



Liebe Gäste,

wir sind im Auftrag des Pfalzgrafen unterwegs.

Als der Pfalzgraf die Aribo nach seiner langen Fahrt über die Ozeane am PIER 28 in Erbendorf ankerte, hinterließ er uns ein Vermächtnis:

„Ihr sollt am Westufer der Fichtelnaab ein Steghaus bauen. Die Oberpfälzer sollen das beste Fleisch bekommen, das ich an den Landungsstegen der Welthäfen bekommen konnte. Und vergesst nicht die guten Fleischbrötchen aus Neu York!“

Viel Spaß und Guten Appetit!

Ihre/Eure Aribo Crew

Ein weiterer Auftrag: Inklusion

In unserem ARIBO Hotel Erbendorf leben wir die Idee der Inklusion. Wir sind überzeugt, dass jeder Mensch gleich wertvoll für die Gesellschaft ist, wenn er sich mit seinen Ideen und Fähigkeiten einbringt. Unsere Crew besteht zu einem Viertel aus Menschen mit Behinderung. Jeder unserer Mitarbeitenden, ob mit oder ohne Behinderung, trägt mit seinen Stärken zum reibungslosen Ablauf im Hotelbetrieb bei.



Vorspeisen / Suppen

Aus dem Hafen von Trondheim, Norwegen

 **Dry aged Norweger-Lachs mit Avocado und zweierlei Sesam-Soße** ^{2,4} 12,5

Aus dem Hafen von La Rochelle, Frankreich

 **Hausgesmokte Entenbrust mit Mango-Chili-Chutney und Salatbouquet** ^{1,2,3,5,11} 8,5

Aus dem Heimathafen

 **Carpaccio vom Oberpfälzer Weiderind mit Rucola und Grana Padano** ¹ 10,5

 **Des Pfalzgrafen Kraftbrühe vom Steinwald-Beef aus Bio-Produktion mit Leberknödel** 6,5

 **Pfalzgräfische Kartoffel-Lauchsuppe** (vegan) 5,5



Garstufen

BLUE RARE

Für die Spezialisten: Das Steg wird im Broiler nur kurz angebraten, damit es außen eine Kruste bekommt. Innen bleibt es schön saftig rot.

RARE

Das Steg wird von außen stark geröstet und bleibt innen noch dunkelrot.

MEDIUM RARE

Kenner sagen dazu gerne „auf den Punkt“: Das Steg hat eine intensiv braune Kruste, weiches Fleisch im Inneren, und ist im Kern noch dunkelrot.

MEDIUM

So mögen es die meisten: Das Steg wird mit starker Kruste gegrillt, bis es im Kern noch rosa ist.

ROSA

Was für Kenner: Scharf und kross angebraten - dann durch und durch rosa gegart. Frag mal den Küchenchef!

WELL DONE

Im Kern ist das Fleisch nun ganz durchgebraten und besitzt eine starke und intensive Kruste.



Stegs

Aus dem Puerto Nuevo, Buenos Aires



Argentinisches Huftsteg

Die legendären Angus-Stegs aus der Argentinischen Pampa mit viel Auslauf und langer Reifezeit in den Bäumen der Frachtschiffe.



Dazu empfehlen wir: Malbec, Mendoza, Argentina 0,2l 6,90 € / 0,5l 14,90 €

200 g

12,5

300 g

18,5

Aus dem Hafen von Los Angeles, USA



Black Angus Rib-Eye

Das Rib-Eye ist ein spezieller Schnitt aus dem vorderen Teil des Rückens. Es wird mit dem berühmten Fettschmalz gegrillt und bekommt dadurch sein saftiges Aroma.



Dazu empfehlen wir: Golden Gate Zinfandel, California 0,2l 6,00 € / 0,5l 12,00 €

22,5

32,5

Aus dem Port Jackson, Sydney, Australia



Black Angus Roastbeef

18,5

27,5



Black Angus Filet

Das Australische Black Angus-Fleisch hat in allen internen Castings der Aribio Crew den Preis gewonnen. Wir wollen es Ihnen nicht vorenthalten.

24

34,5



Dazu empfehlen wir: Shiraz / Cabernet-Sauvignon Crocodile Creek, Australia 0,2l 6,00 € / 0,5l 12,00 €

Mann über Bord



Schwertfischsteg ca. 200 g

Da hat sich einer zu weit über die Reling gelehnt. Es gibt Gerüchte, dass des Pfalzgrafen liebliche Tochter nachgeholfen hat. Der Mann ist unten geblieben, dafür haben wir einen Schwertfisch mit schönem, festem Stegfleisch aus dem Wasser gezogen.

18,5



Dry Aged




Steinwald-Beef für Dry Aged Stegs

Das Reifen allein macht nicht die Qualität des Stegs aus. Vielmehr kommt es auf die Rinderrasse und auf die Haltung an, ob das Fleisch fein marmoriert und zart ist. Um Ihnen diese Qualität garantieren zu können beziehen wir das Fleisch von Landwirten aus der Öko-Modellregion Steinwald-Allianz und reifen selbst in unserem Reifeschränk.

Die Landwirte der Öko-Modellregion Steinwald-Allianz sind Bio-zertifiziert. Das Rindfleisch kommt auf kurzem Weg zu uns: Steinwald-Beef aus Bio-Produktion - beste Qualität aus der Region.

Unser Dry Aged Beef reift 21 bis 28 Tage in unserem Reifeschränk.

Unter kontrollierten Bedingungen wird das Fleisch am besten: dunkelrot, fein marmoriert und intensiv im Geschmack.

 Dry Aged Rumpsteg ca. 250 g Steinwald-Beef aus Bio-Produktion	26,00
 Dry Aged Rib-Eye-Steg, ca. 300 g Steinwald-Beef aus Bio-Produktion	33,50
 Dry Aged Filet, ca 200 g Steinwald-Beef aus Bio-Produktion	35,50



Fleischbrötchen

Aus dem Hafen von New York

hat uns der gute Pfalzgraf eine Spezialität mitgebracht, die heutzutage in aller Munde ist: den Hamburger.
Unsere Patties sind hausgemacht aus Original Steinwald-Beef aus Bio-Produktion.

Für die Brötchen hat unser Küchenchef mit unserer Hausbäckerei Schraml die besten Bäcker-Buns vom Westufer der Fichtelnaab entwickelt.
Ein fluffiges Laugen-Bun mit Röstzwiebeln ist die Grundlage für unseren Ariburger.

Ariburger

7,5

Hausgemachtes Pulled Pork |
Oberpfälzer Cole Slaw |
Smokey-Monk-Dip |
fluffiges Laugen-Bun ^{1,2,3,4,6}

Des Pfalzgrafen liebeliche Tochter

9,8

2 Chicken Patties | Pommery-Dip |
Mango-Curry-Dip | Salat | Tomaten |
Salatgurke | Kräuter Vinaigrette |
Leichtes Brioche-Bun mit
schwarzem Sesam ^{1,2,3,4,6}

Pfalzgrafenburgler N.Y. original

15,5

2 Steinwald-Beef-Patties aus Bio-Produktion
insgesamt 300g |
Hickory-Barbecue-Sauce | Pommery-Dip |
Senf | Bacon | Salat | Tomaten | Gurke
Kräuter Vinaigrette |
Vollkorn-Sesam-Bun ^{1,2,3,4,6}

Koloss von Rhodos (vegetarisch)

11,5

Gegrillter Ziegenkäse | Salat | Tomate |
Tomato-Jam | Salatgurke |
Kräuter Vinaigrette |
Black-Veggie-Bun ^{1,2,3,4,6}



Kreuzfahrten

Kreuzfahrt mit Dipsteg

Erleben Sie gemeinsam eine Kreuzfahrt durch die Welt der Stegs!

Genießen und vergleichen Sie des Pfalzgrafen Lieblingsstegs aus den Häfen der Weltmeere.

- 🕒 Dipsteg mit 6 verschiedenen Dips
- 👥 ab 2 Personen
- 🍽️ 3 Beilagen nach Wahl inklusive
- 🥩 200 g Fleisch pro Person

🍴 **Die große Weltreise:** Buenos Aires – Sydney – Los Angeles
Huftsteg Rumpsteg Rib-Eye pro Person 28,5

🍴 **Explorer Tour:** Sydney – Schleswig Holstein – Mann über Bord
Rumpsteg Susländer Schwertfischsteg pro Person 28,5



Beilagen / Dips

Beilagen 3,00 €

- 🕒 Ofenkartoffel mit Kräuterquark
- 🕒 Steg-Pommes
- 🕒 Bratkartoffeln
- 🕒 Süßkartoffel-Pommes
- 🕒 Gemischter Salat
- 🕒 Grillgemüse
- 🕒 Geschmorte Zwiebeln
- 🕒 Gegrillte Maiskolben
- 🕒 Keniabohnen mit Speck, Butter
und Knoblauch ^{1,2,4,5}
- 🕒 Champignons à la Provencale
- 🕒 Kräuterbaguette

Alle Beilagen (außer Keniabohnen) sind vegetarisch, die Zwiebeln und die Champignons auch vegan erhältlich.

Bitte geben Sie dies bei Ihrer Bestellung an.

pro Dip 1,50 € / Dipsteg mit 6 Dips 8,00 €

- 🕒 Kräuterbutter
- 🕒 Pommery Dip ^{1,2,6}
- 🕒 Mango-Curry-Dip ^{1,2,6}
- 🕒 Tomaten-Jam ^{1,2,6}
- 🕒 Hickory-Barbecue-Sauce ^{1,2,6}
- 🕒 Remouladensauce ^{1,2,6}
- 🕒 Feurige Pfeffersauce (warm) ^{1,2,6}
- 🕒 Champignonrahmsauce (warm) ^{1,2,6}

- 🕒 Spezialität vom Westufer der Fichtelnaab:
Smokey-Monk-Dip ^{1,2}
Aromatisiert mit dem Smokey-Monk Whisky
von der Brennerei Schraml, Erbdorf

Tomaten-Jam und die Hickory-Barbecue-Sauce sind vegan.



Was der Pfalzgraf sonst so an den Stegen der Welthäfen gefunden hat...

- | | |
|---|------|
|  Des Pfalzgrafen Rinderbraten
mit Serviettenknödel und gemischten Salat | 12,5 |
|  Maishähnchenbrust
mit Grillgemüse und Mango-Curry-Dip ^{1,2,6} | 14,5 |
|  Saiblingsfilet
mit zweierlei Karottengemüse, Butterkartoffeln und Schalotten-Limetten Soße | 15,5 |
|  Rahmgeschnetztes vom Steinwald-Beef aus Bio-Produktion ^{1,2,3,5}
mit Spätzle und Beilagensalat | 16,5 |
|  Susländer Schweinekotelett ca. 250 g
mit Schwenkkartoffeln und Beilagensalat | 18,5 |
|  Spieß vom Dry Aged Rinderfilet vom Grill ca. 200 g
mit Grillgemüse, Bratkartoffeln und Smokey-Monk-Dip ^{1,2} | 25,5 |
|  Vegetarisch: Gemüseschaschlik
mit Joghurt-Tomaten-Salsa und Röstkartoffeln | 12,5 |



Was der Pfalzgraf sonst so an den Stegen der Welthäfen gefunden hat...

Salate

Großer Pfalzgrafensalat

🍴	Pur	9,3
🍴	nach Art der Maitresse: mit gebratenen Streifen von der Maishähnchenbrust ^{1,2,3,4}	13,3
🍴	nach ARIBO-Art: mit gebratenen Roastbeefstreifen und Flammkuchenboden ^{1,2,3,4}	14,3
🍴	mit gegrilltem Hüftsteak und Kräuterbutter	14,8
🍴	mit gebratenem Tofusteak	12,5
🍴	mit gebratenem Saiblingsfilet	14,8
	Wahlweise mit Mango-Curry ^{1,2,3,4} , Honig-Balsamico ^{1,2,3,4} oder Essig-Öl Dressing	

Für die Zöglinge

🍴	Schnitzel mit Pommes	5,5
🍴	Kinderburger (auf Wunsch auch ohne Salat 🍴) mit Pommes	5,5
🍴	Piratenteller für Raubzüge auf den Elterntellern (kostet nichts)	








La „Tarte Flambée“

Die Grundlage unserer Flammkuchen sind frische Teigböden aus der Elsässer „Maître Flambée – Flammkuchen Manufaktur“.

Unsere Flammkuchen-Crème kommt ebenfalls aus dem Elsass und ist nach altem Rezept mit Bibbeleskäs angemacht, einer Spezialität, welche aus dem Elsass kommt.

Frisch aus dem Holzofen serviert, bon appétit!

 Flammkuchen „Elsass“ mit Gewürzcrème, Speck, Zwiebeln ^{1,2,3,4,5}	6,9
 Flammkuchen „Käse“ mit Gewürzcrème, Speck, Zwiebeln, Käse ^{1,2,3,4,5}	7,5
 Flammkuchen „Champignon“ mit Gewürzcrème, Speck, Zwiebeln, Champignons ^{1,2,3,4,5}	7,5
 Flammkuchen „Vegetarisch“ mit Gewürzcrème, Schafskäse, Peperoni, Paprika ^{1,2,3,4,5}	8,5
 Flammkuchen „Bavaria“ mit Gewürzcrème, Speck, Zwiebeln, Bavaria-Blu ^{1,2,3,4,5}	7,9
 Flammkuchen „Lachs“ mit Gewürzcrème, Lauch, Räucherlachs ^{1,2,3,4,5}	8,5



Dessert

- | | | |
|---|---|-----|
| 🍴 | La Douce Comtesse
Zweierlei Crème brûlée mit frechen Früchtchen ^{1,3} | 7,5 |
| 🍴 | Die süßen Träume der Maitresse
Vanilleeis auf lauwarmem Nuss-Karamell ^{1,3,4,6} | 6,5 |
| 🍴 | Landgang in Kairo
Schokomousse-Pyramide mit Mangoparfait, Karamellsauce und Pistazienschaum ^{1,3,4,6,10} | 6,5 |
| 🍴 | Palatschinken mit Powidl und Sahne | 5,5 |
| | | |
| 🍴 | La Douce Comtesse
Two kinds of Crème brûlée with fruits ^{1,3} | 7,5 |
| 🍴 | Mistresses Sweet dreams
Vanilla ice with warm nut-caramel ^{1,3,4,6} | 6,5 |
| 🍴 | Landing in Cairo
Chocolate-mousse-pyramide with mangoparfait, caramelsauce and pistachio foam ^{1,3,4,6,10} | 6,5 |
| 🍴 | Pancakes with plum jam and cream | 5,5 |



Allergene & Zusatzstoffe

Sollten Sie Allergiker sein oder sonstige Unverträglichkeiten haben, teilen Sie uns dies bitte vor Ihrer Bestellung mit!
Nur so können wir gewährleisten, dass das Risiko einer allergischen Reaktion auf ein Minimum beschränkt werden kann.
Wir bereiten Ihnen auch gern vegane und Gluten freie Speisen zu.
Fragen Sie uns.

Vielen Dank!

1=mit Konservierungsstoff, 2=mit Geschmacksverstärker, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Farbstoff, 5=mit Phosphat, 6=mit Süßungsmittel, 7=koffeinhaltig, 8=chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle, 11=Pöckelsalz (E252)

Allergens & Additives

If you are allergic to any product or have any other incompatibilities, please inform us before ordering!
This is the only way to ensure that the risk of an allergic reaction can be kept to a minimum.
We also prepare vegan and gluten-free dishes.
Ask us.

Many Thanks!

1 = with coercive agent, 2 = with flavor enhancer, 3 = with antioxidant, 4 = with food coloring, 5 = with phosphate, 6 = with sweetener, 7 = caffeine-containing, 8 = quinine, 9 = blackened, 10 = contains phenylalanine source