

STEAKHOUSE & COCKTAILS

Speiser & Setranke

Der Gast ist bei uns König! So halten wir es, so halten es unsere Mitarbeiter.

Aber auch wir sind nur Menschen - und Menschen machen Fehler. Sollte uns also einmal ein solcher Fehler unterlaufen, so weisen Sie uns ruhig darauf hin.

Wir sind dankbar für jeden Hinweis - hilft er uns doch, es besser zu machen, Sie noch mehr zufriedenzustellen.

Wenn uns das gelungen ist, wenn Sie zufrieden mit uns waren, so empfehlen Sie uns bitte in Ihrem Bekanntenkreis und bei Ihren Freunden weiter.



UNSERE BESTEN

inkl. einem Beilagensalat

Argentinisches Rumpsteak

Ein herzhaftes Stück, innen zart & fettarm, geschnitten aus dem Rinderrücken, kräftig im Geschmack (G)

200 6 24,50 € **400 6** 41,00 €

Rib-Eye-Steak

Aus dem Zwischenrippenstück mit typischem Fettauge (G)

200 g 24,50€ **400 g** 41,00€

Filet "Mignon"

Das zarteste Stück vom Rind (G)

200 g 33,00 €

Hüftsteak

Das beste Stück von der Rinderkeule, fein gemasert und kräftig, fast völlig fettfrei (G)

200 g 23,50 € **400 g** 40,00 €

Surf 'n' Turf

Argentinisches Rumpsteak mit gegrillten "Black Tiger" Garnelen (B, D, G)

200 g 33,00 € **400 g** 49,50 €

FLEISCH

inkl. einem Beilagensalat

Schweinerückensteak

200 a 14,50€

Holzfällersteak

300 g, vom Nacken, deftig mit Zwiebeln (A) 17,50€

Schweineschnitzel

"Wiener Art" paniert & kross gebraten (A) 15,00€ "Jäger Art" mit Champignon-Rahmsauce (A, G) 16,50€

BBQ Spareribs

Mit Salatbouquet (A) ca. 400 g 22,00€

Putensteak

"Natur" ca. 250 g 19,50€

Alle Gewichtsangaben verstehen sich als Frischgewicht. Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern, wird Ihr Steak medium-rosa gegrillt.

BEILAGEN

Steakhouse Pommes	4,00€
Ofenkartoffel mit Sour Cream (2, G)	4,00€
Wedges (Kartoffelecken)	4,00€
Bratkartoffeln	4,00€
Kroketten (A, C)	3,50€
Knoblauchciabatta (A)	3,00€
Gebratene Zwiebeln	3,00€
Pfeffersauce (2, G)	3,00€
Gebratene Champignons & Zwiebeln	4,00€
Gemüse je nach Saison	4,50€

Für Beilagen, die ohne ein Fleischgericht bestellt werden, berechnen wir zusätzlich 0,50 €.

REGIONALE SPEISEN

Rahmgeschnetzeltes

Steakhouse-Burger

Züricher Art mit Rösti (A, G)

19,50€ Mit Pommes (A, G, N) 14,00€

Spanferkelbäckchen

Steakhouse-Cheeseburger

Mit Bratkartoffeln (A, G)

19,50€

Mit Pommes (A, G, N)

14,80€

VEGANE GERICHTE

Jambalaya

Ratatouille

Reispfanne mit Gemüse der Saison

12,50€

mit Ratatouille und Gemüse der Saison (G)

13,00€

SALAT

Frischer Salat-Mix (G, M)

Kleiner gemischter Salat

4.80€

Bunter Salat mit gegrilltem Lachs &

Honig-Senf-Dressing (D, G, M)

24,50€

Großer gemischter Salat

Knackige Salate der Saison (G, M)

7.00€

Surf 'n' Turf-Salat

Lachs-Salat

Bunter Salat mit saftigen Rinderstreifen &

gebratenen Riesengarnelen (B, G, M)

24,50€

Chef-Salat Bunter Salat mit Schinken, Käsestreifen & Ei

(C, G, M, L, 1, 2, 3, 9)

13,50€

Jalapeno-Salat

Bunter Salat mit Paprika &

Jalapeno-Cheese-Balls (B, D, G, F, R, 2, 5)

12,50€

Fitness-Salat Bunter Salat mit Putenstreifen &

gebratenen Champignons (G, M)

17,50€

Thunfisch-Salat

Bunter Salat mit Thunfisch, Käse, Zwiebeln,

Mais, Oliven & Ei (C, D, G, M, 1, 2, 3, 5, 7)

15,50€

Wahlweise auch mit unserem Hausdressing

oder unserer Sour Cream.

Allergene - Kennzeichnung in Nahrungsmittel

A = Glutenhaltiges Getreide

H = Schalenfrüchte

1 = mit Farbstoff

8 = gewachst

B = Krebstiere C = Eier

L = Sellerie M = Senf

2 = mit Konservierungsstoff

9 = mit Phosphat

D = Fische

N = Sesam & deren Erzeugnisse

3 = mit Antioxidationsmittel

E = Erdnüsse

O = Schwefeloxid & Sulphite

4 = mit Geschmacksverstärker

10 = enthält Phenylalaninquelle

F = Soja & deren Erzeugnisse

P = Lupinen

5 = mit Süßungsmittel

11 = koffeinhaltig

6 = geschwefelt

12 = chininhaltig 13 = mit Azofarbstoff

G = Milch

R = Weichtiere

7 = geschwärzt

SUPPE

Tomatencremesuppe

Mit Sahnehäubchen (A, G, L, 2, 4) 5,80€

Rinderkraftbrühe

Mit Einlage (A, L) 5,80 €

Chili con Carne

Pikante Bohnen- und Hackfleischsuppe (A, L, O, 6) 7,50€

KLEINE GÄSTE

Reibekuchen

Mit Apfelmus (2, 5) 7,20 €

Kinderschnitzel

Mit Pommes (A, C, G) 9,00 €

Chicken Nuggets

Mit Pommes (A, C, F, G, L, 2, 3) 8,50 €

DESSERT

Apfelstrudel

Mit Eis, Vanillesauce & Sahne (A, C, G, O, 5, 6) 7,50 €

Brownies

Mit Eis & Vanillesauce (A, C, E, G, 1, 2, 5) 7,50€

Gemischtes Eis

Mit Sahne (A, C, G, 2, 3, 5) 5,50€



GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Softdrinks				Bier vom Fass			
Sparkler Tafelwasser	(0,31 / 0,51)	3,50€	/ 5,10€	Römer Pilsener Spezial (A)	(0,31 / 0,41)	3,10€	/ 4,10€
Selters naturell Selters classic				Jever Pilsener (A)	(0,31 / 0,41)	3,10€	/ 4,10€
Selters medium	(0,51 / 0,751)	4,50€	/ 7,20€	Schwarzbier (A)	(0,51)		4,90€
Pepsi Cola (1, 3, 11)				Sion Kölsch (A)	(0,31 / 0,41)	3,10€	/ 4,10€
Pepsi Max (1, 3, 10, 11, 12) 7 Up (3) Mirinda (1, 3)				Radler (A)	(0,31 / 0,41)	3,10€	/ 4,10€
Spezi (1, 3, 11)	(0,31 / 0,51)	3,80€	/ 5,10€	Diesel (A, 1, 3, 11)	(0,31 / 0,41)	3,10€	/ 4,10€
Ginger Ale (1, 12)							
Bitter Lemon (12) Tonic Water (12)	(0,31 / 0,51)	3,80€	/ 5,10€	Flaschenbier			
Fiston Pfirsiph (2)				Hefeweizen (A) Kristallweizen (A)			
Eistee Zitrone (3)	Eistee Pfirsich (3) Eistee Zitrone (3) (0,31 / 0,51)		/ 5,10€	Hefeweizen alkoholfrei (A)			
Hausgemachte Limonade		(0,41)	5,50€	Bananenweizen (A) Colaweizen (A, 1, 3, 11)			
Hadsgemachte Emonade		(0,41)	3,30 €	Russ (A, 3)		(0,5 l)	4,50€
Säfte von Vaihinger				Schöfferhofer Grapefruit (A)	(N		
Ananassaft				Schöfferhofer Grapefruit alko	holfrei (A)	(0,331)	3,50€
Apfelsaft Orangensaft Kirschnektar				Clausthaler alkoholfrei (A) Clausthaler Radler alkoholfrei (A, 3)	(0.001)		
					(0,331)	3,50€	
Bananennektar KiBa (Kirsch-Banane)							
Maracujanektar		(0.41)		Whiskey			
Alle Saftschorlen		(0,4 l)	5,10€	Johnnie Walker Red Label Jim Beam			
Heiße Getränke				Ballantine's Scotch		(2 cl)	3,50€
Pott Kaffee (G, 11)			3,50€	Chivas Regal 12 Jahre		(2 cl)	4,50€
Kaffee Crema (G, 11)			3,00€	_		(201)	4,50 €
				Tullamore Dew Irish Paddy Irish		(2 cl)	4,20 €
Espresso (G, 11)			2,50€	•		()	,
Espresso Macchiato (G, 11)			2,90€	Dimple 12 Jahre		(2 cl)	4,50 €
Doppelter Espresso (G, 11)			4,70€	Sekt			
Cappuccino (G, 11)			3,60€	Hausmarke Sekt trocken (0, 6) (0,11/0,71) 3,50 € / 21,00 €			
Latte Macchiato (G, 11)			4.40.0	Sekt auf Eis (0, 6)		(0,21)	4,50€
Milchkaffee (G, 11)			4,10€				
Latte Macchiato (G, 11) mit Sirup: Karamel, Kokos, Mandel, Himbeere oder Vanille Glas Tee			5,10€	Aperol Spritz (0, 1, 6)		(0,21)	6,50€
			, -	Kir Royal mit Sekt (0, 6)		(0,1 l)	4,50€
Schwarz, Kamille, Früchte, Pfefferminz oder Hagebutte			2,80€	Weißweinschorle mit Aperol (O, 1, 6)	(0,21)	6,90€

ALKOHOLISCH

WEINE

Longdrinks Asbach Cola (1, 3, 11)			Weißwein trocken Grauer Burgunder	
Bacardí Cola (1, 3, 11) Vodka Orange			Gehaltvoller Wein, mittelkräftig & etwas säurebetont (0, 6) (0,21,	6,20€
Gin Tonic Campari Soda (1)	(4 cl)	6,50€	Pinot Grigio Milder, frisch-zarter Duft nach Blüten &	
Campari Orangensaft (1, 3, 11) Jack Daniels Cola (1, 3, 11)			Honig – dem Aromenspiel von Äpfeln (0, 6) (0,21,	6,20€
Jim Beam Cola (1, 3, 11)	(4 cl)	6,50€	Weißwein halbtrocken	
Cuba Libre (1, 3, 11)	(4 cl)	6,50€	Müller Turgau Toller Duft nach Muskatnuss & grünen Walnüssen,	
Spirituosen			frisch, spritzig & ausgewogen (0, 6) (0,21)	6,20€
Lullusfeuer Doppelkorn			Rotwein trocken	
Burgenkümmel Ouzo No. 12 Kümmerling			Cabernet Sauvignon Rubinrot, ein voller Duft nach roten Früchten, schwarzen & roten Beeren (0, 6) (0,21)	6,20€
Fernet Branca	(2 cl)	2,50€		0,20 C
Obstler Jägermeister	(2 cl)	2,50€	Merlot Vollmundig, mit feinem Kirscharoma (0, 6) (0,21)	6,20€
Vodka	(2 cl)		Roséwein	
Malteser	(201)	0,00 C	Portugieser Weissherbst Rosé Fruchtig, duftig & vollmundig (0, 6) (0,21)	6,20€
Linie Aquavit			Training, darling a voluntarion (c, c)	0,20 €
Sambuca Tequila	(2 cl)	2,50€	Apfelwein	
Asbach			Apfelwein pur (0, 6) (0,251)	2,50 €
Ramazzotti	(4 cl)	3,50€	Apfelwein gespritzt Sauer, süß oder mit Cola (0, 1, 3, 6, 11) (0,5 l)	4,90 €
Grappa	(2 cl)	3,90€	(6,0)	1,00 €
Pastis 51 (1) Pernod (1)	(2 cl)	3,50€		
Martini Bianco (0, 6)	(5 cl)	3,50€		
Hennessy (0, 6)	(2 cl)	3,50€		
Campari (1) Baileys (G)	(4 cl)	3,90€		



STEAKHOUSE & COCKTAILS