



Unsere Haus - Spezialitäten
our house specialities

Vorweg unseren „Bloody Mary Shot“ ?	3,50 €
Absolut Vodka, Gemüsesaft, Gewürze, Sellerie <i>as a starter „bloody mary shot“ ?</i> <i>2cl Vodka, 3cl vegetables juice, spices, celery</i>	
„Le Gurk“ - unsere neue, spritzige Gurkenlimo 0,4 l	4,90 €
<i>cucumber lemonade</i>	
Hausgemachter Limetten- Minz- Eistee 0,4 l	4,90 €
<i>homemade lime- mint- icetea</i>	
Der Alpenkracher 0,4 l	7,50 €
3 cl Hendrick's Gin, 3 cl Williamsbirne, aufgefüllt mit Almdudler Kräuterlimo	
Mit unserer Volano Schwungradmaschine hauchdünn aufgeschnitten	8,90 €
Pastrami NY Style – mild geräucherte Rinderbrust mit geschrotetem Pfeffer, zweierlei Dip und Ofenbaguette ^{a,8,i,7} <i>pastrami ny stlye – smoked beef brisket with pepper, served with two dips</i>	
Sashimi vom Ikarimi- Lachs	9,90 €
Unserer Meinung nach der beste Lachs der Welt, hier dünn aufgeschnitten, roh, mit Soja- Mirin- Dip und Ofenbaguette	18,90 € (für 2 Pers)
<i>ikarimi salmon sashimi with soy- mirin- dip and baguette</i>	
Beef Short Ribs – ganze Rippe – unser Klassiker seit 2014 – pro 100 g	3,99 €
sousvide gegarte Short Ribs aus der vorderen Querrippe, vollfleischig, mit einer kernigen Marinade serviert <i>beef short ribs</i>	

Starters Teil I / starters part I

Unsere Bull Soup – klare Rinderkraftbrühe mit Fleisch- und Gemüseeinlage	4,90 €
<i>clear beef soup</i>	
Fruchtiges Tomaten- Mangosüppchen ^e mit Basilikumpesto	4,90 €
<i>tomato-mango-creamsoup</i> ^e	

Starters Teil II, Burger & Salate / starters part II, burger & salad

Steakhouse „Baguette Dippers“ ^{c,d,g,f}		4,90 €
Frisches Ofenbaguette mit dreierlei Dip von Sourcreme, Basilikumpesto und Sauce Tartare <i>baguette with three dips – sourcreme, pesto and sauce tartare</i>		
Tatar vom Rind, ^{a,d,g,j,f}	Vorspeise	8,90 €
angemacht mit seinen klassischen Zutaten, serviert mit dunklem Brot <i>steak tartare, mixed with the classical ingrediants</i>	Hauptgang	15,90 €
Rumpsteak Tataki - Rindercarpaccio - so wie wir es machen, ^{a,fb}		13,90 €
120 g Rumpsteak ohne Fettrand, kurz und scharf angebraten, innen roh, in dünne Tranchen aufgeschnitten, mit Seegrass-Salat, mariniert mit Ponzu- Sauce <i>beef carpaccio – steakhouse style – hot grilled striploin steak, inside rare, in thin slices, with seargras-salad and ponzu sauce</i>		
Steakhouse- Vorspeisen- Etagere für zwei ^{a,d,f,g,h,j,7}		19,90 €
wir servieren einen Mix aus Tatar, Pastrami, Lachs- Sashimi		24,90 €
Teriyaki- Hähnchenbrustspiesse, sowie unseren Bloody-Mary-Shot	(für 3 Pers.)	
<i>fingerfood for two – pestobread, tatar, pastrami, teriyaki chickensticks and our bloody shot</i>		
Unser Steakhouse Salat ^{a,g,l}		16,90 €
mit gepfefferten Rindersteakstreifen ca. 180 g <i>steakhouse salad, with grilled stripes of beef</i>		
The Real Thing Steakhouse Burger ^{a,c,d,l}	200 g	13,90 €
für uns der Beste, im rustikalen Krusty- Bun	400 g	18,90 €
reines Beef mit Tomaten, unserer hausgemachten Speckmarmelade, herzhaftem Irish- Cheddar- Käse (laktosefrei) und unserer Burgersauce <i>beef burger with tomatoes and homemade baconjam with savoury irish cheddar cheese and burgersauce</i>		
Hot Pulled Beef Burger ^{a,c,d,l}	200 g	13,90 €
würzig- pikantes Pulled Beef mit Tomaten im rustikalen Krusty- Bun <i>pulled beef burger with tomatoes</i>		

Vom 400 ° C Lavagrill / Our Steaks

- Rindfleisch fast ausschließlich High Quality Beef - Uruguay, mind. 100 Tage Getreidefütterung
– Ca. Angabe des Rohgewichtes –

Alle Gerichte werden mit Pommes frites und Beilagensalat serviert

All dishes served with small salad and french fries.

Beef Spare Ribs Fleischanteil ca. 220 g 19,90 €

sousvide gegarte Spare Ribs aus der Roastbeefrippe, superzart,
kurz vor dem Servieren mit Smoked Honey BBQ Sauce ²⁻³ lackiert,
und auf dem heißen Lavagrill gefinished
beef spare ribs

Hüftsteak (Medium) 200 g 20,50 €

aus dem Herz der Rinderhüfte, fast völlig fettfrei
sirloin steak

Flanksteak (Medium) – in Tranchen serviert 250 g 22,90 €

ca. 1,5 – 2,0 cm dick, ein sensationeller Cut aus dem Bauchlappen,
super marmoriert und geschmacksintensiv
flank steak

Rumpsteak aus der Roastbeeflende (Medium/Rare) 250 g 24,90 €

aus dem Mittelstück geschnitten, zart und fettarm, 350 g 31,90 €
bei uns nur mit sehr kleinem Fettrand
striploin steak

Rib- Eye- Steak (Medium/Rare) 350 g 29,90 €

das Beste aus der Hochrippe geschnitten, mit klassischem 500 g 39,90 €
Fettauge für kernig- herzhaften Geschmack
rib- eye- steak

Filetsteak (Medium/Rare) 200 g 28,90 €

das Beste aus der Rinderlende, ohne Fett 300 g 39,90 €
tenderloin steak

Die in () stehenden Garstufen sind unsere Empfehlungen für die jeweiligen Cuts.
Um wirklich in den Genuß eines guten Steaks zu kommen, bestellen Sie dieses
bitte maximal medium! Bei höheren Garstufen und den damit verbundenen längeren
Gar- Temperaturen werden manche Cuts äußerst trocken und etwas zäh!!!!

Beilagen extra, nach Ihrer Wahl*.... / Side dishes of your choice

**Die angegebenen Preise gelten ausschließlich in Verbindung mit der Bestellung eines Hauptgerichtes!
price is only valid as an additional order to a main course.*

Hausgemachte Kräuterbutter ^c	<i>/ homemade herbal butter</i>	1,90 €
Hausgemachte Steaksauce ^{g,d,9}	<i>/ homemade steak sauce</i>	1,90 €
Mild geräucherte BBQ- Honig- Sauce ^{g,3}	<i>/ smoked honey bbq sauce</i>	2,50 €
Pfefferrahmsauce	<i>/ peppersauce</i>	2,50 €
Pommes frites	<i>/ french fries</i>	3,20 €
Steakhouse- Knoblauchbrot ^{ca}	<i>/ garlic bread</i>	2,90 €
Grillkartoffel mit Sour- Cream ^{c,d,g}	<i>/ grilled potatoe with sourcream</i>	3,90 €
Mediterranes Grillgemüse	<i>/ mediterranean vegetables</i>	3,90 €
Frische, sautierte Pilze	<i>/ sauted mushrooms</i>	3,90 €

Steakhouse- Klassiker

Gepfeffertes Grillspieß vom Rind, ca. 220 g ^{ac} auf sautierten Pilzen	20,90 €
<i>mit gebackenem Knoblauchbrot und Pfefferrahmsauce peppered stripes of beef with mixed mushrooms, garlic bread and peppersauce</i>	
Ikarimi – Lachs „bleu“ ^{ab,h,j}	21,90 €
<i>einseitig kurz angebratener Ikarimi- Lachs (Sashimi- Qualität) mit gebackenem Knoblauchbrot, Seegrassalat und Ponzusauce filet of salmon with seagrass-salad, garlic bread and ponzu-dip</i>	

Vegetarische Gerichte

Garden Potato ^{ag}	9,90 €
<i>unsere Trilogie von Grillkartoffel mit Sour Cream, mediterranem Grillgemüse und gebackenem Pestobaguette garden potato – grilled potato with sour cream, grilled vegetables and pesto bread</i>	
Pikantes Kürbis-Thai-Curry in leichtem Kokosrahm mit Kichererbsen	11,90 €
<i>auf Tagliarini Nudeln mit frittierte Rauke ^l pumpkin thai curry with chickpeas in coconutcream and tagliarini noodles</i>	

Weinkarte

Weißwein^u

Opfinger Sonnenberg „Graf von Kageneck“ (D – Baden) 0,1 L 3,50 €
Weißburgunder, trocken, Qualitätswein 0,2 L 6,50 €
feinfruchtig, mit dezenter Muskatnote, sehr schönes Süße- Säure- Verhältnis

Cape Maclear (SA – African Pride Wines) 0,1 L 3,50 €
Chenin Blanc, halbtrocken, Aromen nach Pfirsich und Aprikose, sehr aromatisch 0,2 L 6,50 €

MAN Vintners (SA – Wine of Original W. C.) 0,1 L 3,80 €
Sauvignon Blanc, trocken, tropisch fruchtig mit ausbalancierter Säure 0,2 L 7,20 €

Panamera (USA – Californien) 0,1 L 3,80 €
Chardonnay, trocken, cremig, mit leichter Barriquenote, würzig 0,2 L 7,20 €

Gutswein (D – Saale-Unstrut – WG Klaus Böhme) 0,1 L 4,30 €
Müller Thurgau, trocken, feinfruchtig mit intensivem Maracujaaroma 0,2 L 7,90 €

Roséwein^u

Rosé d'Anjou (FR – Provence) 0,1 L 3,80 €
halbtrocken, leicht, fruchtig, erfrischend 0,2 L 7,20 €

Santa Digna by Miguel Torres (ChL – Cu.Valley) 0,1 L 3,90 €
Cabernet Sauvignon, trocken, absoluter Kultwein 0,2 L 7,50 €

Rotwein^u – bei uns selbstverständlich temperiert bei 16 °C

MAN Vintners (SA – Wine of Original W. C.) 0,1 L 3,10 €
Cabernet Sauvignon, trocken 0,2 L 5,90 €
saftige Aromen von Beeren und Pflaumen, weiche Tanine, langer Nachhall

Yaranda (AUS – Yaranda) 0,1 L 3,10 €
Shiraz, trocken Brombeer- und Lakritzaromen, Pfeffernote, dicht, konzentriert 0,2 L 5,90 €

Cal y Canto (ESP – VT de Castilla) 0,1 L 3,50 €
Tempranillo, Merlot, Shiraz, trocken, sehr weich, fruchtig-würzig, ausbalanciert 0,2 L 6,20 €

Twin Oaks – Robert Mondavi (USA – St. Helena) 0,1 L 4,60 €
Zinfandel, trocken 0,2 L 7,90 €
kraftvoll, saftig, mit weichen Taninen, sehr ausgewogen,

Flaschenweine^u

Gavi di Gavi (IT – Piemont) 0,75L 29,90 €
Raccolto Tardivo, die einzige Spätlese im Gavi- Gebiet, großer Nachhall

Baron de Ley Reserva (ESP – Rioja) 0,75L 35,90 €
Tempranillo, vielschichtiges Fruchtbukett, am Gaumen harmonisch und komplex

Biere frisch gezapft....

draught beer

Aktien Zwick'l Kellerbier

Ein fränkischer Traum, der früher nur den Braumeistern vorbehalten war. Das leicht opale Kellerbier präsentiert sich in einer Farbe, die an Nussbaumholz erinnert. Die üppige und sahnige Schaumkrone verzaubert jeden Bierliebhaber. Wunderbare Aromen von Brotrinde, Karamell, Biskuit, etwas Nuss, angenehmer Zitrusfrische und eine leichte Kräuternote verwöhnen alle Sinne. Das Bier ist mit seiner angenehmen Rezenz sehr süffig. Ein Genuss!

0,4 l 3,90 € alc. 5,3 % vol.
Stammwürze 12,4 °P

Jever Pilsener

Friesisch herb – und genauso ist es! Das Pils in der Brandung. Ein Bier nach Pilsener Brauart, welches sich durch seinen einzigartigen Charakter eindeutig von der mittlerweile massenkompatiblen Pilsszene absetzt. Seit über 160 Jahren kultiviert Jever seinen ureigenen friesisch-herben Geschmack. Und der hat einen Grund: das Brauwasser. Es ist von unglaublicher Reinheit und erlaubt den Braumeistern deutlich mehr Hopfen zuzugeben. Das ist der Grund, der Jever so friesisch-herb und erfrischend zugleich macht.

0,4 l 3,90 € alc. 4,9 % vol.
Stammwürze 11,2 °P

Biere im Flaschenausschank...

bottled beer

Maisel & Friends Pale Ale

Ein Brett an Hopfen und eine Fruchtbombe mitten ins Gesicht, das ist Pale Ale von M & F. Fünf verschiedene Hopfensorten zaubern ein frisches und fruchtiges Geschmacksabenteuer zum Verlieben. Aromas von Ananas, Limette, Zitrus und Maracuja mit leichtem Biskuithauch verwöhnen die Nase. Im Mund entfaltet sich wunderbar das fruchtige Hopfenflavour des goldorangenen Pale Ales. Ein Hauch von frischer Zitronenschale und Karamell runden dieses Craft-Bier aus Bayreuth harmonisch ab.

0,33 l 3,90 € alc. 5,2 % vol.
Stammwürze 12,3 °P

Maisel & Friends India Pale Ale

Das perfekte IPA für den unterhopften Tag: nicht zu bitter und nicht zu schwach – sondern genau richtig! Das goldorangefarbene India Pale Ale verzaubert mit seinen fruchtigen Hopfennoten. Limette, Grapefruit und ein leichter harziger Touch verwöhnen die Nase. Im Mund ist das India Ale ebenfalls eine Fruchtbombe: Die Hopfenaromatik kitzelt die Geschmacksknospen und zaubert ein Lächeln ins Gesicht. Das Bittere ist nicht zu dominant und somit bestens geeignet für alle IPA- Einsteiger. Fazit: definitiv probieren!

0,33 l 3,90 € alc. 6,3 % vol.
Stammwürze 14,5 °P

Maisel & Friends Choco Porter

Schwarz und mächtig! Einfach ein Geschmackshammer – cremig, malzig und kräftig. Maisels Braumeister haben ganze Arbeit geleistet. Durch die Liaison verschiedener Gersten-, Karamell- und Röstmalze entsteht ein betörender Duft und überraschender Geschmack. Aromen von Zartbitterschokolade, einen Hauch von Espresso und eine verführerisch- süße Karamellnote verwöhnen Gaumen und Nase.

0,33 l 3,90 € alc. 6,5 % vol.
Stammwürze 15,2 °P

Ur- Krostitzer Schwarzbier

Schwarzes ist nicht gleich Schwarzes. Mit einer leichten, süßen Note von Malz, intensiven Röstaroma und der Ahnung von dunkler Schokolade sorgt das Ur- Krostitzer Schwarze für einen unverwechselbaren Geschmack. Dabei lässt die ausgeprägte Würzigkeit des Hopfens keine Zweifel am typisch feinherben Charakter eines Krostitzer- Bieres – schmeichelt aber dem Gaumen mit einer ausgewogenen Note. Rubinrot schimmernd präsentiert es sich und ist ein Meisterwerk dieser traditionsreichen sächsischen Brauerei.

0,5 l 4,50 € alc. 4,8 % vol.
Stammwürze 11,3 °P

Maisel's Weisse Original

Ein bayerisches Weissbier wie es besser nicht sein kann. Ein hefetrüber, bernsteinfarbener Biergenuss mit leuchtend weißer Schaumkrone zaubert ein Funkeln in die Augen. Die Nase wird umgarnt von wunderbaren Aromen, die an Banane, frisches Brot, Vanille und feinste Gewürze erinnern. Das vollmundige Feuerwerk entfaltet sich im Mund und verzückt einem Charakter aus reifer Banane und süßlichem Brot. Feinste Nelke rundet das Weissbier perfekt ab. Ein spritziges und vollmundiges Weissbier von höchster Qualität.

0,5 l 4,50 € alc. 5,2 % vol.
Stammwürze 11,85 °P

Maisel's Weisse Alkoholfrei

Alkoholfrei, vitaminhaltig, isotonisch und voller Geschmack: Das ist Maisel's Weisse Alkoholfrei. Frischer Biergenuss für alle ernährungsbewussten Genießer, denn dieses alkoholfreie Weissbier hat bis zu 40 % weniger Kalorien als Maisel's Weisse Original. Ein eigenes Brauverfahren entzieht dem Bier schonend den Alkohol, die Charakteristik des Weissbiers bleibt aber vollends erhalten. Ein bernsteinfarbenes Bier mit würzig-fruchtigem Geschmackseindruck. Genuss auf Top Niveau!

0,5 l 4,50 € alc. < 0,5 % vol.

Jever Fun Alkoholfrei

Jever Fun schmeckt wie seine Heimat – friesisch-herb. Das Wasser, die Luft, das Licht und das raue Klima Frieslands haben seinen Geschmack geprägt. Gebraut wird Jever Fun als Vollbier. Erst danach wird ihm durch ein besonders schonendes Verfahren der Alkohol entzogen, wobei der typische Jever- Geschmack komplett erhalten bleibt. So entsteht der friesisch-herbe, alkoholfreie Genuss – ein idealer Durstlöscher mit weniger Kalorien.

0,33 l 3,50 € alc. < 0,5 % vol.

Spritziges & Co...

Prosecco Spumante Villa Sandi	0,1 l	4,00 €
Aperol Sprizz	0,2 l	6,00 €
Lillet Wildberry	0,2 l	6,00 €
Martini bianco	5 cl	3,50 €
Sherry trocken / medium	4 cl	3,00 €
Campari Orange / Campari Soda	je 0,2 l	6,00 €

Alkoholfreies...

„Le Gurk Gurk“ - Gurkenlimo	0,4 l	4,90 €
Hausgemachter Limetten- Minz- Eistee	0,4 l	4,90 €
Afri Cola ^{1,7,9} , Orangenlimo ¹ , Zitronenlimo je	0,2 l	2,80 €
Selterswasser medium oder still	0,25 l	2,90 €
Selterswasser medium oder still	0,75 l	6,00 €
Hauswasser spritzig oder still	0,4 l	3,00 €
Vaihinger Säfte nach Angebot	0,2 l	2,90 €
Saftschorlen	0,4 l	4,20 €
Thomas Henry Bitter Lemon und Tonic ¹⁰ je	0,2 l	2,80 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	2,80 €
Thomas Henry Spicy Ginger (ne Echte Ingwerlimo)	0,2 l	3,00 €
Red Bull ¹²	0,2 l	3,80 €
Simply Cola by Red Bull ^{1,9}	0,2 l	3,80 €
Almdudler Kräuterlimonade	0,35 l	3,90 €

Spirituosen, Liköre & Co. 2 cl¹

Eine Auswahl an Spirituosen finden Sie auf unserem Digestifwagen

Longdrinks 4 cl / 0,2 l

Moscow Mule – natürlich im Kupferbecher...	7,20 €
<i>Absolut Vodka, TH Spicy Ginger, Limette, Gurke</i>	
Cuba Libre “Deluxe”	7,50 €
<i>Havana Club 7 Años, Limette, Cola</i>	
Hendrick's Tonic	8,90 €
<i>Hendrick's Gin, Gurke, TH Tonic</i>	
Dark & Stormy	7,50 €
<i>Havana Club 7 anos, Limettensaft, TH Spicy Ginger</i>	