SEBASTIAN´S STEAKHOUSE EST 2011

AUSGABE HERBST 2026
ZUM MITNEHMEN

Prime Time

DAS MAGAZIN AUS DEM SEBASTIAN'S STEAKHOUSE · SIEGEN

SEIT 2011
15
JAHRE

S. 2 **Manhattan, Sandstraße 31**
15 Jahre Steaks vom 800-Grad-Broiler

S. 4 **Vom Weiderind zum Teller**
Herkunft, Prime, Dry Aged und Kobe

S. 6 **Rot, Torf und Wacholder**
Weinkarte, Whisky und Gin

S. 8 **Irle, frisch gezapft**
Das Siegerländer Brauhaus ist zurück

S. 10 **Filet am Stück, medium rare**
Steak zu Hause, Schritt für Schritt



Gedeckt für den Abend. Kerzenlicht, Kristall und die Lederbank am Fenster.

15 JAHRE SEBASTIAN'S STEAKHOUSE & BAR

Manhattan, Sandstraße *31*

Seit dem Sommer 2011 grillt Sebastian Otterbach in der Siegener Unterstadt Steaks bei 800 Grad. Ein Haus, das New York im Kopf hat und das Siegerland im Herzen.

EIN PORTRÄT IN EIGENER SACHE · FOTOS: SEBASTIAN'S

Wer an einem Dienstagabend gegen halb sechs die Sandstraße hinuntergeht, an der Ecke, die viele Siegener noch immer Reichwalds Ecke nennen, bemerkt zuerst nichts Besonderes. Die Fassade ist zurückhaltend, das Kinocenter in der Nachbarschaft wirbt mit größeren Buchstaben. Dann öffnet sich die Tür, und es riecht nach Röstaromen, nach heißem Rost und geklärter Butter. Spätestens jetzt ist klar, dass hier niemand zufällig landet.

Seit dem Sommer 2011 führt Sebastian Otterbach an dieser Adresse „Sebastian's Steakhouse & Bar". Fünfzehn Jahre sind in der Gastronomie eine kleine Ewigkeit, in einer Stadt dieser Größe erst recht. Viele Häuser, die damals öffneten, gibt es längst nicht mehr. Das Sebastian's dagegen zählt heute zu den wenigen verbliebenen Top-Adressen der Stadt, und seine Gäste reisen inzwischen aus Köln, Düsseldorf und Frankfurt an.

Eine Woche, jeden Abend ein Steakhouse

Die Geschichte beginnt, wie viele gute Restaurantgeschichten, mit einer Reise. Otterbachs Bruder lebte damals in den Vereinigten Staaten, und der gelernte Hotelkaufmann besuchte ihn. Seinen 25. Geburtstag feierte er bei Morton's in Manhattan, einer Institution unter den amerikanischen Steakhäusern. Danach ließ ihn die Idee nicht mehr los. „Wir waren eine Woche lang jeden Tag in einem anderen New Yorker Steakhouse und haben diesen so besonderen kulinarischen Stil sowie das damit verbundene Lebensgefühl genossen", hat er später erzählt.

Zurück im Siegerland schrieb er ein Konzept. Der Rückhalt kam aus der Familie: Beide Eltern stammen aus der Gastronomie, und seine Frau Johanna Kuhn-Prinz ist gelernte Hotelfachfrau. „Wir teilen also alle die Leidenschaft", sagt Otterbach. Heute führen die beiden das Haus gemeinsam. Auf der Website steht ein Gruß, unterschrieben mit „Ihre Johanna & Sebastian". Man nimmt ihn den beiden ab.

Die magische Zahl

Das Herz des Hauses steht in der Küche und ist aus Edelstahl: ein Steakhouse-Broiler, importiert aus Kalifornien. Seine Infrarot-Oberhitze erreicht rund 800 Grad. Bei dieser Temperatur ziehen sich die Fleischfasern sofort zusammen, die Oberfläche karamellisiert binnen kurzer Zeit zu einer Kruste, und der Saft bleibt im Fleisch. Chemiker sprechen von der Maillard-Reaktion. Gäste sprechen vom ersten Bissen.

Die Anschaffung war ein Wagnis. „Ein teures Gerät, aber eben auch ein absolutes Alleinstellungsmerkmal. Ich bin froh, diesen Schritt gewagt zu haben", sagt Otterbach. Als er ihn kaufte, liefen bundesweit gerade einmal fünf dieser Broiler. Das Finish bleibt bewusst schlicht: geklärte Butter, ein paar Flocken Maldon-Salz, mehr nicht. „Simple but significant"

heißt das Motto des Hauses, und selten passt ein Leitspruch so genau zu dem, was auf dem Teller liegt.

Fleisch mit Herkunft

Was auf den Rost kommt, ist sorgfältig ausgewählt. Das Fleisch stammt von zertifizierten Erzeugern aus Kanada, den USA, Irland, Australien und Deutschland. Aus Amerika verarbeitet die Küche ausschließlich Ware der Stufen USDA Choice und Prime, jenem Maßstab, an dem sich die Steakwelt misst. Vieles davon ist Black Angus und grain-fed: Die Rinder verbringen ihre ersten Monate auf der Weide und werden danach 150 bis 200 Tage mit Getreide gefüttert. Daher kommt die feine Marmorierung, die das Fleisch auf dem Grill saftig hält. Ein Teil reift bis zu vier Wochen trocken, Dry Aged, mit jenem nussigen Aroma, das nur Zeit hervorbringt.

Die Karte reicht vom klassischen Porterhouse über Ribeye und Filet bis zum Hanging Tender, einem Cut, den man in Deutschland selten bekommt: innen zart wie Filet, außen kräftig und knusprig. Wer mit vier Personen oder mehr kommt, bekommt auf Wunsch eine Vorspeisenvariation für den ganzen Tisch. Dazu kommen Carpaccio, Desserts und wechselnde Wochenempfehlungen, und auch Vegetarier gehen hier nicht leer aus. Bei Beilagen und Gemüse achtet die Küche auf die Saison und auf Ware aus der Region.

Lederbänke, Kerzenlicht, ein Glas Whiskey

Der Gastraum verbindet modernes Design mit rustikalen Elementen. Bordeauxrote Lederbänke ziehen sich an den Wänden entlang, dazu Holztische, Kerzen und gedämpftes Licht. Im Sommer wird auf der Terrasse gegessen. Am schönsten aber ist das Sebastian's im Herbst, wenn es früh dunkel wird: draußen Nieselregen über der Unterstadt, drinnen ein Steak vom Broiler, ein guter Rotwein und Kerzenlicht.

Die Bar ist weit mehr als ein Anhängsel. Über 40 Whiskeys stehen im Regal, dazu eine große Auswahl an Gin, pur oder als Gin Tonic. Die Weinkarte setzt Schwerpunkte in Italien, Frankreich und Übersee und führt Weine namhafter Winzer.

Der Gast als Maßstab

Was ein Restaurant fünfzehn Jahre lang trägt, ist selten ein einzelnes Gerät und auch kein noch so gutes Stück Fleisch. Es sind die Gäste, die wiederkommen. Einige, erzählt Otterbach, begrüßt er jede Woche. „Für mich ist es der tollste Lohn, wenn sich jemand hier wohlfühlt und mir freudestrahlend berichtet, dass er gerne wiederkommt. Etwas Schöneres kann es nicht geben."

Damit das so bleibt, ändert er ständig etwas, an der Karte, an den Specials, an den Details. „Man kann sich jederzeit verbessern und sollte nie die Neugier verlieren." Die Stammgäste sollen sich darauf verlassen können, dass es beim nächsten Besuch etwas Neues zu entdecken gibt.

In den Bewertungen liest man von Steaks, die im Mund zergehen, und von einem Service, der „mehr als nur aufmerksam" sei. Ein Gast schreibt auf Tripadvisor, dieses Restaurant übertreffe alles, was er an Steaks je gesehen habe. Große Worte. Wer aber einmal erlebt hat, wie ein Ribeye nach kaum zwei Minuten unter dem Broiler mit dunkler Kruste auf den Teller kommt, versteht sie.

New York ist weit. Die Sandstraße liegt näher, und für einen Abend reicht das völlig. ■



Die Gastgeber. Johanna Kuhn-Prinz und Sebastian Otterbach.

„Wir wollen Erlebnisse schaffen."

SEBASTIAN OTTERBACH



Unter der Glut. Rund 800 Grad Oberhitze.



IRLAND · KANADA · AUSTRALIEN · USA · JAPAN

Vom Weiderind zum *Teller*

Hinter jedem Steak auf der Karte steht ein Land. Was die Herkunft verrät, was „Prime“ bedeutet und wie man den passenden Cut findet.

FLEISCHKUNDE · FOTOS: SEBASTIAN'S · TITELBILD: HOCHRIPPE AM STÜCK

Ein Steak beginnt nicht in der Küche. Es beginnt auf einer Weide in Irland, auf einer Farm in Nebraska oder in den Weiten Australiens, Monate oder Jahre bevor es auf den Broiler an der Sandstraße kommt. Wer im Sebastian's die Karte aufschlägt, merkt das sofort: Dort steht nicht einfach „Rumpsteak“ oder „Filet“, sondern „Irish“, „Canadian“, „Australian“, „USDA Choice“ und „USDA Prime“. Die Frage am Tisch lautet deshalb oft nicht nur: Welches Stück? Sondern auch: Woher?

Die Antwort ist kein Etikett. Herkunft, Rasse, Fütterung und Reifung bestimmen, wie ein Steak schmeckt, wie zart es ist und wie es sich unter 800 Grad Oberhitze verhält.

Gras oder Getreide

Fleisch schmeckt nach dem, was das Rind gefressen hat. In Irland stehen die Rinder dank des milden, feuchten Klimas den größten Teil des Jahres draußen und fressen Gras. Wer das Siegel für irisches Weiderind tragen will, muss seine Tiere mehr als 220 Tage im Jahr auf der Weide halten. Das ergibt ein mageres, tiefrotes Fleisch mit kräftigem, leicht mineralischem Geschmack. Auf der Karte steht beim irischen Sirloin, der Hüfte, entsprechend: „kräftiger Geschmack, sehr mager“. Wer Fleisch pur und ehrlich mag, ist hier richtig.

In Nordamerika läuft es anders. Die Kälber verbringen ihre ersten Monate auf der Weide, danach folgen 150 bis 200 Tage Getreidefütterung. In dieser Zeit lagert sich Fett in feinen Äderchen im Muskel ein. Das ist die berühmte Marmorierung. Fett ist Geschmacksträger: Unter der Infrarot-Hitze des Broilers schmilzt es, zieht durch das Fleisch und hält es saftig. Deshalb wirkt ein grain-fed Steak runder, buttriger und weicher im Biss.

Kanada und Australien

Kanadisches Rind steht im Schatten der USA, zu Unrecht. Gerade im Westen des Landes besteht das Futter in der Endmast überwiegend aus Gerste statt aus Mais. Im Sebastian's kommt von dort das Striploin, in Deutschland als Rumpsteak bekannt: aus dem Roastbeef geschnitten, mit kleinem Fettrand. Australien wiederum bringt beides hervor, Weide- und Getreiderinder, und liefert ein Filet Mignon mit feiner Marmorierung, das zu den zartesten Stücken der Karte gehört.

Prime, Choice: die amerikanische Notenskala

Die USA sind die Steaknation schlechthin, und sie haben ein eigenes Bewertungssystem. Prüfer des US-Landwirtschaftsministeriums (USDA) bewerten die Schlachtkörper nach zwei Kriterien: Marmorierung und Alter des Tieres. Die höchste Stufe heißt Prime, nur etwa jedes zehnte bewertete Rind erreicht sie. Darunter folgen Choice und Select. Das Sebastian's verarbeitet ausschließlich Choice und Prime. Aus



Irland · Hüfte



Australien · Filet



USA · Striploin



USA · Ribeye



Japan · Kobe-Filet A5

Choice-Ware kommen Flank, Striploin, Ribeye und Tenderloin auf den Tisch, in Prime-Qualität Striploin, Tenderloin und das Ribeye, das auf der Karte schlicht als „Unsere Empfehlung“ markiert ist. Selbst das Carpaccio ist amerikanisch: vom Nebraska Beef.

Zeit als Zutat: Dry Aged

Manche Stücke brauchen vor dem Grill vor allem eines: Geduld. Für das Dry Aged Beef hängt und liegt das Fleisch 21 bis 28 Tage im Reifeschrank, bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und ständiger Luftbewegung. In dieser Zeit verliert es Wasser, der Geschmack konzentriert sich. Gleichzeitig lockern körpereigene Enzyme die Muskelfasern. Am Ende steht ein Steak mit nussigem, fast buttrigem Aroma und einer Zartheit, die frisches Fleisch nicht erreicht.

Der Preis dafür ist sichtbar: Die äußere Schicht trocknet zu einer dunklen Kruste, die vor dem Portionieren abgeschnitten wird. Ein Teil des Fleisches geht so verloren. Auf der Karte stehen gereiftes Striploin, gereiftes Ribeye und ein T-Bone mit 600 Gramm, bei dem Roastbeef und Filet gemeinsam am Knochen reifen.

Kobe: der Ausnahmefall

Und dann gibt es Abende, an denen etwas ganz Besonderes auf der Tafel steht. Im Januar 2026 war das ein Filet vom zertifizierten Kobe-Rind, Stufe A5, rund 200 Gramm, als „Catch of the Day“. Kobe ist dabei kein Sammelbegriff für edles Rindfleisch, sondern eine geschützte Herkunft. Es stammt vom Tajima-Rind, einer Linie des Japanischen Schwarzrinds, die in der Präfektur Hyōgo geboren, gemästet und geschlachtet wird. Nur die besten Tajima-Rinder dürfen Kobe heißen. Jedes Kobe ist also Tajima, aber nicht jedes Tajima ist Kobe. Bewertet wird in Japan mit einem Buchstaben für die Fleischausbeute und einer Ziffer von 1 bis 5 für die Qualität, in die Marmorierung, Farbe, Festigkeit und Fettqualität einfließen. A5 ist die Höchstnote. Das Fett ist so dicht und fein im Muskel verteilt, dass das rohe Fleisch eher rosa-weiß gemasert als rot aussieht. Ein solches Stück isst man nicht jede Woche, aber man vergisst es nicht.

Vom Kühlraum auf den Broiler

Bei aller Herkunftskunde bleibt der letzte Schritt der entscheidende. Im Sebastian's werden die Steaks von Hand geschnitten, „handcut“, wie es auf der Karte heißt. Dann kommen sie unter den aus Kalifornien importierten Broiler. Rund 800 Grad Infrarot-Oberhitze schließen die Oberfläche in kürzester Zeit zu einer karamellisierten Kruste, der Saft bleibt im Fleisch. Zum Schluss kommen geklärte Butter und ein paar Flocken Maldon-Salz darauf, mehr nicht. Gutes Fleisch braucht keine Verkleidung.

Ein Tipp zum Schluss: Gerade bei stark marmorierten Stücken wie Ribeye oder Prime-Ware lohnt sich medium rare. Dann ist das Fett geschmolzen und das Fleisch noch saftig. Beim Rest hilft der Service gern, und wer unsicher ist, fragt einfach nach der Herkunft. Hinter jedem Land auf der Karte steckt eine Geschichte.

Vom Weiderind bis zum Teller ist es ein weiter Weg. Am Ende misst man ihn in Minuten unter dem Broiler. ■

DER CUT-KOMPASS

Tenderloin · Filet
Am zartesten, mager. Für alle, die Zartheit suchen.

Ribeye
Fettauge, saftig, vollmundig. Für Geschmack.

Striploin
Fester Biss, Fettrand. Der Klassiker.

Sirloin · Hüfte
Mager und kräftig. Für Puristen.

Flank
Würzig, quer zur Faser geschnitten.

T-Bone · Double Cut
600 g am Knochen, 550 g für zwei.

WEIN · WHISKY · GIN

Rot, Torf und *Wacholder*

Von der Rioja bis Washington State, von Speyside bis Islay: ein Rundgang durch Keller und Barregal, mit Ideen zum Steak.

BAR & KELLER · FOTOS: SEBASTIAN'S

Ein Steak vom 800-Grad-Broiler hat eine Kruste aus Röstaromen, ein saftiges Inneres und, je nach Cut, eine ordentliche Portion Fett. Der Wein dazu muss mithalten können. Er braucht reife Frucht, die zur Röstung passt, und Tannin, das das Fett bindet und den Gaumen nach jedem Bissen wieder frei macht. Deshalb ist die Weinkarte des Sebastian's vor allem eine Rotweinkarte, und deshalb reist sie weit.

Die Neue Welt am Grill

Wer ein amerikanisches Steakhaus im Kopf hat, landet beim amerikanischen Wein. Aus Kalifornien steht der S.L.V. Cabernet Sauvignon von Stag's Leap Wine Cellars auf der Karte. Das Weingut schrieb Geschichte, als sein Cabernet beim berühmten Pariser Vergleichstest von 1976 die großen Bordeaux hinter sich ließ. Daneben Robert Mondavi, der Pionier des Napa Valley, mit seiner Twin-Oaks-Linie. Aus Washington State kommt Chateau Ste. Michelle: ein dichter Cabernet aus dem Columbia Valley und „The Pundit", ein Syrah, für den sich zwei Winzer von der französischen Rhône mit dem Kellermeister des Hauses zusammengetan haben.

Chile hat einen eigenen Schwerpunkt. Von Montes gibt es den Alpha Syrah, den Purple Angel und den Taita 2009, einen reinsortigen Cabernet aus dem Weinberg Marchigüe und den seltensten Wein des Hauses. Purple Angel setzt auf Carmenère, eine Rebsorte, die einst in Bordeaux zu Hause war, dort nach der Reblaus-Katastrophe verschwand und erst 1994 in chilenischen Weinbergen wiederentdeckt wurde, wo man sie jahrzehntelang für Merlot gehalten hatte. Der Albis von Haras de Pirque aus dem Maipo-Tal, entstanden als Gemeinschaftsprojekt mit der toskanischen Familie Antinori, verbindet Alte und Neue Welt im Glas. Aus Australien kommt Penfolds mit zwei Shiraz-Cabernet-Cuvées.

Spanien: Geduld als Stil

Die Rioja steht für Weine, die Zeit bekommen. Der Baron de Ley Gran Reserva reift mindestens 24 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern und danach weitere drei Jahre auf der Flasche, bevor er in den Handel kommt. Heraus kommt ein weicher, vielschichtiger Rotwein, der gerade zu gereiftem Fleisch passt. Eine Klasse für sich ist der Pintia 2018 aus Toro, vom Weingut der Familie hinter Vega Sicilia, Spaniens wohl berühmtestem Rotwein. Robert Parkers Wine Advocate bewertete den Jahrgang mit 95 Punkten.

Alte Welt mit Charakter

Italien ist das zweite Standbein der Karte. Von der toskanischen Küste, wo in den 1970er-Jahren die Supertoskaner entstanden, kommen zwei Cuvées: Il Bruciato aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah von Antinoris Tenuta Guado al Tasso in Bolgheri und der Insoglio del Cinghiale, ein Syrah-betonter Verschnitt vom Gut Campo di Sasso im Nachbarort Bibbona. Aus den Marken stammt der Ninfa von Velenosi, Montepulciano mit internationalen Rebsorten, aus Apulien der Primitivo di Manduria Il Bacca. Das Friaul vertritt Collavini mit einem Merlot und zwei



Rioja und Karaffe. Große Rotweine bekommen Luft, bevor sie ins Glas kommen.



Pintia 2018 · Toro



Chateau Ste. Michelle · Columbia Valley



Lady May 2020 · Stellenbosch

Weißweinen, einem Pinot Grigio und einem Chardonnay.

Frankreich ist mit dem Languedoc vertreten, vor allem mit Gérard Bertrand und seinem Château L'Hospitalet Grand Vin, für den Syrah, Grenache und Mourvèdre getrennt vergoren, in neuen Barriques ausgebaut und erst zum Schluss aus den besten Fässern vermählt werden. Und dann gibt es noch eine Flasche mit Geschichte: Lady May aus Stellenbosch. May de Lencquesaing führte jahrzehntelang ein großes Bordeaux-Gut, bevor sie mit 78 Jahren in Südafrika noch einmal neu anfing. Zu ihrem 100. Geburtstag bekam der Jahrgang 2020 ein eigenes Etikett.

Torf, Sherry, Honig

Nach dem Essen wandert der Blick zur Bar. Die Whiskykarte liest sich wie eine Landkarte Schottlands. Aus der Speyside kommen Glenfiddich in drei Altersstufen (12, 15 und 18 Jahre), Macallan als Double Cask und als Triple Cask, Knockando und Glen Moray. Die Highlands sind mit Dalwhinnie, Oban, Glenmorangie und Aberfeldy vertreten, die Inseln mit Highland Park von Orkney, Talisker von Skye, Arran und Jura. Von Islay kommen Bunnahabhain und Ardbeg, darunter der Corryvreckan, benannt nach dem Meeresstrudel zwischen Jura und Scarba. Dazu kommen Japan mit Hibiki Harmony und Suntory Toki und, für besondere Anlässe, ein Johnnie Walker Blue Label.

Wer sich durchprobieren will, beginnt mild und endet rauchig. Den Unterschied macht neben der Region vor allem das Fass: Bourbonfässer geben Vanille und Honig, Sherryfässer dunkle Frucht und Rosinen, getorftes Malz den Rauch. Ausgeschenkt wird in 4 cl.

Gin is king

Zum Aperitif regiert der Gin Tonic. Neben dem Gin Tonic des Hauses stehen Hendrick's mit Gurke und Rose, Bombay Sapphire, Bombay Citron Presse mit Mittelmeerzitrone sowie zwei Tanqueray-Varianten: Flor de Sevilla mit Bitterorange und Rangpur mit der gleichnamigen Limette. Wer fahren muss, bekommt einen Gin Tonic mit alkoholfreiem Gordon's. Champagner der Hausmarke gibt es auch glasweise, dazu Sherry und Portwein.

Und wer nach dem Dessert noch nicht gehen mag: Rum aus Venezuela, Barbados und von den Philippinen, Brandy de Jerez von Lepanto und Cardenal Mendoza und eine Grappa von Poli aus Sassicaia-Trester.

Das Steak ist der Grund zu kommen. Das letzte Glas ist der Grund zu bleiben. ■

VON MILD ZU RAUCHIG

- **Glenfiddich 12** — Speyside · Birne, Eiche
- **Aberfeldy 12** — Highlands · Honig, Ananas
- **Macallan 12 Double Cask** — Speyside · Honig, Rosinen
- **Highland Park 12** — Orkney · Heidehonig, zarter Rauch
- **Talisker 10** — Skye · Pfeffer, Meersalz, Rauch
- **Ardbeg 10** — Islay · Torfrauch, Zitrone
- **Ardbeg Corryvreckan** — Islay · Torf, Asche, Kakao

MILD — RAUCHIG

WEIN ZUM CUT

FILET	RIBEYE	STRIPLOIN	DRY AGED	FLANK
Merlot Poncanera	S.L.V. Cabernet	Ste. Michelle Cabernet	Baron de Ley Gran Reserva	Il Bacca Primitivo

Irle

Irle, frisch gezapft:

Das Siegerländer Brauhaus ist zurück



Ein ganzes Jahr lang wurde in Kaan-Marienborn gebohrt, gehämmert und erneuert. Seit Februar 2025 hat Siegen sein Brauhaus wieder – und wer das historische Sudwerk kannte, blickt auf ein völlig neues Ambiente: Wo einst der wuchtige Sudkessel stand, setzen heute Holz, Metall, warmes Licht und ein Kronleuchter aus originalen Irle-Bierflaschen moderne Akzente. Die traditionsreichste Braustätte des Siegerlands hat einen zeitgemäßen Rahmen erhalten.

Neuer Schwung durch regionale Köpfe

Hinter dem Neustart stehen drei Unternehmer aus der Region: Jens Bombosch, der die Brauerei als Geschäftsführer leitet, sowie Andreas Weber und Mentor Hajdari. Gemeinsam verwandelten sie das Brauereigelände in ein vielseitiges Erlebnisareal: Neben dem Brauhaus und der eigentlichen Brauerei laden der weitläufige Biergarten sowie Event-Locations wie das „Hexenhaus“ und die „Alm“ zu Festen und Begegnungen ein. Zudem steht bereits der nächste Schritt fest: Ende 2026 soll die altbekannte Location „Restaurant Bar“ nach ihrem völligen Umbau wiedereröffnen – unter dem Namen „Irle in der Stadt“.

FOTOS: BRAUHAUS IRLE

SEIT 1693

Irle

Auf dem Vormarsch: Von der Region auf die großen Bühnen

Seit der Übernahme befindet sich die Marke spürbar auf dem Vormarsch. Das Engagement zeigt sich nicht nur in der Gastronomie, sondern auch im Sport und der Event-Kultur: Als Trikotsponsor der Sportfreunde Siegen setzt Irle ein klares Zeichen für den Lokalsport. Auch bei großen regionalen Formaten wie dem Biggesee Open Air ist die Brauerei fester Bierpartner. Doch der Radius wächst längst über die Region hinaus: Beim bekannten „Glücksgefühle Festival“ am Hockenheimring ist Irle mit dem eigens gebrauten „Glückspils“ vertreten – ein deutliches Signal für die neue überregionale Strahlkraft.

Klassisches Handwerk – vor Ort und in der Stadt

Bei aller Neugestaltung bleibt das Fundament unverändert: das Bier. Gebraut wird weiterhin nach bewährter Rezeptur. Im Mittelpunkt steht das traditionsreiche Irle Edel-Pils – ergänzt durch eine alkoholfreie Variante sowie das klassische und alkoholfreie Radler.

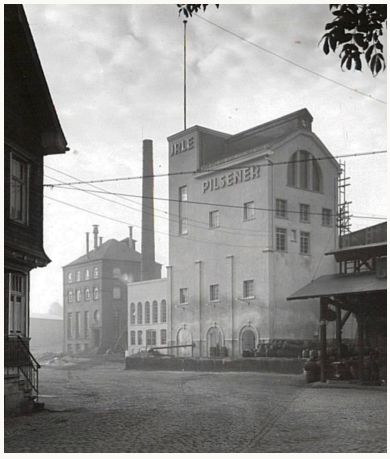
Ausgeschenkt wird nicht nur direkt auf dem Brauereihof: Ab November 2026 fließt Irle auch im Sebastian’s in der Sandstraße frisch aus dem Zapfhahn.

Über drei Jahrhunderte Braugeschichte

Die Wurzeln des Betriebs reichen bis ins Jahr 1693 zurück, als Johannes Irle von Dahlbruch den Grundstein legte. Damit ist Irle die älteste Brauerei im Siegerland, die bis heute aktiv braut. Mit dem gelungenen Neustart und dem 333-jährigen Bestehen verbindet das Unternehmen gewachsene Brautradition mit frischer Dynamik und einer modernen, wachsenden Erlebnisgastronomie









FOTOS: BRAUHAUS IRLE

STEAK ZU HAUSE · FÜR VIER PERSONEN

Filet am Stück, *medium rare*

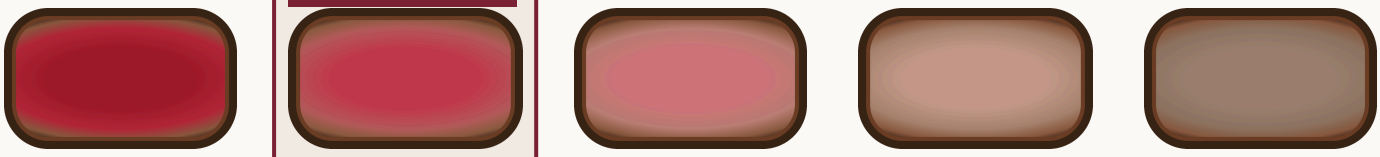
Der Broiler bleibt in der Sandstraße. Ein ganzes Filet gelingt aber auch zu Hause, mit viel Hitze am Anfang, einem Thermometer und etwas Geduld.



Filet am Stück. Mit grünen Bohnen, Kartoffeln und Grillgemüse.

SIE BRAUCHEN

- 800 g Rinderfilet, Mittelstück
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- Butterschmalz zum Braten
- 2 EL Butter, 3 Zweige Thymian
- 1 Knoblauchzehe, angedrückt
- Maldon-Salz zum Servieren
- Küchengarn und ein Einstichthermometer



Rare	**Medium rare** (UNSERE EMPFEHLUNG)	Medium	Medium well	Well done
blutig	rosa-blutig	rosa	halb durch	durch
50–52 °C	54–56 °C	57–60 °C	61–65 °C	ab 66 °C

Kerntemperaturen als Richtwerte nach dem Ruhen. Beim Ruhen gart das Fleisch noch zwei bis drei Grad nach.

1 Vorbereiten

Filet trocken tupfen, mit Küchengarn in gleichmäßige Form binden und salzen, sofort oder 40 Minuten vorher. Ofen auf 120 °C vorheizen.

2 Anbraten

In einer sehr heißen Pfanne mit Butterschmalz rundum scharf anbraten, bis überall eine dunkle Kruste entsteht.

3 Arrosieren

Hitze reduzieren, Butter, Thymian und Knoblauch dazu und das Filet eine Minute mit der schäumenden Butter übergießen.

4 Garziehen

Im Ofen garen, bis das Thermometer in der Mitte 52 bis 53 °C zeigt. Je nach Dicke dauert das etwa 20 bis 35 Minuten.

5 Ruhen

Locker abgedeckt acht bis zehn Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit erreicht es medium rare.

6 Servieren

Garn entfernen, pfeffern, in fingerdicke Scheiben schneiden, mit Maldon-Salz und etwas Bratbutter servieren.

Warum medium rare?

Bei 54 bis 56 Grad ist das Filet rosa und saftig, aber nicht mehr roh. Das Thermometer ist dabei wichtiger als jede Garzeit, denn jedes Stück ist anders dick. Und wenn es einmal schneller gehen soll: Der Broiler in der Sandstraße ist ab 17:30 Uhr heiß.

FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Feiern & *Verschenken*

Ihr Fest im Sebastian's

Geburtstag, Jubiläum, Firmen- oder Weihnachtsfeier: Für Gruppen ab acht Personen planen wir den Abend gern gemeinsam mit Ihnen. Ab vier Personen bereiten wir auf Wunsch eine Vorspeisenvariation für den ganzen Tisch zu.

Telefon 0271 31765418
info@sebastians-steak.de



Ein Steak verschenken



Gutscheine gibt es im Restaurant und online auf sebastians-steak.de/gutscheine. Versandkostenfrei per Post, versandbereit in drei Werktagen.

4,8 ★★★★★

DAS SAGEN UNSERE GÄSTE
Über 1.000 Bewertungen bei Google

„Es ist nicht nur ein Restaurant oder ein Steakhaus; es ist die pure Identifikation!“
KARSTEN W.

„Selbst als Großstädter, wo es Dutzend gute Steak-Restaurants gibt, kann ich sagen, dass das Sebastian's herausragend ist.“
SVEN F.

„Mein Steak war so saftig wie kein zweites und PERFEKT medium-rare.“
MARVIN H.

„Wahre kulinarische Offenbarung, in … Siegen!“
TOM W.

„Wir hatten im Rahmen unserer Weihnachtsfeier hier einen sehr schönen Abend. […] kein Glas blieb wirklich lange leer.“
MANUEL S.

„… der Beef Tea (die Rinderkraftbrühe), der sogar Suppenhasser überzeugt.“
OLIVER W.







SEBASTIAN´S
STEAKHOUSE
EST 2011

Get the steak you really want.

ADRESSE

Sebastian's Steakhouse & Bar
Sandstraße 31
57072 Siegen

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Samstag
ab 17:30 Uhr

RESERVIERUNG

0271 31765418
sebastians-steak.de

FEIERN AB 8 PERSONEN

Bitte telefonisch anfragen

TISCH RESERVIEREN

Herausgeber: Sebastian's Steakhouse & Bar, Sebastian Otterbach, Sandstraße 31, 57072 Siegen · Texte und Fotos: Sebastian's Steakhouse · Prime Time, Ausgabe Herbst 2026