

**Vorspeisen** sind der perfekte Start in einen genuss-vollen Abend.

Beginnen Sie mit einem frischen hausgemachten Aperitif:

Prosecco	6
Perrier Jouët Champagner	12
Lillet Berry	7
Belzasar Rosé Tonic	9
Crodino Spritz alkoholfrei	6

Verschiedene Gin Tonics

Graham's Six Grapes Port	5
Lustau Sherry Amontillado	6
Martini Bianco / Rosso	5

Hennessy X.O. pur	14
-------------------	----

Erdinger Pikantus dunkler Weizenbock 0,25l	4,5
--	-----

Heineken	3,5
Lederer Pils	3,5
Tegernseer Hell	3,5

... natürlich beraten wir Sie auch fachkundig zu den passenden Weinen.

**Alle unsere Speisen können Allergene enthalten.**

Das Personal gibt Ihnen gerne detailliert Auskunft.

**Rote Bete Carpaccio** 6  
frische Trauben | Walnüsse | Holunderessig

**Ziegenkäse** 10  
Pflücksalate | Dattel | Speck | Blütenmix

**Frühlingssalat** 10  
Feldsalat | Büffelmozzarella | Mango | Minze | Pekannuss

**Wolfsbarschfilet** 12  
Selleriepüree | Kokos-Zitronengras Soße

**Thunfisch** 12  
kurz angebraten | Teriyaki | grüner Spargel | Sesam

**Beef-Carpaccio** 14  
Rucola | Parmesan | Pinienkerne | Olivenöl | Zitrone

**Beef-Tatar** 14  
Wachtelei | Schalotte | Dijonsenf

Unser **Fleisch** kommt direkt von den  
frischen und saftigen  
Naturweiden Uruguays.

### Filet

Zum Filet muss wohl nicht viel gesagt werden. Es ist das zarteste und feinste Fleisch des Rindes.

### Burger

Für unseren Burger hacken wir nur frisches Rinderfilet. Die Brötchen werden nach eigenem Rezept täglich frisch gebacken.

### Sirloin

Das Sirloin Steak wird ohne Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten. Es hat einen besonders feinen und saftigen Geschmack und ist leicht marmoriert mit einem Fettrand zum Wegschneiden.

### Ribeye

Wegen seiner Fettmarmorierung bleibt das Ribeye beim Kurzbraten oder Grillen besonders saftig und ist sehr schmackhaft.

<b>Filet</b>	150gr.	22
	250gr.	32
	350gr.	42
<b>Chateaubriand</b>	ca. 550gr.	68
<b>Filet-Burger</b>		22
Filet-Patty   Pommes   geschmolzene Zwiebel   Bacon   Käse		
<b>Sirloin</b>	250gr.	24
	300gr.	28
	400gr.	36
<b>Ribeye</b>	250gr.	24
	300gr.	28
	400gr.	36

erweitern Sie Ihr Fleisch mit unseren **Toppings**

+ 3 Garnelen	+ 14	+ Gorgonzola	+ 4
+ 5 Garnelen	+ 22	+ Balsamicozwiebeln	+ 3
+ Hummerschwanz	+ 22	+ frisch gerieb. Meerrettich	+ 2
		+ Röstzwiebeln	+ 3

## Tagesfisch

zusätzlich zum Thunfisch erhalten Sie unseren wechselnden Tagesfisch. Was heute aktuell ist verrät Ihnen gerne der Service...

## Thunfisch

immer frisch und in bester Qualität. Wir grillen ihn nur ganz kurz von beiden Seiten, die Mitte ist noch roh.

**Filetspieß** 24  
feinstes Filet | Gusto-Steakdip

**Filetspitzen** 21  
Paprika-Tomaten-Rahm

**Lammfilet** ca. 170gr. 21  
Neuseeland ca. 240gr. 26

**Tagesfisch** auf Anfrage

**Thunfischsteak** 24  
natur oder in Sesam

**Gegrillte Hühnerbrust** 14  
Olivenöl | Zitrone | Pfeffer



**Gemüsecurry** 14  
Kartoffeln | saisonales Gemüse

Auch unsere

## Beilagen & Dips

kochen wir für Sie mit frischesten Zutaten von regionalen Lieferanten.

Dabei achten wir ganz besonders auf die gleichbleibend höchste Qualität unserer Produkte.

Selbstverständlich verzichten wir zu 100% auf den Einsatz von Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsstoffe.

Müssen Sie Ihre Essgewohnheiten auf Grund von **Unverträglichkeiten** oder **Allergien** umstellen?

Gerne passen wir unsere Gerichte entsprechend an...

<b>Gemischter Salat</b>	4
<b>Gegrilltes Gemüse</b>	4
<b>Champignons gebraten</b>	4
<b>Speckbohnen</b>	4
<b>Rote Bete Gemüse</b>	3
<b>Spinat blanchiert   Sesam</b>	5
<b>Wasabi Kartoffelpüree</b>	4
<b>Steakhouse Pommes</b>	4
<b>Süßkartoffelpommes</b>	5
<b>Ofenkartoffel   Sauerrahm</b>	4
<b>Bratkartoffeln   Speck   Zwiebeln</b>	4
<b>Frisch geriebener Meerrettich</b>	2
<b>Pfefferrahm</b>	2
<b>Béarnaise</b>	2
<b>Gusto Steakdip</b>	2
Tomaten   Paprika   Zwiebel	
<b>Chimichurri</b>	2
Olivenöl   5 Kräuter	
<b>Barbecue</b>	2
<b>Gusto Habanero Hot-Sauce</b>	2

Alle **Nachspeisen** sind selbstverständlich hausgemacht. Unsere Jungs bereiten jede Portion frisch und mit viel Liebe für Sie zu!

Runden Sie Ihren Abend mit einem passenden Glas Dessertwein oder einem tollen Digestif ab...

**Dessertweine** in 0,375 Liter

Cà dei Frati Tre Filler	32
Castel Sallegg Rosenmuskateller	69

**Digestif** in 2cl

Gößwein Haselnuss	5
Gansloser Gelbe Wildpflaume	8
Ziegler Wildkirsch No.1	12
Rochelt Wachauer Marille	16
Grappa Barolo Sibona	5
Herzog Rote Williamsbirne	9
Talisker 10 Jahre	7
Ardbeg Uigeadail	9
Bruichladdich The Classic Laddie	8
Glenmorangie Signet	14
Hennessy Paradis Imperial	35

**Warmer Schokokuchen**

unser Klassiker | Vanilleeis

8



**San Marzano 11 Filari**

**Primitivo Dolce Dessertwein**

sensationell zu warmer Schokolade !!!

5 cl 5

**Mango Parfait**

Macarons | Beeren

8

**American Cheesecake**

Himbeersoße

8

**Hausgemachtes Eis**

wechselnd

pro Kugel 3

**Mochis** (japanische Dessert Praline)

gedämpfter Klebereis als Hülle mit Eiscreme gefüllt

Schoko | Erdbeere | Kokos

pro Stück 2,5

**Käsevariation**

Affineur: Feinkost Langer | Mögeldorf

3 Stück 9

5 Stück 14



unsere Dessert-Wein Empfehlung zu Käse:

**Cà dei Frati Tre Filler**

5 cl 4

**Parmesan | Single Malt Islay Scotch Whisky**

Parmigiano Reggiano | Ardbeg Uigeadail 2cl

12

**Talisker & Salzschokolade**

10 Jahre 2cl | Santo Domingo 71% Kakao

9

**Unsere Kleinen** sollen natürlich auch nicht zu kurz kommen.

Selbstverständlich tauschen wir Pommes auch gerne gegen eine „gesunde“ Beilage.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir diese Gerichte nur bis zu einem Alter von 12 Jahren servieren.

<b>Pasta mit Butter- oder Tomatensauce</b>		6
<b>Hühnerbrust mit Pommes</b>		9
<b>Kids-Rinderfilet mit Pommes</b>	ca. 90gr.	11
<b>Riesengarnelen mit Pommes</b>		12
<b>Vanilleeis mit Smarties</b>		4

Eine feine Auswahl an

**Getränken** finden Sie im  
Folgenden.

Sprechen Sie uns bei Fragen gerne an...

<b>Lillet Berry</b>	0,20 Ltr.	7
<b>Crodino Spritz alkoholfrei</b>	0,20 Ltr.	6
<b>Hugo</b>	0,20 Ltr.	6
<b>Aperol Spritz</b>	0,20 Ltr.	6
<b>Astoria Lounge Prosecco</b>	0,10 Ltr.	6
<b>Astoria Lounge Prosecco</b>	0,75 Ltr.	32
<b>Perrier Jouët Grand Brut</b>	0,10 Ltr.	12
<b>Perrier Jouët Grand Brut</b>	0,75 Ltr.	79
<b>Perrier Jouët Blason Rosé</b>	0,75 Ltr.	99
<b>Perrier Jouët Blanc de Blancs</b>	0,75 Ltr.	99
<b>Perrier Jouët Belle Epoque</b>	0,75 Ltr.	189
<b>Pernod mit Eiswasser</b>	5 cl	5
<b>Graham's Six Grapes Port</b>	5 cl	5
<b>Lustau Amontillado del Puerto</b>	5 cl	6
<b>Hennessy X.O.</b>	2 cl	14
<b>Hennessy X.O. on a Rock</b>	2 cl	14
<b>Hennessy X.O. piscine</b>	2 cl	14
<b>Martini Bianco / Rosso</b>	5 cl	5

<b>Tafelwasser</b>	<b>0,30 Ltr.</b>	<b>2,50</b>	<b>Lederer Pils</b>	<b>0,30 Ltr.</b>	<b>3,50</b>
<b>Vöslauer prickelnd / ohne</b>	<b>0,25 Ltr.</b>	<b>2,50</b>	<b>Zirndorfer Landbier</b>	<b>0,30 Ltr.</b>	<b>3,00</b>
<b>Vöslauer prickelnd / ohne</b>	<b>0,75 Ltr.</b>	<b>6,50</b>	<b>Zirndorfer Landbier</b>	<b>0,50 Ltr.</b>	<b>3,50</b>
			<b>Radler</b>	<b>0,50 Ltr.</b>	<b>3,50</b>
<b>Wolfra Saft / Nektar</b>	<b>0,30 Ltr.</b>	<b>4,50</b>	<b>Heineken 0.0 alkoholfrei</b>	<b>0,33 Ltr.</b>	<b>4,00</b>
<b>Wolfra Saftschorle</b>	<b>0,30 Ltr.</b>	<b>3,50</b>	<b>Heineken</b>	<b>0,25 Ltr.</b>	<b>3,50</b>
Apfelsaft   Orangensaft   Traubensaft			<b>Tegernseer Hell</b>	<b>0,33 Ltr.</b>	<b>3,50</b>
Maracujanektar   Johannisbeernektar					
<b>afri cola „10“</b>	<b>0,33 Ltr.</b>	<b>3,50</b>	<b>Erdinger Weißbier hell</b>	<b>0,50 Ltr.</b>	<b>3,50</b>
<b>afri cola ohne Zucker</b>	<b>0,33 Ltr.</b>	<b>3,50</b>	<b>Erdinger Weißbier alkoholfrei</b>	<b>0,50 Ltr.</b>	<b>3,50</b>
<b>Bluna Orange</b>	<b>0,33 Ltr.</b>	<b>3,50</b>	<b>Erdinger Weißbier leicht</b>	<b>0,50 Ltr.</b>	<b>3,50</b>
<b>7up</b>	<b>0,33 Ltr.</b>	<b>3,50</b>	<b>Erdinger Weißbier dunkel</b>	<b>0,50 Ltr.</b>	<b>3,50</b>
<b>Spezi Original</b>	<b>0,33 Ltr.</b>	<b>3,50</b>	<b>Erdinger Pikantus</b>	<b>0,25 Ltr.</b>	<b>4,50</b>
			<b>Russen</b>	<b>0,50 Ltr.</b>	<b>4,00</b>
<b>Almdudler</b>	<b>0,33 Ltr.</b>	<b>4,50</b>	<b>Colaweizen</b>	<b>0,50 Ltr.</b>	<b>4,00</b>
<b>Crodino</b>	<b>0,10 Ltr.</b>	<b>2,50</b>			
<b>Red Bull</b>	<b>0,25 Ltr.</b>	<b>4,50</b>	<b>Espresso</b>		<b>2,00</b>
<b>Lemon Soda</b>	<b>0,33 Ltr.</b>	<b>3,50</b>	<b>Espresso doppelt</b>		<b>2,50</b>
			<b>Cappuccino</b>		<b>3,00</b>
<b>Schweppes</b>	<b>0,20 Ltr.</b>	<b>2,50</b>	<b>Latte Macchiato</b>		<b>3,50</b>
Bitter Lemon   Ginger Ale					
<b>Schweppes Premium Tonics</b>	<b>0,20 Ltr.</b>	<b>4,00</b>	<b>KEO Tee</b>		<b>3,80</b>
Original   Pink Pepper   Hibiskus			Darjeeling first- flush (bio/ fairtrade)		
Orange Blossom & Lavender			Pfefferminze (bio)		
			Grüner Tee (bio /fairtrade)		
			Waldbeere aromatisiert		