

LASSO SPEZIALITÄTEN UND EXOTEN



CARPACCIO VOM DRY AGED RIND mit Grana Padano, Walnussöl, schwarzem Hawaii-Salz und Baguette Dry Aged Carpaccio gibt es nur bei uns, im LASSO	13,40 €
SKIPPY zarter Känguru-Gulasch mit Erdnussbuttercreme und Thüringer Klößen	20,40 €
BUFFALO BEEF saftige, dicke Rippe vom Oberweißbach-Rind über 40! Stunden Sous Vide gegart, mit BBQ-Sauce im Grill gebacken dazu Pommes Frites und Sour Creme	37,90 €
KROKODIL gegrilltes Krokodilsteak an Pfannengemüse, Süßkartoffel-Pommes und Sour Creme	37,90 €
GREENHORN-SPEZIAL mit Steaks vom Strauß, Känguru und Krokodil an Pfannengemüse und Kräuterkartoffeln	39,90 €

GENUSS DER EXTRAKLASSE – WAGYU RIND



WAGYU BEEF aus Thüringen / Süd- & Mitteldeutschland

„WAGYU“ ist der Begriff für „japanisches Rind“. Sie verfügen über einen enorm hohen Anteil an intramuskulärem Fett (mit außergewöhnlich viel gesunden Omega 3 Fettsäuren) welches den Genuss dieses Fleisches so einzigartig macht.

In Größen von ca. 40–100 Gramm-Stücken empfehlen wir das Wagyu als „Dessert“ nach dem Hauptgang, für eine oder mehrere Personen zum Probieren.
So kann man diesen Wahnsinnsgeschmack richtig und mit allen Sinnen genießen.

Wir sind stolz darauf, Ihnen unterschiedliche Cut´s anbieten zu können.
Gern bringen wir Ihnen unsere LASSO-WAGYU-Karte. Lassen Sie sich von uns beraten.

HINWEISE FÜR ALLERGIKER:

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, sprechen Sie bitte mit unserem Serviceteam. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiekarte Auskunft über die Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

NACH DEM TRAIL DER ERSTE BISS



APACHENBLUT feine Tomatensuppe mit Baguette	5,40 €
STINKTIERSUPPE Knoblauchcremesüppchen mit Grana Padano und Bärlauchpesto	5,90 €
POSTREITER scharfe rote Bohnen mit krossen Schinken und Baguette, à la Bud Spencer	6,70 €
MEXIKANISCHE MÄUSEKACKE Würzfleisch mit Käse gratiniert und Baguette	6,40 €
LITTLE JOE kleine Bowl mit frischen Blattsalaten, Wildkräutern, Tomaten und Gurken	5,90 €

NICHT NUR FÜR GREENHORNS



WINNETOU gebratenes Schweinesteak mit Champignons und knusprigen Kroketten	17,40 €
SITTING BULL Schweinesteak mit mexikanischen Bohnen und Countrykartoffeln	15,90 €
OLD SHATTERHAND Schweinefilet mit Würzfleisch, mit Käse überbacken und Pommes Frites	18,90 €
FESTUS knuspriges Schnitzel mit Pommes Frites	14,90 €

AUF WUNSCH AUCH MIT:

Hähnchenbrust, Schweinefilet,
Vegan mit Schnitzfleisch aus Erbsenprotein
oder unserem Thüringer Duroc-Edelschwein siehe Steakseite

zuzüglich 2,70 €

STEAKS VOM 850° GRILL



KÄNGURU (nach Gewicht ca. 180–350 g) je 100 g 11,90 €

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 12,40 €

Das Straußenfilet ist das gesündeste Fleisch unter dem Geflügel, hat wenig Cholesterin und Fett. Wir beziehen das Fleisch seit über 17 Jahren von der „Straußenfarm Krieger“ in Schwerstedt/Thüringen.

WAGYU BEEF im Zuschnitt je 10 g 4,40 €
aus Thüringen / Süd-& Mitteldeutschland. Fragen Sie nach unserer WAGYU-Karte.

DRY AGED RINDERSTEAKS



RIB-EYE-STEAK (mit Knochen) je 100 g 6,90 €

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).

ROASTBEEF NEW YORK CUT (mit Knochen) je 100 g 6,90 €

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 7,40 €

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

FILET / LENDE (auf Anfrage) 100 gr. = 16,90 €

weil dieser Muskel kaum betätigt wird, ist das Rindfleisch besonders zart, mager & saftig.

ROASTBEEF 100 gr. = 14,70 €

ist ein Stück vom Hinterviertel zwischen Hochrippe und der Hüfte.

ENTRECÔTE 100 gr. = 14,70 €

ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück, vergleichbar mit dem Rib-Eye-Steak. Der kräftige, unverwechselbare Reifgeschmack ist einmalig für unser Entrecôte.

Wir beziehen unser Rindfleisch (Jungbuller oder Färsen) in der Regel, aus der Region. Diese reifen wir fachmännisch trocken für mind. 24 Tage und bis zu 8 Wochen lang. Die Rückenstränge werden von uns von Hand aufgeschnitten. Die verschiedenen Steaks beginnen bei einem Gewicht von ca. 450 g (inklusive ca. 150 g Knochen) an und reichen bis über 1000 g. Alle vorrätigen Steaks sind auf unserer „**STEAKLISTE**“ aufgeführt, aus welcher Sie sich ihr passendes Steak aussuchen können. Wir bemühen uns, Ihnen immer große Auswahl der verschiedenen Fleischsorten & Cuts anzubieten.

DUROC EDELSCHWEIN



DUROC-STEAK (nach Gewicht ca. 150–350 g)	je 100 g	7,90 €
DUROC-SCHNITZEL (nach Gewicht ca. 150–350 g)	je 100 g	8,90 €

Unser DUROC-Schwein hat eine dunkle, intensive Fleischfarbe und eine fantastische Marmorierung. Der wesentlich höhere Anteil an intramuskulärem Fett verleiht dem Fleisch ein außergewöhnliches Aroma, die Saftigkeit und einen sehr edlen Geschmack. Das DUROC beziehen wir u.a. von der Aschara Landwirtschafts GmbH/Thüringen.

DAZU AUS TOPF UND PFANNE



POMMES-FRITES, KROKETTEN oder REIS	3,10 €
SÜSSKARTOFFEL-POMMES-FRITES	5,10 €
COUNTRYKARTOFFELN oder HOLZHÄUSER KRÄUTERKARTOFFELN	3,40 €
FOLIEN-SÜSSKARTOFFEL mit Sour Creme	5,90 €
CHAMPIGNONS	4,60 €
SPECKBOHNEN	4,10 €
in der Pfanne geschwenktes FRISCHES SAISONALES GEMÜSE	4,40 €
ROTE BOHNEN a la „Bud Spencer“ – auf Wunsch auch tödlich scharf!	4,10 €
frische KRÄUTERBUTTER	1,20 €
PFEFFERSAUCE mit grünen Pfeffer	2,70 €
WHISKYSAUCE mit 10 Jahre alten LAPHROAIG	3,90 €
AIOLI hausgemacht mit frischem Knoblauch	2,70 €
SOUR CREME	2,70 €
BARBECUESAUCE	2,70 €
hausgemachter HUMMUS	3,10 €

FÜR THÜRINGER COWBOYS



GOLDSUCHER	21,40 €
Wildbraten aus der Region mit Zwetschgenmousse an Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	
GENERAL CUSTER	20,40 €
Wildragout an Champignons und Thüringer Klößen	
GEROLLTER MUSTANG	24,90 €
Pferderoulade mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	

FÜR LEICHTFUSS-INDIANER (LEICHT, VEGGY UND ODER VEGAN)



LUST AUF NOCH MEHR VEGGIE?

FRAGEN SIE NACH UNSERER VEGETARISCH-VEGANEN SPEISEKARTE.

HEISSE SATTELASCHE Streifen von Hähnchenbrust in einem Nest von Pasta und Gemüse	15,40 €
STUTENKRAFTFUTTER (VEGETARISCH) geschwenktes frisches Gemüse mit Süßkartoffeln, Pinienkernen und Grana Padano	17,90 €
HENGST-LEISTUNGSFUTTER (VEGETARISCH) Süßkartoffelspalten mit Aioli und Sour Creme	14,90 €
TEXAS BOWL (VEGAN) Frisches, knackiges Gemüse, afrikanischer Reis, Sprossen, geschwenktes Marktgemüse, frittierte Süßkartoffelspalten, Erbsenpralinen, Sesamsalz und hausgemachter Hummus	21,90 €
MOKASSINS (VEGAN) knuspriges Schnitzel (aus Erbsen-FLEISCH) mit gebackenem Rucola an Süßkartoffel-Pommes-Frites und hausgemachten Hummus	19,90 €

INS NETZ GEGANGEN ODER HARPUNIERT



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

PRÄRIEGRAS



WIESENFUTTER (VEGETARISCH) kleiner frischer Wildkräutersalat, Blattsalate, Pinienkerne und Grana Padano und warmen, saftigen, hausgebackenen Gemüsebrot	14,90 €
STRAUSSEN SALAT Streifen vom Straußenfilet an einem Nest mit knackig frischen Blattsalaten, Wildkräutersalaten, Tomaten und Gurken	20,40 €
SCHATZ AUS DEM SILBERSEE frische Wildkräutersalate, Blattsalate (u.a. Lollo Rosso & Bianco), Tomaten, Gurken, mit in Bärlauch-Öl geschwenkten Black Tiger Garnelen	18,40 €

Wir richten Ihnen Ihren Salat mit unserer hauseigenen Vinaigrette an.
Die Kräuter und Blüten werden saisonal frisch aus unserem LASSO-Kräutergarten
hinterm Haus geerntet. Besuchen Sie unseren Kräutergarten.

AUFZUCHTFUTTER FÜR UNSERE FOHLEN



GOLDEN NUGGETS Hähnchenbrust in knuspriger Cornflakes-Panade mit Pommes Frites	6,70 €
APACHEN FRÜHSTÜCK Nudeln in Tomatensauce	4,90 €
PFERDEÄPPEL Thüringer Kloß mit Sauce	3,90 €
VIEHDIEB (VEGAN) knuspriges Schnitzelchen (aus Erbsen-FLEISCH) mit Süßkartoffelpommes & leckeren Hummus	7,90 €
HOP SING 'S KLEINES FISCHPFÄNCHEN (der chinesische Koch aus Bonanza) mit Wildlachs, Reis, Buttererbsen und Cocktailtomaten	8,90 €

C natürlich können wir für ihre Mini-Cowboys und Cowgirls auch kleine Rinderfilets, Roastbeef's, Entrecôte, Strauß und Känguru zubereiten, fragen Sie uns.

GOLDMARIE eine Kugel Vanilleeis, Sahne und „goldenes“ Apfelmus	3,40 €
ROTKÄPPCHEN ne' Kugel Erdbäreis, Erdbärpüree, Schokosauce & Sahne	3,90 €

DER BISS DANACH



SCHOKOLADEN MOUSSÉ	5,10 €
„ADI 'S LIEBLINGSDESSERT“ eine Kugel Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	3,90 €
OMA ON ICE von Oma Charly gebackener Kuchen mit Vanilleeis	5,90 €
ALTER SCHWEDE Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne	6,10 €
EIS-KAFFEE starker Bohnenkaffee mit einer Kugel feiner Vanille-Eiscreme & Sahne	3,10 €