

👉 *START ME UP* 👈

FRÜHLINGSZWIEBELSUPPE

mit Parmesancracker

5,20

GEBACKENE CHAMPIGNONS

dazu Kräuterdipp und bunte Blattsalate

9,80

ROTE BETE CARPACCIO

mit gebackenem Ziegenkäse, gehackten Nüssen,
Blattsalaten mit Balsamico-Honigdressing

11,50

TATAR

Rinderhack pikant gewürzt, mit Zwiebeln
und Eigelb, dazu ofenfrisches Baguette

15,80

CAESAR `S SALAD

Romanasalat in leckerem Caesar-Dressing
mit Knoblauch, Parmesanspänen und Croûtons

7,90

3 GEGRILLTE SCAMPI

in süß-saurem Chili-Knoblauch-Öl gebraten
auf getoastetem Baguette serviert

14,50

**UNSEREN LADIES
EMPFEHLEN WIR
UNSERE 150 GRAMM STEAKS:**

ALLGÄUER RUMPSTEAK

der klassische Rostbraten schön marmoriert, aus der Lende eines Allgäuer Schumpen (junges Rind) geschnitten
16,50

FEURIGER TEXAS-SPIESS

Lendenstücke mit Bacon und Zwiebeln am Spieß gegrillt,
am Tisch mit Whiskey und Rum flambiert
16,50

FILET VON DER FÄRSE

das beste und zarteste Stück vom Rind
18,90

GEGRILLTES HÜHNERBRÜSTCHEN

für die schlanke Linie, mager und zart
11,80

👉 *STEAKS VOM GRILL* 👈

voller Saft & Kraft

den Gentlemen empfehlen wir unsere 250 g Steaks:

FEURIGER TEXAS-SPIESS

Lenden- und Hüftstücke mit Bacon und Zwiebeln
am Spieß gegrillt, am Tisch mit Whiskey und Rum flambiert

19,80

RIB-EYE-STEAK VOM BAYRISCHEN OCHSEN

Zwischenrippenstück mit dem berühmten Fettagge,
zart und saftig; und mit ganz viel Geschmack.

20,50

ALLGÄUER RUMPSTEAK

der klassische Rostbraten schön marmoriert, aus der
Lende eines Allgäuer Schumpen (junges Rind) geschnitten

21,50

FILET VOM BAYRISCHEN JUNGBULLEN

das beste und zarteste Stück vom Rind

27,80

**UND FÜR DIE MUTIGEN
MIT DEM BÄRENHUNGER -
DIE 400 GRAMM COWBOY-VARIANTEN:**

RIB-EYE-STEAK VOM BAYRISCHEN OCHSEN

Zwischenrippenstück mit dem berühmten Fettauge,
zart und saftig; und mit ganz viel Geschmack.

Das isst der Chef auch immer!

29,50

ALLGÄUER RUMPSTEAK

der klassische Rostbraten schön marmoriert,
mit kleinem Fettrand, aus der Lende
eines Allgäuer Schumpen (junges Rind) geschnitten

30,50

FILET VOM BAYRISCHEN JUNGBULLEN

das beste und zarteste Stück vom Rind

39,50

☛ WER WILL MEER ☛

MACH AUS DEINEM STEAK EIN
„SURF AND TURF“



ZWEI SCAMPI

in süß-saurem
Knoblauch-Chili-Öl
gebraten
9,40

☛ LAMMFROMM ☛

RACK OF LAMB

Neuseeländischer Lammrücken
im Ganzen gegrillt
(mit Knochen ca. 500 g)
mit Knoblauch und Rosmarinnote,
auf Ratatouillegemüse serviert
25,90



Alle Gewichtsangaben beziehen
sich auf das Rohgewicht!

KLEINER SALAT	4,50
GROßER SALAT	7,50

**ALLE STEAKS SERVIEREN WIR MIT
BAGUETTE & EINER SAUCE IHRER WAHL
FÜR JEDE WEITERE HAUSGEMACHTE
SAUCE BERECHNEN WIR € 0,50**

selbstgemachte Kräuterbutter
Chili-Frischkäse-Dipp
Mango-Ingwer-Chutney
Honigsenf - Dipp
Knoblauch - Crème fraîche
Blue-Cheese-Sauce
Whiskeysauce
pikante Barbecue-Paprikasauce
Champignonrahmsauce
Rahmsauce mit grünem Pfeffer
gebratene Zwiebeln und Knoblauchzehen

UND FÜR DIE GANZ SCHARFEN EMPFEHLEN WIR

unsere Hot Habanero Chilisauce in 3 Schärfegraden:



höllisch scharf



die müssen verrückt sein



lebensmüde

AND LAST, BUT NOT LEAST:

Wenn Du Dein Fleisch durchgebraten liebst, empfehlen wir Dir:

MEDAILLONS VOM RINDERFILET

von den zarten Filetspitzen geschnitten

Ladies' Portion (ca. 180 g) 18,80

Gentlemen's Portion (ca. 280 g) 26,90

DAZU EMPFEHLEN WIR:

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	4,00
Pommes frites	3,30
Sweet Potato fries	3,50
mit Schmand	4,00
Potato Wedges;	3,50
mit Schmand	4,00
Bratkartoffeln	3,50
Kartoffelgratin	4,00
Onion Rings; gebackene Zwiebelringe	3,30
Blattspinat	3,90
Mozzarella-Sticks	3,90
Ratatouille	4,20

FÜR DIE FLEISCHVERWEIGERER

SPINATSTRUDEL

Blattspinat im Tortilla-Wrap, mit Käs' überbacken
12,50

MEDITERRANE OFENKARTOFFEL

mit mediterranem Gemüseragout und mit Fetakäse
überbacken, dazu eine bunte Salatgarnitur
12,50

AUF DIE HÜFTE GESCHOSSEN

SWEET `N SPICY

Salted Caramel-Eis in Erdnüssen und Tacos gerollt,
dazu Schokoladensoße

3,90

APFELKÜCHLE

mit Zimt-Zucker und Vanilleeis

6,90

JIM CREAM

Jim-Beam-Whiskey-Vanille -Shake

5,80

HIMBEER-SORBET

auf warmem Schoko-Lava-Cake mit flüssigem Kern

7,50

MOUSSE AU CHOCOLAT

mit Beerensoße und Vanilleeis

6,90

PANCAKES „DOLCE VITA“

Heidelbeer-Pfannkuchen mit Joghurteis,
Beerensoße und Eierlikör-Mascarponecreme

7,20

WIR GRILLEN IHR STEAK NACH IHREM WUNSCH

RARE (bleu) bedeutet RARE

Die Mitte ist noch ganz roh.

MEDIUM RARE (saignant) ist saftig
Das Fleisch ist saftig und hat gerade deshalb
richtig viel Geschmack

MEDIUM (à point) ist noch rosa
Die Mitte gart schon und der Saft fängt an
das Fleisch zu verlassen

MEDIUM WELL
Die Mitte ist nicht mehr rosa. Der Fleischsaft
ist weg und das Fleisch wird trocken

WELL DONE (bien cuit)
Ist ganz durch. Verbrannt sozusagen.
Du hast ein Stück Natur ruiniert, aber
wenn Du es so haben musst, bestell ruhig