

VORSPEISEN

- Caprese** € 8,50
 Büffelmozzarella/Tomate/Basilikum/Olivenöl
- Rote Bete Carpaccio** € 10,90
 Honig-Limettdressing/Ziegenkäse/Babyspinat/
 Walnusskerne

SUPPEN

- Essenz von Steinpilzen** € 6,90
 Kräuterroulade
- Kürbis-Cappuccino** € 7,20
 Steirisches Kürbiskernöl

VEGETARISCH

- Risotto von Wald- und Wiesenpilzen** € 11,90
 Feldsalat
- Grillgemüse** € 10,90
 Kräuter/Pesto/Ziegenkäse
- Kürbisgnocchi** € 12,90
 Kräutersauce/Kirschtomaten/
 grüner Spargel/Parmesan

SALATE

- Beilagensalat** € 3,40
- Tomatensalat** € 4,50
 Schafskäse/Zwiebeln
- Classischer Caesar's Salad** € 8,20
 Romanosalat/Parmesan/Croûtons/Sardellen
- als Vorspeisensalat** € 5,90
- wahlweise mit:
- Riesengarnelen in Kräuterbutter á € 2,80
- Marinierte Maispouardenstreifen € 4,70

BURGER

- Schweizer-Burger (200g)** € 15,90
 Angus Beef Patty/Emmentaler Käse/
 krosser Speck/Schmorzwiebeln/
 gegrillte Tomate/Pommes frites
- Premium Classic Beef Burger (200g)** € 14,70
 Angus Beef Patty/unsere Burgersauce/
 Tomate/marinierte Zwiebeln/Pommes frites
- Italian Burger** € 14,90
 Hähnchenbrust/Ciabattabrötchen/
 Tomate/Mozzarella/Rucola/Pommes frites
- Veggie Burger (125g)** € 11,90
 Falafel Patty mit Karotte/unsere Burgersauce/
 Tomate/marinierte Zwiebeln/ Pommes frites

GRAIN FED (GETREIDEFÜTTERUNG)

Die Rinder wachsen ca.20-22 Monate unbeeinflusst in natürlicher Umgebung auf. Drei Monate vor der Schlachtung wird hochwertiges Getreide zugefüttert. Aufgrund der besonderen Mast zeichnet sich dieses Fleisch durch einen außergewöhnlich guten Geschmack, eine sehr feine Marmorierung und Zartheit aus.

STEAKS

01 Rumpsteak mit typischem Fettrand
Kräuterbutter/Paprika-ZucchiniGemüse/
Bratkartoffeln
200g € 24,40
300g € 32,10

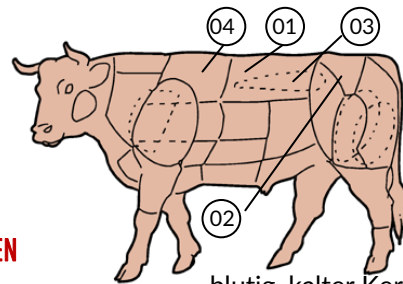
02 Hüftsteak aus der Keule
Schmorzwiebeln/Spitzkohl/Bratkartoffeln
200g € 18,90
300g € 24,90

03 Filetsteak, das wertvollste Stück des Rindes
Portweinjus/grüne Bohnen/Gratinkartoffeln
200g € 30,90
250g € 36,10

03 Chateaubriand für 2 Personen
doppeltes Filetsteak
Rotweinjus/Maiskolben/Bratkartoffeln
500g € 58,00

04 Rib Eye Steak
aus dem Kern der Hochrippe, mit Fettauge
Knoblauchbutter/sautierte Champignons/
Ofenkartoffel mit Sour cream
250g € 30,40
350g € 38,70

Surf'n Turf
Filetsteak (180g)/2 Riesengarnelen
Portweinjus/grüne Bohnen/Rosmarinkartoffeln
€ 33,20



GARSTUFEN

rare	blutig, kalter Kern (ca. 45°C Kerntemperatur)
Medium rare	leicht blutig, warmer Kern (ca. 50°C Kerntemperatur)
Medium	rosa, warmer Kern (56°C Kerntemperatur)
Well done	durchgebraten, grau (65°C Kerntemperatur)

Bitte nennen Sie bei Ihrer Bestellung Ihre Wunschgarstufe!

Wählen Sie Ihre Sauce/Butter zusätzlich
€ 2,00 pro zusätzlicher Sauce/Butter

Butter	Kräuterbutter Tomaten-Basilikumbutter Knoblauchbutter
Warme Sauce	Pfefferrahmsauce ^e Rotweinjus Portwein-Schalotten-Jus

Wählen Sie Ihre Beilagen
€ 3,00 pro zusätzlicher Beilage

- Pommes frites
- Süßkartoffel-Pommes frites
- Ofenkartoffel mit Sour cream
- Bratkartoffeln
- Selleriepüree
- Süßkartoffelpüree
- Sautierte Champignons mit Kräutern
- Grüne Bohnen

Manchmal muss es 800°C sein..... Wir Beefen

Grillen ist toll – aber beefen setzt dem Fleisch die Krone auf!
Fleischzubereitung mit dem Beefer setzt neue Maßstäbe – das Fleisch wird nicht wie beim konventionellen Grillen über längere Zeit bei 400°C gegart – der Beefer karamellisiert die Außenhaut bei 800°C in Sekunden! Die extrem hohen Temperaturen lassen eine einzigartige knusprige Kruste entstehen. Das Ergebnis ist eine unglaubliche Geschmacksexplosion!

DESSERT

Schokoladentarte € 8,90
Nektarinen-Mascarpone-Eiscreme/
Kumquatragout

Orangen-Tiramisu € 8,20
Schokoladen-Espuma