



PIER<sup>28</sup>  
STEGHAUS ERBENDORF

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 Jork!“

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**

12,50 €

Aus dem Hafen von La Rochelle, Frankreich

🍴 **Hausgesmokte Entenbrust | Mango-Chili-Chutney | Salatbouquet**

9,50 €

Aus dem Heimathafen

🍴 **Carpaccio vom Oberpfälzer Weiderind  
Salatbouquet | Basilikumpesto | Grana Padano**

11,90 €

🍴 **Des Pfalzgrafen Kraftbrühe vom Steinwald-Beef  
aus Bio-Produktion mit Leberknödel**

5,90 €

🍴 **Pfalzgräfische Kartoffel-Lauchsuppe (vegan)**

5,50 €



## 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 250 g** **18,50 €**  
Die legendären Angus-Stegs aus der Argentinischen Pampa,  
mit viel Auslauf und langer Reifezeit in den Bäuchen der Frachtschiffe.

Aus dem Port Jackson, Sydney, Australia

- 🍴 **Black Angus Roastbeef 250 g** **23,50 €**  
**Aufpreis + 100 g** **6,00 €**

- 🍴 **Black Angus Filet 200 g** **26,50 €**  
**Aufpreis + 100 g** **8,00 €**

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

“Surf and Turf”  
Aufpreis pro Riesengarnele 4,50 €



## 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.

<b>🍴 Dry Aged Rumpsteg ca. 250 g</b> Steinwald-Beef aus Bio-Produktion	<b>24,50 €</b>
<b>🍴 Dry Aged Rib-Eye-Steg, ca. 300 g</b> Steinwald-Beef aus Bio-Produktion	<b>26,50 €</b>
<b>🍴 Dry Aged Filet, ca 200 g</b> Steinwald-Beef aus Bio-Produktion	<b>28,50 €</b>

“Surf and Turf”  
Aufpreis pro Riesengarnele 4,50 €



## Kreuzfahrt

### Kreuzfahrt mit Dipsteg

Erleben Sie gemeinsam eine Kreuzfahrt durch die Welt der Stegs!  
Genießen und vergleichen Sie des Pfalzgrafen Lieblingsstegs aus den Hafен der Weltmeere.

- 🍴 Dipsteg mit 6 verschiedenen Stegs
- 🍴 ab 2 Personen
- 🍴 3 Beilagen nach Wahl inklusive
- 🍴 200 g Fleisch pro Person
- 🍴 28,50 € pro Person

#### 🍴 Die Weltreise des Pfalzgrafen:

**Buenos Aires  
Hüftsteg**

**Sydney  
Rumpsteg**

**Erbendorf  
Dry Aged Rib-Eye-Steg**

Die Weltreise des Pfalzgrafen „Surf and Turf“  
Aufpreis pro Riesengarnele 4,50 €



## Burger

### 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 8,50 €

Hausgemachtes Pulled Pork 120 g | Cole Slaw |  
Smokey-Monk-Dip | Laugen-Bun

#### 🍴 Des Pfalzgrafen liebeliche Tochter 9,50 €

1 Chicken-Pattie 150 g | Pommery-Dip |  
Mango-Curry-Dip |  
Salatgurke | Kräuter-Vinaigrette |  
Broiche-Bun mit schwarzem Sesam  
**Upgrade 150 g € 3,00**

#### 🍴 „Pfalzgrafen“ Burger N.Y. Original 11,50 €

1 Steinwald-Beef-Pattie 150 g  
Hickory-Barbecue-Sauce | Pommery-Dip |  
Senf | Speck | Salat | Tomate |  
Salatgurke | Kräuter-Vinaigrette  
Vollkorn-Sesam-Bun  
**Upgrade 150 g € 4,00**

#### 🍴 Koloss von Rhodos (vegetarisch) 10,50 €

Gegrillter Ziegenkäse 150g | Salat | Tomate |  
Tomaten-Jam | Pommery-Dip | Salatgurke |  
Kräuter-Vinaigrette | Dinkelbun



## Beilagen / Dips

**Beilagen: 3,50 €**

- 🍴 **Ofenkartoffel mit Kräuterquark**
- 🍴 **Steg-Pommes**
- 🍴 **Bratkartoffeln**
- 🍴 **Süßkartoffel-Pommes -vegan-**
- 🍴 **Gemischter Salat**
- 🍴 **Grillgemüse**
- 🍴 **Geschmorte Zwiebeln**
- 🍴 **Gegrillte Maiskolbe**
- 🍴 **Keniabohnen | Speck | Butter | Knoblauch**
- 🍴 **Champignons à la Provencale**

Alle Beilagen außer Keniabohnen sind vegetarisch  
Geschmorte Zwiebeln und Pilze à la Provencale  
können auf Wunsch vegan zubereitet werden.  
Süßkartoffel-Pommes sind geeignet für Diabetiker.

Bitte geben Sie dies bei Ihrer Bestellung an.

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

- 🍴 **Kräuterbutter**
- 🍴 **Pommery-Dip**
- 🍴 **Mango-Curry-Dip**
- 🍴 **Tomaten-Jam**
- 🍴 **Hickory-Barbecue-Sauce**
- 🍴 **feurige Pfeffersauce**
- 🍴 **Champignonrahmsauce**
- 🍴 **Smokey-Monk-Dip**  
Spezialität vom Westufer der Fichtelnaab.  
Aromatisiert mit dem Smokey-Monk Whisky  
von der Schnapsbrennerei Schraml, Erbendorf.

Tomaten-Jam ist vegan.





## Hauptgang

- |  |         |
|--|---------|
| <b>Maishähnchenbrust</b><br>Grillgemüse   Mango-Curry-Dip                                  | 13,50 € |
| <b>Gemüse-Käse-Spieß</b><br>Halloumikäse   Joghurt-Sesam-Tomaten-Salsa   Röstkartoffeln    | 12,50 € |
| <b>Penne</b><br>Al Arrabiata <b>oder</b> Al Pesto <b>oder</b> Pilzrahmsauce   Parmesan     | 9,50 €  |
| <b>Spaghetti</b><br>Al Arrabiata <b>oder</b> Al Pesto <b>oder</b> Pilzrahmsauce   Parmesan | 9,50 €  |
| <b>Catch of day</b><br>Gegrillter Fisch   Grillgemüse   Bratkartoffeln                     | 15,50 € |



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

### Salate

Großer Pfalzgrafensalat

🍴 <b>Pur</b>	9,30 €
🍴 <b>Art der Maitresse:</b> mit gebratenen Streifen von der Maishähnchenbrust	13,30 €
🍴 <b>Aribo-Art:</b> mit gebratenen Roastbeefstreifen und Flammkuchenboden	14,30 €
🍴 <b>Gebratenen Hüftsteak</b> und Kräuterbutter	14,80 €
🍴 <b>Gegrillter Halloumikäse</b> und Flammkuchenboden	12,50 €

### Wahlweise mit:

Mango-Curry-Dressing, Balsamico-Honig-Dressing oder Essig und Öl







### Für die Zöglinge

🍴 <b>Schnitzel</b> mit Pommes frites	7,50 €
🍴 <b>Kinderburger</b> (auf Wunsch auch ohne Salat) mit Pommes frites	7,50 €
🍴 <b>Pasta</b> mit Tomatensauce und Parmesan	5,50 €







## La „Tarte Flambée“

Die Grundlage unserer Flammkuchen sind frische Teigböden aus der Elsässer „Maître Flambée – Manufaktur“. Die Flammkuchen-Crème ist nach altem Rezept mit Bibbeleskäse angemacht. Frisch aus dem Ofen serviert, Bon Appétit!

 <b>Flammkuchen „Elsass“</b>	<b>9,00 €</b>
Gewürzcrème   Speck   Zwiebeln	
 <b>Flammkuchen „Käse“</b>	<b>9,00 €</b>
Gewürzcrème   Speck   Zwiebeln   Käse	
 <b>Flammkuchen „Champignon“</b>	<b>9,00 €</b>
Gewürzcrème   Speck   Zwiebeln   Champignons	
 <b>Flammkuchen „Vegetarisch“</b>	<b>9,00 €</b>
Gewürzcrème   Schafskäse   Zwiebeln   Peperoni   Paprika	
 <b>Flammkuchen „Bavaria“</b>	<b>9,00 €</b>
Gewürzcrème   Speck   Zwiebeln   Bavaria-Blue	
 <b>Flammkuchen „Lachs“</b>	<b>10,00 €</b>
Gewürzcrème   Zwiebeln   Frühlingszwiebeln   Räucherlachs	



## Dessert

- |  |        |
|--|--------|
|  <b>La Douce Comtesse</b><br>Zweierlei Crème brûlée mit frischen Früchten                                 | 7,50 € |
|  <b>Die süßen Träume der Maitresse</b><br>Vanilleeis mit lauwarmen Nuss-Karamell                          | 6,50 € |
|  <b>Landgang in Kairo</b><br>Schokoladenmousse-Pyramide   Mangoparfait<br>Karamellsauce   Pistazienschaum | 7,50 € |
|  <b>Dessert des Tages</b>   | 6,00 € |



## **Allergene & Zusatzstoffe**

Sehr geehrte Gäste,

unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über mögliche Allergene und Unverträglichkeiten in unserem sorgfältigen ausgewählten Angebot an Speisen und Getränken.