

☛ *START ME UP* ☛

HERBSTLICHE KÜRBISCREMESUPPE

mit Orange und Ingwer

5,50

GEBACKENE CHAMPIGNONS

dazu Kräuterdipp und bunte Blattsalate

10,50

ROTE BETE CARPACCIO

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

12,20

TATAR

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

17,50

CAESAR `S SALAD

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

8,80

3 GEGRILLTE SCAMPI

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

16,80

KALTES ROASTBEEF

Rosa gebraten, mit Sauce Remoulade und Baguette

14,80

**UNSEREN LADIES
EMPFEHLEN WIR
UNSERE 170 GRAMM STEAKS:**

ALLGÄUER RUMPSTEAK

der klassische Rostbraten schön marmoriert, aus der Lende eines Allgäuer Schumpen (junges Rind) geschnitten
18,30

FEURIGER TEXAS-SPIESS

Lendenstücke mit Bacon und Zwiebeln am Spieß gegrillt,
am Tisch mit Whiskey und Rum flambiert
18,30

FILET VON DER FÄRSE

das beste und zarteste Stück vom Rind
19,80

GEGRILLTE MAISHÄHNCHENBRUST

für die schlanke Linie, mager und zart
14,80

**Unser Rindfleisch beziehen wir
ausschließlich aus dem Allgäu über die
Metzgerei Adolf Baur, Ronsberg-Zadels**

👉 *STEAKS VOM GRILL* 👈

voller Saft & Kraft

den Gentlemen empfehlen wir unsere 280 g Steaks:

FEURIGER TEXAS-SPIESS

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

23,50

RIB-EYE-STEAK VOM BAYRISCHEN OCHSEN

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

24,70

ALLGÄUER RUMPSTEAK

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

23,90

FILET VOM BAYRISCHEN JUNGBULLEN

das beste und zarteste Stück vom Rind

30,80

**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!

33,80

ALLGÄUER RUMPSTEAK

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

33,40

FILET VOM BAYRISCHEN JUNGBULLEN

das beste und zarteste Stück vom Rind

42,30

**Alle Gewichtsangaben beziehen
sich auf das Rohgewicht!**

DAS MÜSST IHR PROBIEREN!

*RÜCKWÄRTSGEGRILLTES
ROASTBEEF 500 GRAMM*

€ 44,00

*FÜR ZWEI VERLIEBTE
ODER EINEN VERRÜCKTEN*

beim Rückwärts Grillen wird
das rohe 500 Gramm Rumpsteak
zuerst indirekt bei niedriger Temperatur
im Vakuumbbeutel für drei bis vier Stunden gegart
und dann erst sehr heiß gegrillt.

Dadurch wird das Steak besonders zart
und behält sein natürliches Aroma.

Aufgrund der langen Vorbereitungszeit,
servieren jedes Steak à point, also auf den Punkt
und nur solange der Vorrat reicht.

Viel Spaß beim Ausprobieren

Und wenn`s Euch schmeckt,
einfach das nächste Mal vorbestellen.

☛ WER WILL MEER ☛

MACH AUS DEINEM STEAK EIN „SURF AND TURF“



ZWEI SCAMPI

in süß-saurem
Knoblauch-Chili-Öl
gebraten
11,50

DAZU EMPFEHLEN WIR:

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	4,80
Pommes frites	3,90
Sweet Potato fries	4,20
mit Schmand	4,80
Potato Wedges;	4,20
mit Schmand	4,80
Bratkartoffeln	4,20
Kartoffelgratin	4,80
Onion Rings; gebackene Zwiebelringe	4,20
Blattspinat	4,50

KLEINER GEMISCHTER SALAT 5,50

GROßER GEMISCHTER SALAT 9,50

**ALLE STEAKS SERVIEREN WIR MIT
BAGUETTE & EINER SAUCE IHRER WAHL
FÜR JEDE WEITERE HAUSGEMACHTE
SAUCE BERECHNEN WIR € 1,00**

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 Chilisaucen in 3 Schärfe-Graden:



höllisch scharf



die müssen verrückt sein



lebensmüde

👉 LAMMFROMM 👈

LAMMRÜCKEN

rosa gegrilltes Lammrückenfilet (ca. 200 g)
mit Allgäuer Bergkräuterkruste überbacken,
Speckbohnen und Knoblauchjus
26,80



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) 20,30

Gentlemen' s Portion (ca. 280 g) 28,20

OBERBURGER

gegrillter hausgemachter Rindfleisch-Patty
mit Bergkäse, gebratenem Speck und Zwiebeln,
Tomaten, Eissalat und Cocktailsoße, dazu Cole Slaw Salat
13,80

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

AUF DIE HÜFTE GESCHOSSEN

SWEET 'N SPICY

Salted Caramell-Eis in Erdnüssen und
Tacos gerollt, dazu Karamellsoße
4,20

JIM CREAM

Jim-Beam-Whiskey-Vanille -Shake
6,90

LAVA CAKE

Himbeersorbet auf warmem
Schoko-Lava-Cake mit flüssigem Kern
7,90

COFFEE CUP

Espresso-Krokant-Eiscreme mit Zimt, Schokoladensoße
und Schlagsahne in der Kaffeetasse serviert
4,40

PANCAKES „DOLCE VITA“

Topfen-Palatschinken mit grünem Apfelsorbet
und Eierlikör-Mascarponecreme
7,80

MOUSSE AU CHOCOLAT

mit Beerensoße und Vanilleeis
7,50