

## VORSPEISEN

**Caprese** € 8,50  
Büffelmozzarella/Tomate/Basilikum/Olivenöl

**Geräucherte Entenbrust** € 10,90  
Pastinaken-Kartoffelrösti/Feldsalat/Preiselbeeren

## SUPPEN

**Wildconsommé** € 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  
Romanasalat/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-Zucchini Gemüse/  
 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**

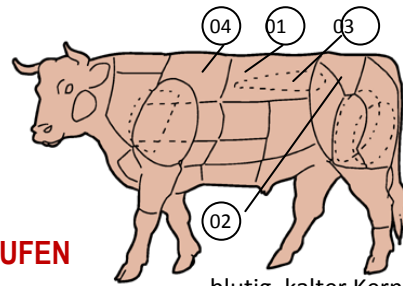
**04 Rib Eye Steak®**  
 aus dem Kern der Hochrippe, mit Fettsäure  
 Knoblauchbutter/sautierte Champignons/  
 Ofenkartoffel mit Sour cream  
**250g € 30,40**  
**350g € 38,70**

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

**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!



## 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 zusätzliche Sauce/Butter

**Butter** Kräuterbutter  
 Tomaten-Basilikumbutter  
 Knoblauchbutter

**Warme Sauce** Pfefferrahmsauce  
 Rotweinjus  
 Portwein-Schalotten-Jus

## Wählen Sie Ihre Beilagen

€ 3,00 pro zusätzliche Beilage

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

## DESSERT

**Mandeltarte** € 7,20  
 Quitten-Minzchutney

**Mousse au chocolat** € 7,90  
 Portweinfeigen