



Herzlich Willkommen im Goldenen Pudel!

*Ein Innovatives Gutbürgerliches Gasthaus, verbunden mit einem Premium-Steakhaus,
ist denn das überhaupt möglich?*

Ja, denn bei uns im Goldenen Pudel wird diese Brücke für Euch geschlagen!

Es klingt wie schwarz und weiß, aber wird mit Liebe zum Essen, zum Wein, für anspruchsvolle Drinks - für jeden einzelnen Gast von uns für Euch umgesetzt. Top Produkte und Lebensmittelqualität sind unsere Leidenschaft, so regional wie möglich, vielleicht nicht immer günstig, aber nur um das Bestmögliche für Euch zu bieten.

Unser Fleisch reift vor Euren Augen, in Vitrinen könnt Ihr sehen was auf dem Teller landet, mehr Transparenz geht nicht!

Take your time and enjoy!

Für die Zubereitung unserer Speisen bedarf es ein wenig Geduld.

Unser Fleisch ruht nach dem Grillen für mindestens 20 Minuten, so entspannt es sich und reift in den idealen Zustand! Beilagen werden hierbei natürlich immer frisch zubereitet

Nutzt die Zeit doch einfach zum Plaudern, Flirten, Trinken, Schauen, Entdecken, Philosophieren, Lachen... und ein Glas guten Wein!

Allergien?

Bitte informiert uns vor Ort und fragt beim Service nach der Zusatzkarte mit den relevanten Inhaltsstoffen.

Viel Vergnügen und Guten Appetit wünscht Euer Pudel-Team!

Ihr habt Fragen?

Ihr möchtet einen Geschenkgutschein für den Goldenen Pudel?

Unser Team hilft Euch gerne weiter!!

(Alle Preise sind inclusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer)



Vorspeisen/starters

Auf Wunsch servieren wir gerne Brot mit Olivenöl und hausgemachter Salzbutter

pro Person 3,80

Gutbürgerlich & Regional

Saurer Zipfel vom Kalb 8,50

Essigsaurer Würzsud mit viel Zwiebeln und Karotten/Brot
veal sausage in spiced vinegar/onions/carrots/bread

Fränkische Soljanka 9,50

Einfach anders, mit frischem Fisch. Muss man probieren!
spicy soup of paprica and tomatoe/fresh fish

Pudels Klassiker

Französische Zwiebelsuppe 10,50

Zwiebeln/Crouton/Comté
french onion soup/crouton/comté-cheese

Klassisches Tatar vom Rinderfilet 24,50

Wachtelei/eingelegtes Gemüse/Senfcreme
tenderloin tartar/quail egg/mixed pickles/mustard-cream

Lachstatar á la Pudel 19,50

Salzzitronenmayonaise/Reiscrisp/Forellenkaviar
salmon tartar/salted lemon-mayonnaise/rice crispy/trout caviar

Croustillant vom Dry Age Beef 16,50

Brickteig/mariniertes Rotkohl/weiße BBQ-Sauce
crisp dry-age beef/marinated red cabbage/white BBQ-dip



Das Gasthaus zum 'Goldenen Pudel'

Deutsche & Fränkische Küche, von uns für Euch neu interpretiert, ohne das Bodenständige aus den Augen zu verlieren!

‘Essigbrätlein’ vom Rinderbäckchen	28,50
Süß-saure Karotten/Kartoffelstampf/gebackene Petersilie/Kartoffelchips <i>beef cheek sour roast/carrot/mashed potatoes/parsley/potatoe chips</i>	
Königsberger Klopse vom Dry Age Beef	26,50
Rindervelouté mit Kapern/Wurzelgemüse/Salzkartoffeln <i>Königsberger meatballs/beef veloute/root vegetables/boiled potatoes</i>	
Senfrostbraten vom Angus-Roastbeef	32,50
Zwiebel-Senfkruste/Schwenkkartoffeln/Jus/Saisonsalate <i>roastbeef/onion-mustard crust/grilled potatoes/jus/salad</i>	
Pudels ‘Steak au four’	34,50
Angus-Roastbeef gratiniert mit Ragout fin vom Rind & Bergkäse/ Salzkartoffeln/Saisonsalate <i>roastbeef gratinated with ragout fin/cheese/boiled potatoes/salad</i>	
Pfefferpotthast vom Spessart-Hirsch	32,50
Langsam mit typischen Gewürzen geschmort/Wurzelgemüse/ Serviettenkloß-Plätzchen <i>deer pepper pot roast/root vegetables/bread dumplings</i>	
Knoblauchsländer Gemüserolle	22,50
in Brickteig gebacken/Kartoffelstampf/Wilder Brokkoli <i>fried vegetable roll/mashed potatoes/wild brokkoli</i>	

Gerne dürfen die Beilagen auch getauscht werden, hierfür berechnen wir allerdings einen Aufpreis von 2,80€



Goldener Pudels Grill

D e r G r i l l !

Auf dem offenen Argentinischen Grill könnt Ihr jederzeit die Zubereitung Eures Cuts/Steaks sehen, und so die Wartezeit verkürzen und die Vorfreude vergrößern!

Die Grill & Ruhezeit beträgt je nach Gewicht und Garstufe mindestens 45 min.

Gewichte sind immer Rohgewichte, gegebenenfalls mit Knochenanteil

Von der Schwarzbunten Färse (Schleswig-Holstein, Deutschland)

Ausgesuchte Qualität, hier im Pudel für mindestens 20 Tage am Knochen trocken gereift und für Euch zerlegt!

Gewichte der Cuts stehen für Euch auf der Tagestafel, die einzelnen Cuts werden vor Euch am Tisch gewogen um das genaue Gewicht zu ermitteln.

Porterhouse

Das Steak! Saftiges Roastbeef und zartes Filet, für 2-3 Personen

Cut je 100g 23,50

T-Bone Steak

Der Klassiker, für 1-2 Personen

Cut je 100g 23,-

Sirloin Steak

Roastbeef mit sehr kleinem Knochenanteil

Cut je 100g 23,-

Cowboy-Steak

Rib-Eye am Knochen. Gut durchwachsen und besonders saftig

Cut je 100g 23,-

Dry Age Roastbeef/Rib-Eye

(je nach Verfügbarkeit)

im Marmorierungsgrad 'japanese'

Ab 300g

Cut je100g 26,-



Internationale Premiumcuts

(wechselnde Herkunft, bitte die Tagestafel beachten oder gerne den Service fragen)

Tomahawk

Der Klassiker mit kurzem Knochen, für 1-2 Personen

Cut je 100g 22,-

Rinderfilet

Chateaubriand

Das Edelste Stück, die Mitte des Filets, ca. 400-800g, für 2-4 Personen

Cut je 100g 22,-

Ladys Cut 150g 33,-

Gentlemens Cut 200g 44,-

Fränkisch Cut 300g 66,-

Black Angus Beef

(Australien/USA Prime, 100% fullblood Angus)

Bavette

(als Cut ab 200g)

Cut je 100g 16,50

Rumpsteak

(als Cut ab 200g)

Cut je 100g 17,-

Rib-Eye

(als Cut ab 300g)

Cut je 100g 25,50



K o b e

(Wagyu Kagoshima, direkt aus Japan importiert)

Von Tajima-Rindern um die Provinzhauptstadt Kobe herum traditionell aufgezogen und von der Kobe Beef Association zertifiziert.

Serviert mit Wasabi/Sojasauce/zweierlei Salz

Roastbeef

Im höchsten Marmorierungsgrad A5, ab 100g

Gerne auch zum probieren als Vorspeise zum teilen!

Cut je 100g Tagespreis

Fisch und Seafood

Riesengarnele vom Grill

12,-

perfekt um aus jedem Steak ein Surf & Turf zu machen!!

Fisch des Tages

serviert mit Kartoffelstampf/Fischfumet/Saisonsalaten

Tagespreis/daily price

catch of the day/mashed potatoes/fish-fumet/salad

Fish ´n` Chips á la Frankonia

26,50

Flussbarsch/Streichholzkartoffeln/Meerrettich/Gurkenrelish

perch/fries-allumette/horseradish/cucumber-relish

Pudels Fischplatte/fish platter

(ab 2 Personen)

Fisch des Tages/Riesengarnelen/Fish´n´Chips/Shrimps/Fischfumet/Zitrone

Serviert mit Knoblauchbaguette

catch of the day/king shrimps/fish´n´chips/fish-fumet/lemon/garlic bread

pro Person/per person **72,-**

Ceasars Salad

Romanasalat/Croutons/Parmesandressing

Roman lettuce/croutons/parmesan dressing

klein/groß

8,50 / 17,-

Gemischter Salat

Mixed salad

klein/groß

6,50 / 13,-

Beilagen und Saucen/sides and sauces

Hausgemachte Pommes Allumettes mit Trüffelöl

6,50

homemade fries allumette/truffle oil

Süßkartoffelpommes

6,50

sweet potatoe fries

Kartoffelstampf

6,50

mashed potatoes

Balsamico-Karotten

6,50

balsamico carrots

Bayrisch Kraut

6,50

bavarian-cabbage

Wilder Brokkoli

13,50

wild brokkoli

Grüne Bohnen

6,50

green beans

Hollandaise/Pudel BBQ Sauce/Chimichurri

je 3,50

Pfeffersauce/Klassische Jus

je 6,50



Nachspeisen/dessert

Grillteller **13,50**

Brownie/Salzkarameleis/Milchkaramelstaub/Kirschen/Grillaromen

brownie/salty caramel ice-cream/milk caramel/cherry/bbq flavours

Creme Bruleé á la Pudel **12,50**

Johannisbeersorbet/Reineclaudenconfit

black currant sorbet/greengage compote

Topf-Cookie **12,50**

Frisch aus dem Ofen/Zwetschgenschaum/Vanilleeis

fresh baked cookie/plum foam/vanilla ice-cream

Cremiges Eis/ice-cream

pro Kugel/per ball 3,-

Valronha-Schokoladeneis

valronha-chocolate

Salzkarameleis

salty-caramel

Joghurteis

yoghurt

Sorbet

pro Kugel/per ball 3,-

Johannisbeersorbet

Black-currant

Mangosorbet

Mango

Für andere Eis- und Sorbetsorten bitte einfach den Service fragen!