksverstärker | 8 Koffein | 9 Sulfite | 10 Antioxidationsmittel



Unsere Welt der Burger

Der Hamburger/Cheeseburger – belegt mit 180g gegrilltes Beef, Bacon Tomaten, Gurken, Salat, roten Zwiebelringen und Relish	€ 8,90
Der Franzose – belegt mit 180g gegrilltes Beef, Tomaten, Rucola, roten Zwiebelringen, Ziegenfrischkäse, Feigencreme, und Relish	€ 10,50
Der Italiener – belegt mit 180g gegrilltes Beef Tomaten, Rucola, roten Zwiebelringen, Mozzarella, Pesto und Relish	€ 9,50
Der Amerikaner – belegt mit gezupftem Landschwein, Tomaten, Gurken, Salat, roten Zwiebelringen und Barbecuesauce	€ 9,30
Der Vegetarier* – belegt mit Mozzarella oder Ziegenkäse mit Ratatouille, Salat, roten Zwiebelringen, Sour Cream ^{1,7} und Relish	€ 8,50
Extra: Höllisch scharf 🌶️🌶️🌶️ – mit hausgemachtem Chiliöl	€ 0,50

Feuerstein-Burgermenü
1x Burger 1x Softgetränk 0,3l 1x Beilage
€ 14,90

* Vegetarische Feuersteingerichte | 1 Konservierungsstoffe | 2 Phosphat | 3 Schwefel | 4 Chinin | 5 Farbstoffe | 6 Süßungsmittel | 7 Geschmacksverstärker | 8 Koffein | 9 Sulfite | 10 Antioxidationsmittel



Vom Lavastein – Grill

Rückensteak vom Oberschwäbischen Landschwein 200g	€ 13,50
Rib-Eye Steak 250g	€ 15,50
Rumpsteak 200g	€ 16,90
Jumbo Rinderhüftsteak 300g	€ 16,90
Rinderfilet 200g	€ 22,00
Putenbrust 150g	€ 9,90
Riesengarnelen 5 Stück	€ 15,90

Inklusive Dip-Auswahl, Kräuterbutter und Kräuterbaguette

Beilagen und Saucen

Gebackene Zwiebelringe	€ 3,70
Ratatouille	€ 4,60
Folienkartoffel mit Sour Cream ^{1,7}	€ 4,50
Westernkartoffeln	€ 3,50
Pommes Frites	€ 3,50
Hausgemachte schwäbische Eierspätzle	€ 4,00
Pfeffersauce	€ 3,20
Whiskyrahmsauce	€ 3,20
Champignonrahmsauce	€ 3,20
Beilagensalat	€ 4,90

* Vegetarische Feuersteingerichte | 1 Konservierungsstoffe | 2 Phosphat | 3 Schwefel | 4 Chinin | 5 Farbstoffe | 6 Süßungsmittel | 7 Geschmacksverstärker | 8 Koffein | 9 Sulfite | 10 Antioxidationsmittel



Desserts

Warmer Schokokuchen mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,50
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,90
Passionsfruchtmousse mit Früchten und Sahne	€ 6,90

Eisbecher

Nussknacker

Eine Kugel Schokoladeneis, zwei Kugeln Walnusseis mit gehackten Walnüssen und Sahne	€ 6,90
---	--------

Eis & Heiß

Drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahne	€ 6,90
---	--------

Coppa Stacciatella

Je eine Kugel Stracciatella, Bourbon-Vanilleeis und Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne	€ 7,90
--	--------

Eisschokolade / Eiskaffee

mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis und Sahne	€ 4,90
--	--------

Bunter Becher

Je eine Kugel Erdbeereis und Schokoladeneis mit bunten Schokolinsen und Sahne	€ 3,90
---	--------

Eissorten

Bourbon-Vanille	Schokolade	Cassis Sorbet	Erdbeere	
Walnuss	Stracciatella	Mango Sorbet		
Preis je Kugel				€ 1,50
Portion Sahne				€ 0,80

* Vegetarische Feuersteingerichte | 1 Konservierungsstoffe | 2 Phosphat | 3 Schwefel | 4 Chinin | 5 Farbstoffe | 6 Süßungsmittel | 7 Geschmacksverstärker | 8 Koffein | 9 Sulfite | 10 Antioxidationsmittel



Alkoholfreie Getränke

Krumbacher medium / still	0,25l €	3,40
	0,50l €	4,70
	0,75l €	5,70
Apfel-,Johannisbeere-, Traube-, Orange-, Maracujasaft	0,3l €	4,10
Saftschorlen	0,3l €	3,90
Afri Cola, Afri Cola light ^{5,6,10}	0,3l €	3,90
Cola Mix, Bluna ^{5,10}	0,3l €	3,90
Zitronenlimonade ^{5,10}	0,3l €	3,90
Bitter Lemon	0,2l €	3,90

Probieren Sie unsere Limonaden & Eistee

Blapf – Blutorange / Apfel	0,33l €	3,90
Rhabarberschorle	0,33l €	3,90
Pure Holunder-Ingwer**	0,33l €	3,90
Eistee Pfirsich	0,33l €	3,90

** Biologisches Produkt



Schussenrieder Biere

Pils	0,33l €	3,70
Schussenrieder Bier Naturtrüb / Radler vom Fass	0,3l €	3,70
	0,5l €	4,00
Schussenrieder Weisse Hefetrüb / Ruß / Colaweizen vom Fass	0,3l €	3,70
	0,5l €	4,00
Schussenrieder Weisse Alkoholfrei / Kristall / Schwarz / Leicht	0,5l €	4,00
Schussenrieder Alkoholfrei	0,5l €	4,00

* Vegetarische Feuersteingerichte | 1 Konservierungsstoffe | 2 Phosphat | 3 Schwefel | 4 Chinin | 5 Farbstoffe | 6 Süßungsmittel | 7 Geschmacksverstärker | 8 Koffein | 9 Sulfite | 10 Antioxidationsmittel



Weine

Weißweine

2017 <i>Julia</i> Riesling, trocken	0,2l	€ 7,50
Weingut Escher, Württemberg ⁹	0,75l	€ 27,00
2017 <i>Theresa</i> Sauvignon Blanc, trocken	0,2l	€ 8,00
Weingut Pfaffmann, Pfalz ⁹	0,75l	€ 29,00
2017 <i>Paula</i> Riesling, feinherb	0,2l	€ 7,50
Weingut Axel Pauly, Mosel ⁹	0,75l	€ 27,00
2017 <i>Marie</i> Chardonnay, trocken	0,2l	€ 8,00
Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz ⁹	0,75l	€ 29,00

Roséwein

2017 <i>Le Rosé</i> Muskattrollinger, halbtrocken	0,2l	€ 8,00
Weingut Escher, Württemberg ⁹	0,75l	€ 29,00

Rotweine

2016 <i>Isabell</i> Rotweincuveé, trocken	0,2l	€ 8,00
Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz ⁹	0,75l	€ 29,00
2016 <i>Amelie</i> Dornfelder, halbtrocken	0,2l	€ 8,00
Weingut Knobloch, Rheinhessen ⁹	0,75l	€ 29,00
2015 <i>La Finca Enguera</i> Crianza, trocken	0,2l	€ 7,50
Valencia, Spanien ⁹	0,75l	€ 27,00
Weinschorle ⁹	0,2l	€ 5,90

* Vegetarische Feuersteingerichte | 1 Konservierungsstoffe | 2 Phosphat | 3 Schwefel | 4 Chinin | 5 Farbstoffe | 6 Süßungsmittel | 7 Geschmacksverstärker | 8 Koffein | 9 Sulfite | 10 Antioxidationsmittel



FAIRTRADE - Kaffee & Tee

Kaffee Creme**8	€	3,40
Cappuccino**8	€	3,50
Milchkaffee**8	€	3,80
Latte Macchiato**8	€	3,80
Espresso**8	€	3,40
Doppelter Espresso**8	€	4,40
Heiße Schokolade	€	3,80
Glas Tee – verschiedene Sorten	€	3,00

****Wir legen Wert auf Kaffeebohnen aus biologischem Anbau**



Schnäpse

Ramazotti	2cl	€	4,20
Williams	2cl	€	5,20
Obstler	2cl	€	4,20
Grappa	2cl	€	5,30
Ouzo 12	2cl	€	4,20
Sambuca	2cl	€	4,20

* Vegetarische Feuersteingerichte | 1 Konservierungsstoffe | 2 Phosphat | 3 Schwefel | 4 Chinin | 5 Farbstoffe | 6 Süßungsmittel | 7 Geschmacksverstärker | 8 Koffein | 9 Sulfite | 10 Antioxidationsmittel



Unsere Grill-Spezialitäten gibt es:

Sonntag und Feiertage:	12.00 –22.00 Uhr
Montag - Donnerstag:	18.00 – 22.00 Uhr
Freitag und Samstag:	18.00 – 23.00 Uhr