

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

Beginnen Sie mit einem frischen hausgemachten Aperitif:

Adami Bosco di Gica Spumante	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
-------------------	----

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 7
frische Trauben | Walnüsse | Holunderessig

Ziegenkäse 10
frische Feigen | karamellisierte Mandeln | Wildkräuter

Burrata 11
Bunte Strauchtomaten | Büffelmozzarella | Pesto

Teriyaki Lachs 11
gebraten | grüner Spargel | Ananas Chutney

Tuna Tataki 12
Soba Nudeln | Brunnenkresse | 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.

Filet	150gr.	22
	250gr.	32
	350gr.	42
Chateaubriand	ca. 550gr.	68
Filet-Burger		22
Filet-Patty Pommes geschmolzene Zwiebel Bacon Käse		
Sirloin	250gr.	24
	300gr.	28
	400gr.	36
Ribeye	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	+ 4

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

feinstes Filet | Gusto-Steakdip

24

Filetspitzen

Paprika-Tomaten-Rahm

21

Lammfilet

Neuseeland

ca. 170gr.
ca. 240gr.

21

26

Tagesfisch

auf Anfrage

Thunfischsteak

natur oder in Sesam

24

Gegrillte Hühnerbrust

Olivenöl | Zitrone | Pfeffer

14



„Zoodles“ Zucchini Spaghetti

Linsenbolognese | Brunnenkresse

16

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...

Gemischter Salat	4
Gegrilltes Gemüse	4
Egerlinge gebraten	4
Speckbohnen	4
Blumenkohl Panko	4
Rote Bete Gemüse	3
Coleslaw	4
Wasabi Kartoffelpüree	4
Steakhouse Pommes	4
Süßkartoffelpommes	5
Ofenkartoffel Sauerrahm	4
Bratkartoffeln Speck Zwiebeln	4

Frisch geriebener Meerrettich	2
Pfefferrahm	2
Béarnaise	2
Gusto Steakdip Tomaten Paprika Zwiebel	2
Chimichurri Olivenöl 5 Kräuter	2
Barbecue	2
Gusto Habanero Hot-Sauce	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



2010 Passito „Aleatico di Puglia“ – A Mano
sensationell zu warmer Schokolade !!!

5 cl

5

Tonkabohnen Crème Brûlée

frische Beeren | Maracuja Gel

8

Milchreis

warm | Apfelragout | Zimt

8

Hausgemachtes Eis

wechselnd

pro Kugel

3

Mochis (japanische Dessert Praline)

gedämpfter Klebereis als Hülle mit Eiscreme gefüllt
Schoko | Matcha | Schwarzer Sesam | Mango
Kokos | Himbeere | Strawberry Cheesecake

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.

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

Eine feine Auswahl an

Getränken finden Sie im
Folgenden.

Sprechen Sie uns bei Fragen gerne an...

Lillet Berry	0,20 Ltr.	7
Crodino Spritz alkoholfrei	0,20 Ltr.	6
Hugo	0,20 Ltr.	6
Aperol Spritz	0,20 Ltr.	6
Adami Bosco di Gica Prosecco Spumante	0,10 Ltr.	6
Adami Bosco di Gica Prosecco Spumante	0,75 Ltr.	34
Perrier Jouët Grand Brut	0,10 Ltr.	12
Perrier Jouët Grand Brut	0,75 Ltr.	79
Perrier Jouët Grand Brut	1,50 Ltr.	169
Perrier Jouët Blason Rosé	0,75 Ltr.	99
Perrier Jouët Blanc de Blancs	0,75 Ltr.	99
Perrier Jouët Belle Epoque	0,75 Ltr.	189
Pernod mit Eiswasser	5 cl	5
Graham's Six Grapes Port	5 cl	5
Lustau Amontillado del Puerto	5 cl	6
Hennessy X.O.	2 cl	14
Hennessy X.O. on a Rock	2 cl	14
Hennessy X.O. piscine	2 cl	14
Martini Bianco / Rosso	5 cl	5



Tafelwasser	0,30 Ltr.	2,50
Vöslauer prickelnd / ohne	0,25 Ltr.	2,50
Vöslauer prickelnd / ohne	0,75 Ltr.	6,50
Wolfra Saft / Nektar	0,30 Ltr.	4,50
Wolfra Saftschorle	0,30 Ltr.	3,50
Apfelsaft Orangensaft Traubensaft Maracujanektar Johannisbeernektar		
afri cola „10“	0,33 Ltr.	3,50
afri cola ohne Zucker	0,33 Ltr.	3,50
Bluna Orange	0,33 Ltr.	3,50
7up	0,33 Ltr.	3,50
Spezi Original	0,33 Ltr.	3,50
Almdudler	0,33 Ltr.	4,50
Crodino	0,10 Ltr.	2,50
Red Bull	0,25 Ltr.	4,50
Lemon Soda	0,33 Ltr.	3,50
Schweppes	0,20 Ltr.	2,50
Bitter Lemon Ginger Ale		
Schweppes Premium Tonics	0,20 Ltr.	4,00
Original Pink Pepper Hibiskus		

Lederer Pils	0,30 Ltr.	3,50
Zirndorfer Landbier	0,30 Ltr.	3,00
Zirndorfer Landbier	0,50 Ltr.	3,50
Radler	0,50 Ltr.	3,50
Heineken 0.0 alkoholfrei	0,33 Ltr.	4,00
Heineken	0,25 Ltr.	3,50
Tegernseer Hell	0,33 Ltr.	3,50
Erdinger Weißbier hell	0,50 Ltr.	3,50
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,50 Ltr.	3,50
Erdinger Weißbier leicht	0,50 Ltr.	3,50
Erdinger Weißbier dunkel	0,50 Ltr.	3,50
Russen	0,50 Ltr.	4,00
Colaweizen	0,50 Ltr.	4,00
Espresso		2,00
Espresso doppelt		2,50
Cappuccino		3,00
Latte Macchiato		3,50
KEO Tee		3,80
Darjeeling first- flush (bio/ fairtrade)		
Pfefferminze (bio)		
Grüner Tee (bio /fairtrade)		
Waldbeere aromatisiert		