

## 👉 *START ME UP* 👈

### *HERBSTLICHE KÜRBISCREMESUPPE*

mit Orange und Ingwer

5,90

### *CAESAR `S SALAD*

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

9,80

### *3 GEGRILLTE SCAMPI*

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

18,60

### *GEBACKENE CHAMPIGNONS*

dazu Kräuterdipp und bunte Blattsalate

12,50

### *ROTE BETE CARPACCIO*

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

14,30

### *TATAR*

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

18,80

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

**ALLGÄUER RUMPSTEAK**

der klassische Rostbraten schön marmoriert, aus der Lende eines Allgäuer Schumpen (junges Rind) geschnitten  
20,70

**FEURIGER TEXAS-SPIESS**

Lendenstücke mit Bacon und Zwiebeln am Spieß gegrillt,  
am Tisch mit Whiskey und Rum flambiert  
20,70

**FILET VON DER FÄRSE**

das beste und zarteste Stück vom Rind  
22,80

**GEGRILLTE MAISHÄHNCHENBRUST**

für die schlanke Linie, mager und zart  
16,70

## 👉 *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

26,40

### *RIB-EYE-STEAK VOM BAYRISCHEN OCHSEN*

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

27,40

### *ALLGÄUER RUMPSTEAK*

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

27,40

### *FILET VOM BAYRISCHEN JUNGBULLEN*

das beste und zarteste Stück vom Rind

34,50

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

**RIB-EYE-STEAK VOM BAYRISCHEN OCHSEN**

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

Das isst der Chef auch immer!

37,80

**ALLGÄUER RUMPSTEAK**

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

37,80

**FILET VOM BAYRISCHEN JUNGBULLEN**

das beste und zarteste Stück vom Rind

46,90

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

## 👉 LAMMFROMM 👈

### LAMMRÜCKEN

rosa gegrilltes Lammrückenfilet (ca. 200 g)  
mit Allgäuer Bergkräuterkruste überbacken,  
Speckbohnen und Knoblauchjus  
27,60



### *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) 22,20

Gentlemen' s Portion (ca. 280 g) 32,30

### **OBERBURGER**

gegrillter hausgemachter Rindfleisch-Patty  
mit Bergkäse, gebratenem Speck und Zwiebeln,  
Tomaten, Eissalat und Cocktailsoße, dazu Cole Slaw Salat  
15,00

# 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

**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  
Champignonrahmsöße  
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

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

## ☛ WER WILL MEER ☛

### MACH AUS DEINEM STEAK EIN „SURF AND TURF“



#### ZWEI SCAMPI

in süß-saurem  
Knoblauch-Chili-Öl  
gebraten  
12,60

### DAZU EMPFEHLEN WIR:

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	5,20
Pommes frites	4,20
Sweet Potato fries	4,50
mit Schmand	5,20
Potato Wedges;	4,50
mit Schmand	5,20
Bratkartoffeln	4,50
Kartoffelgratin	5,20
Onion Rings; gebackene Zwiebelringe	4,50
Blattspinat	4,90
Speckrosenkohl	4,90

<b>KLEINER GEMISCHTER SALAT</b>	<b>6,50</b>
<b>GROßER GEMISCHTER SALAT</b>	<b>10,90</b>



## *AUF DIE HÜFTE GESCHOSSEN*

### *SWEET 'N SPICY*

Salted Caramell-Eis in Erdnüssen und  
Tacos gerollt, dazu Karamellsoße  
4,80

### *JIM CREAM*

Jim-Beam-Whiskey-Vanille -Shake  
7,20

### *LAVA CAKE*

Himbeersorbet auf warmem  
Schoko-Lava-Cake mit flüssigem Kern  
8,80

### *COFFEE CUP*

Espresso-Krokant-Eiscreme mit Schokoladensoße  
und Schlagsahne in der Kaffeetasse serviert  
4,80

### *APFELKÜCHLE*

im Zimt-Zucker, dazu Vanilleeiscreme  
8,50

### *MOUSSE AU CHOCOLAT*

mit Beerensoße und Vanilleeis  
8,50