

## Vorspeisen / Starters

<b>Soljanka á la Rodizio</b> - Soljanka nach Art des Hauses	6,-€
<b>Tagessuppe</b> - Fragen Sie unser Servicepersonal	5,-€
<b>Gemischter Salat</b> kleiner Salat mit Paprika, Gurken, Blattsalaten und Hausdressing	8,-€
<b>Knoblauchbrot solo</b> <b>mit Dip nach Wahl</b>	5,-€ 7,-€
<b>Pimientos de Padrón</b> - kleine grüne Paprikaschoten mit Meersalz	8,-€
<b>am Spieß flambierte Chorizo</b> mit Spiritus am Tisch flambierte milde Paprikawurst	8,-€
<b>Burrata</b> auf Rucola und Kirschtomaten, mit frischem Basilikumpesto und Croûtons	16,-€
<b>Carpaccio</b> vom Rind, mit Parmesan, Pinienkernen und Rucola, dazu Balsamico und Olivenöl	16,-€
<b>Tatar vom Rind</b> mit einem Eigelb, Kapernäpfel, Dijonsenf, gehackte rote Zwiebeln und Gewürzgurken	16,-€
<b>Brotkorb</b>	4,50€

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Baguette.

## Burger & Ribs

<b>Black Angus Burger</b> ca. 200g Rinderhackfleisch vom australischen Rind	17,-€
<b>Veganer Burger</b> - Beyond Meat	18,-€

**Alle Burger bestrichen mit Burgersauce, belegt mit Salat, saurer Gurke und roten Zwiebeln, dazu rustikale Pommes.**

### Topping:

Käse + 1,-€      Spiegelei + 1,-€      Bacon + 1,50€      double Burger + 5,-€

**Ribs ca. 400g**      18,-€      **oder**      **Ribs ca. 1kg**      25,-€  
dazu BBQ und rustikale Pommes

## Klassiker

<b>Gnocchi mit Rinderstreifen</b>	<b>22,50€</b>
mit gebratenen Zwiebeln, Zucchini, Kirschtomaten und Parmesan	
<b>Rindergeschnetzeltes „Szechuan Art“</b>	<b>22,50€</b>
Gebratene Rinderstreifen mit Gemüse in einer pikanter Sauce und Basmati-Reis	
<b>Maishähnchenbrust</b>	<b>21,90€</b>
auf Tomaten - Zucchini-Gnocchi mit Basilikumpesto und Parmesan	
<b>Gebratenes Lachsforellenfilet</b>	<b>23,90€</b>
an Tomaten-Zucchini-Gemüse und Basmati-Reis	
<b>Schweinemedallions mit Tomaten-Käse-Kruste</b>	<b>25,50€</b>
auf Rotwein Jus, Pfannengemüse und Kartoffelgratin	
<b>Geschmorte Lammhaxe</b>	<b>29,50€</b>
an Rotwein Jus, Prinzessbohnen und Knoblauch - Kartoffeln	
<b>Bitoque Portugues</b>	<b>29,50€</b>
Black Angus Rinderhüftsteak aus Australien, serviert mit gebratenen Zwiebeln, Spiegelei, Pfannengemüse und Knoblauch - Kartoffeln	
<b>Steak “Diane”</b>	<b>29,50€</b>
Black Angus Rinderhüftsteak aus Australien mit Rahmchampignons und Knoblauch - Kartoffeln	
<b>Pfeffersteak</b>	<b>29,50€</b>
Black Angus Rinderhüftsteak aus Australien, serviert mit Pfeffersauce, rustikalen Pommes und kleinem Salat	
<b>Beef Wellington</b>	<b>38,00€</b>
Rinderfilet mit Champignons und Prosciutto im Blätterteigmantel auf Rotwein Jus und Kartoffelgratin	

**Für jede Beilagenänderung berechnen wir 2,-€ Aufschlag**

## Steaks vom Lavasteingrill

<b>Arg. Rumpsteak</b> - mit Fettrand - Sirloin	<b>250g</b>	<b>28,-€</b>
<b>Arg. Entrecôte</b> - Rib-Eye	<b>250g</b>	<b>29,-€</b>
<b>Deutsches Entrecôte</b> - Capsteak	<b>ca. 200g</b>	<b>32,-€</b>
<b>Arg. Rinderfilet</b> - Filet Mignon	<b>200g</b>	<b>39,-€</b>

<b>Je weitere 50g Rumpsteak</b>	<b>6,-€</b>
<b>Je weitere 50g Entrecôte</b>	<b>6,-€</b>
<b>Je weitere 50g Rinderfilet</b>	<b>9,-€</b>

Gewichtsangabe ist Rohgewicht

## Beilagen

Knoblauch - Kartoffeln	5,-€	Zwiebelringe frittiert	4,-€
Rustikale Pommes	4,-€	Pfannengemüse	5,-€
Süßkartoffelwedges	6,-€	Tomaten - Zucchini - Gemüse	5,-€
Kartoffelgratin	5,-€	Prinzessbohnen mit Zwiebeln	5,-€
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	5,-€	Rahmchampignons mit Zwiebeln	4,-€
Gnocchi mit Basilikumpesto	5,-€	Kleiner gemischter Salat	8,-€
Basmati-Reis mit Kräutern	4,-€		

## Butter / Dip's / Saucen

Kräuterbutter	3,-€	Rotwein-Jus	4,-€
Aioli - Knoblauch Mayonnaise	3,-€	Sauerrahm	3,-€
BBQ	3,-€	Pfeffersauce	4,-€
Piri Piri (scharf oder extra scharf)	6,-€	Sauce Béarnaise	4,-€
Kräuter Chimichurri	5,-€	Tomaten Chimichurri	5,-€

# Dry Aged Steaks

von der Simmentaler Färse - ca. 21 Tage gereift

Bestaunen Sie unsere rießigen Rinderrücken, welche in unserem Reifeschrank für ca. 3 Wochen bei 2 Grad Celsius und 80% Luftfeuchtigkeit hängen.

Bei dieser Trockenreifung am Knochen verdunstet ein Großteil des Fleischsaftes.

In Folge dessen verliert das Stück ein drittel seines Ausgangsgewichtes. Ein wunderbar zartes und geschmacklich perfektes Steak entsteht.

Wählen Sie Ihren Favoriten.

Ab ca. 600g

New York Cut - Rumpsteak am Knochen	100g 10,-€
Prime Rib - Entrecôte am Knochen	100g 12,-€
T-Bone - kleines Filet & Rumpsteak am Knochen	100g 14,-€
Porterhouse - großes Filet & Rumpsteak am Knochen	100g 16,-€

# Irisches Tomahawk Steak

Im Preis enthalten sind zwei Beilagen und eine Sauce oder Butter.

**ca. 1kg 99,-€**

**21 Tage in Höhlen aus Salzmoos gereift**

Die Besonderheit des Tomahawk Steaks ist der lange Knochen, an welchem sich das Rib-Eye/Entrecôte befindet. Dieser verleiht dem Steak zum einen seinen Namen, da es der alten Waffe der Indianer gleicht und zum anderen gibt er dem Steak einen intensiven, aromatischen und zarten Geschmack.

## Dessert

<b>Crème Brûlée</b> karamellisierte Eiercrème	8,-€
<b>Malva Pudding</b> südafrikanischer getränkter Kuchen an Bourbon Vanilleeis	8,-€
<b>Trifle</b> britisches Schichtdessert aus Keksen, Vanillecreme und Beerenkompott	8,-€

## Heißgetränke

**Unseren Kaffee und Espresso beziehen wir  
aus der regionalen Kaffeerösterei  
“Mrs Brown”**

Kaffee	3,00 €	Kaffee groß	4,50 €
Espresso	3,00 €	Espresso doppelt	4,50 €
Espresso Macchiato	3,50 €	Cappuccino	3,40 €
Milchkaffee	4,20 €	Latte Macchiato	5,50 €
Espresso mit 2cl Brandy	6,90 €		
Heiße Schokolade	4,00 €		
Heiße Schokolade mit Espresso	4,50 €		
KEO Tee (siehe Teekarte)	3,40 €		
Heiße Zitrone	2,70 €		
Hot Apple - heißer Apfelsaft mit Ingwersirup und Zimtstange			4,90 €
Hot Ginger - mit Honig, frischem Ingwer und Zitronengras			6,00 €
Hot Sangria			6,00 €