

MENÜVORSCHLÄGE FÜR IHRE FEIER

Dies sind nur Beispiele - gerne erstellt unser Küchenchef gemeinsam mit Ihnen IHR individuelles Menü.

Menü 1

Hühnerbrühe

Salatbuffet

Schweinelendchen, Hähnchenbrustfilet und paniertes Schnitzel, dazu Krokette, Butterreis, Champignon- und Pfeffersauce

Vanilleeis¹ mit heißen Hirschen¹¹

33,50 €

Menü 2

Rinderkraftbrühe

Salatbuffet

Hüftsteak, Schweinelendchen, Hähnchenbrustfilet, dazu Salzkartoffeln, Krokette, Djuwetschreis, Champignon- und Pfeffersauce

Vanilleeis¹ mit heißer Schokolade

36,90 €

Menü 3

Honigmelone mit Schinken, Butter und Brot

Salatbuffet

Hüftsteak, Rumpsteak und Schweinelendchen, dazu Bratkartoffeln mit Speck¹⁵ und Zwiebeln, Krokette, Djuwetschreis, Champignonköpfe, Pfeffersauce, Sauce Hollandaise

Palatschinken mit Vanilleeis¹ und heißen Hirschen¹¹

43,50 €



SUPPEN

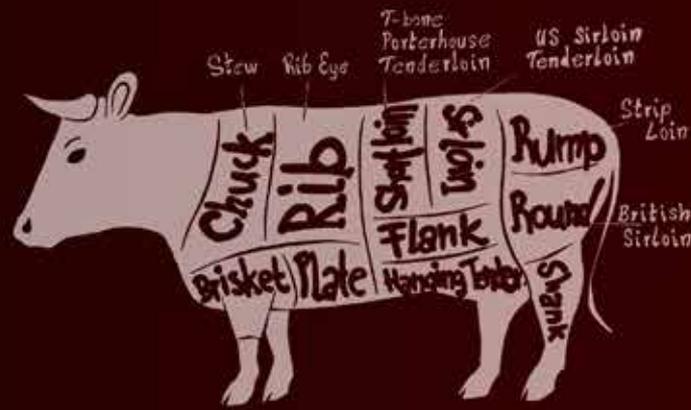
30.	BOUILLON mit Eigelb	7,30
31.	TOMATENSUPPE mit Sahne	7,30
32.	HÜHNERSUPPE mit Einlage	7,30
33.	UNGARISCHE GULASCHSUPPE	7,50

WORSPEISEN

24.	TRÜFFEL-CARPACCIO Argentinisches Rinderfilet mit Trüffelschaum, Kräuterseitlingen, gehobeltem Trüffel und Grana Padano	24,90
34.	US CARPACCIO US Rinderfilet mit Rucola, Trüffel-Olivenöl und Parmesankäse	22,50
35.	CARPACCIO Argentinisches Rinderfilet, raffiniert gewürzt mit Parmesan, Baguettebrot und Basilikumcreme	18,90
38.	WAGYU CARPACCIO mit Rucola, Trüffelöl, gehobeltem Trüffel und Parmesankäse	29,90
37.	TATAR VOM US-BEEF ca. 100g	24,50
36.	GEBACKENER CAMEMBERT gemischter Salat, Himbeer-Dressing und Preiselbeeren	16,70
39.	SALAT MARE E MONTI Büffelmozzarella, Parmaschinken und Tiger Prawns	21,20
40.	WEINBERGSCHNECKEN „NACH ART DES HAUSES“ in Kräuter-Knoblauch-Sahnesauce	13,50
41.	BÜFFEL-MOZZARELLA MIT SERRANOSCHINKEN auf lauwarmen Cherrytomaten, mit Basilikum, Knoblauch und Parmesankäse	16,90
42.	BIRNEN-CARPACCIO MIT ZIEGENKÄSE mit Rucolasalat und Honig gratiniert, Pinienkerne und Himbeer-Dressing	16,90
43.	CHAMPIGNONKÖPFE gefüllt mit Krabben und Häsesauce ¹ überbacken	15,50
44.	GAMBAS AL AJILLO mit Knoblauch und Kräutern, dazu Baguettebrot	17,90

STEAKPEDIA

- NICE TO MEAT YOU!



800° HOCHTEMPERATUR -GRILLOFEN

Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis, 800 Grad Celsius in Kombination mit einer hohen Fleischqualität. Bei diesen hohen Temperaturen ziehen sich die Fleischfasern sofort zusammen und das Fleisch bleibt unter der Kruste sehr zart und saftig.

MEDIUM, ODER!? UNSERE GARSTUFEN...

Rare – Englisch 4S-50 °C

Rare bedeutet blutig und dementsprechend muss es beim Anschneiden aussehen. Es wird kurz heiß gegrillt. Der Fleischsaft ist beim Anschneiden dunkelrot.

Medium rare 50-54 °C

Ähnlich wie die Garstufe "rare", nur länger gebraten. Hierbei ist das Steak nur im Mittelteil rot. Beim Anschneiden ist der Fleischsaft dunkelrot.

Medium 54-60 °C

Medium wird auch als "Rosa" bezeichnet. Außen muss das Medium-Steak schon mittelbraun gebraten sein, innen ist lediglich die Mittelschicht rosa gefärbt. Der Fleischsaft ist rosig.

Medium well 56-60 °C

Medium Plus ist unter "Medium Well" oder "Halbrosa" bekannt. Der Mittelteil des Steaks ist hellrosa. Eine schöne knusprige Kruste ist selbstverständlich. Ein leicht rosiger Fleischsaft.

Well done 60 + °C

Well done steht für durch. Deshalb ist das Steak durchgebraten und von außen rundum braun-schwarz sowie knusprig, innen ist nichts mehr rosa, sondern durchgehend braun. Im Inneren herrscht eine Temperatur von 60 oder mehr °C. Der Fleischsaft sollte hellgelb sein.

GOLDEN STEAKS

Golden US-Chateaubriand

280,00

Rinderfilet ca. 800g für ca. 2-3 Personen, am Stück gebraten und für Sie am Tisch tranchiert

Golden US-Tomahawk min. 700g

je 100g 19,00



„DRY AGED“ BEEF

Die traditionelle Reifung von 28 Tagen sowie eine zusätzliche Trockenreifung von mehreren Tagen, in unserem Haus erzeugt den ursprünglichen und besonders aromatischen Fleischgeschmack.



GREATER OMAHA Gold Label

- **Club Steak** min. 600g
je 100g 8,90
- **T-Bone Steak** min. 600g
je 100g 11,00
- **Porterhouse Steak** min. 600g
je 100g 12,50

STRIP LOIN (Rumpsteak)

- Australien -
Aus dem hinteren Rücken,
klassisch mit Fettrand!

ca. 350g 46,90
ca. 500g 68,50

RIB EYE (Entrecôte)

- Australien -
Das saftige Stück aus der Hoch-
-rippe, klassisch mit Fettauge!

ca. 350g 52,50
ca. 500g 71,50

AMERICAN PRIME BEEF

Geschmack und Zartheit gelten in den USA als höchste Qualitätsmerkmale von Rindfleisch. Die Freilandhaltung in den Weiten der amerikanischen Prärie und eine Zufütterung von rund 150 Tagen, machen American Beef zu einem besonderen Geschmackserlebnis. Die gleichmäßige Marmorierung des Fleisches sorgt für die passende Saftigkeit.

TENDERLOIN (Filet)

Das zarteste Stück Fleisch!
Das Lendenstück ist besonders fein,
mager und intensiv im Geschmack.

ca. 200g 46,90
ca. 300g 68,50
ca. 400g 87,50

STRIP LOIN (Rumpsteak)

Aus dem hinteren Rücken,
klassisch mit Fettrand!
Zarte Marmorierung und
ein ausgeprägter Geschmack.

ca. 350g 42,50
ca. 500g 61,50

RIB EYE (Entrecôte)

Das saftige Stück aus der
Hochrippe, klassisch mit
Fettauge! Zart und intensiv
im Geschmack.

ca. 350g 49,50
ca. 500g 68,50

FILET MIGNON

Das Filet Mignon ist das saftig
feine Steak aus der Filetspitze,
dem schmalen Teil des Rinderfilets.

2 x ca. 100g 43,50

FILETSPITZEN Madagaskar

geschnetzeltes U.S.-Rinderfilet in
Madagaskar-Pfeffersauce, dazu
Bratkartoffeln mit Speck^{TS} und Zwiebeln.

ca. 200g 33,50

CHATEAUBRIAND 800° Style

Der unglaublich zarte Filetkopf
am Stück klassisch im 800° Ofen
gegrillt und nach dem Grillen tranchiert.

ca. 600g 99,90

US BEEF BURGER

mit Avocado, Spiegelei, Tomaten, Salat
und BBQ-Sauce, dazu Pommes frites

ca. 180g 21,50

WAGYU BEEF BURGER

ist der exklusivste Burger der Welt und wird
ausschließlich aus 100% Rindfleisch gemacht,
dazu Steak Fries

ca. 180g 22,50
mit gebratenem Speck^{TS} +1,50



BURGER

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung.

STEAKS

- DAS BESTE VOM ARGENTINISCHEN RIND -

Unser Steakfleisch stammt vom Aberdeen-Angus-Rind.
Das Fleisch weist eine besonders feine Verteilung des Fettes auf.
Gerade diese Marmorierung ist es, die jedem Steak seinen eigenen Geschmack verleiht.

Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

Englisch: blutig gegrillt · Medium: rosa gegrillt · Well done: durchgegrillt
Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern, wird Ihr Steak Medium - rosa gegrillt.

HÜFTSTEAK

Die feine Marmorierung verleiht dem Hüftsteak den herzhaften Geschmack.

70.	ca. 200g	26,90
71.	ca. 300g	31,50

FILETSTEAK

Die zarte und gleichmäßige Marmorierung geben dem Filet seinen kräftigen Geschmack.

74.	ca. 200g	34,60
75.	ca. 300g	42,50

RUMPSTEAK

Die intensive Marmorierung und der schmale Fettrand machen das Rumpsteak saftig und kräftig im Geschmack.

72.	ca. 200g	29,00
73.	ca. 300g	34,60

ENTRECÔTE (RIB EYE-STEAK)

Dem Fettkern und der kräftigen Marmorierung verdankt das Entrecôte seine Saftigkeit und Geschmacksstärke.

76.	ca. 250g	30,00
77.	ca. 350g	36,90

Unsere Steaks servieren wir in der gusseisernen Pfanne.
Alle Steaks inkl. Salat vom Salatbuffet!

DAZU EMPFEHLEN WIR:

25.	KARTOFFELGRATIN	5,00	90.	PFANNENGEMÜSE	5,50
80.	OFENKARTOFFEL mit Sour cream	5,00	91.	BLUMENKOHL in Butter	4,90
81.	KROKETTEN	4,30	92.	RÖSTZWIEBELN	3,90
82.	POMMES FRITES	4,30	93.	STEAK FRIES	5,00
83.	BRATKARTOFFELN mit Speck ¹⁵ und Zwiebeln	5,00	94.	KIDNEYBOHNEN mit Speck ¹⁵ und Zwiebeln	5,50
84.	RÖSTI	3,90	95.	SAUCE HOLLANDAISE	3,90
85.	BUTTERREIS	3,90	96.	SAUCE BÉARNAISE	3,90
86.	DJUWETSCHREIS	3,90	97.	KNOBLAUCHSAUCE	3,90
87.	POMMES FRITES mit Käsesauce ¹	5,50	98.	PFEFFERSAUCE	3,90
88.	PRINZESSBOHNEN mit Speck ¹⁵ und Zwiebeln	5,50	99.	HONIG-BBQ-SAUCE	3,90
89.	FRISCHE GERÖSTETE CHAMPIGNONS mit Zwiebeln	4,70	100.	CHAMPIGNONRAHMSAUCE	3,90
			101.	SALATBUFFET	3,90

ARGENTINISCHE STEAK- GERICHTE

(mit Beilagen - Alle Steaks gut 200 g)

110.	HÜFTSTEAK „PARIS“ mit grüner Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck ^(S) und Zwiebeln	31,50
111.	HÜFTSTEAK „BÉARNAISE“ mit Kroketten und Sauce Béarnaise	31,50
112.	RUMPSTEAK „CHAMPIGNON“ mit frischen, gerösteten Champignons mit Zwiebeln, dazu Pommes frites	33,50
113.	RUMPSTEAK „ZWIEBEL“ mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck ^(S) und Zwiebeln	33,50
114.	RUMPSTEAK „KNOBLAUCH“ mit frischer Knoblauchsauce, dazu Pommes frites	32,50
117.	FILETSTEAK „MEXIKO“ mit Sauce von grob gemahlenem Pfeffer, dazu Rösti	37,90
119.	FILETSTEAK „PARIS“ mit grüner Pfeffersauce, dazu Kroketten und Prinzessbohnen mit Speck ^(S) und Zwiebeln	39,00
120.	CASANOVA SPIEB zwei Rinderfilets mit Broccoli und Sauce Béarnaise, dazu Kroketten	36,90
121.	CHAMPIGNONFILET Filetsteak mit frischen, gerösteten Champignons mit Zwiebeln, dazu Pommes frites	39,00

SALATBUFFET

Zu allen auf dieser Seite angebotenen Gerichten möchten wir Sie bitten, sich Ihren Salat nach Ihrem Geschmack an unserem Salatbuffet zusammenzustellen!

FRISCHE PASTA-SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|------|---|-------|
| 115. | LINGUINE TARTUFO
Frische Pasta mit Kräuterseitlingen, gehobeltem Trüffel und Grana Padano | 29,90 |
| 116. | LINGUINE TARTUFO
Frische Pasta mit Filetstreifen, gehobeltem Trüffel und Grana Padano | 32,90 |

BALKAN-SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|------|--|-------|
| 125. | CEVAPCICI
Hackfleischröllchen mit Djuwetschreis und Pommes frites | 16,90 |
| 126. | HALB UND HALB
Hackfleischröllchen und ein Schweinenacken-Spieß, dazu Djuwetschreis und Pommes frites | 17,90 |
| 127. | RAZNJICI (vom Schweinenacken)
2 Spieße, dazu Djuwetschreis und Pommes frites | 17,90 |
| 129. | HACKSTEAK SPEZIAL
mit Schafskäse gefüllt, dazu Djuwetschreis und Pommes frites | 19,90 |
| 130. | GRILL-TELLER
Schweinenacken-Spieß, Kotelett, 2 Cevapcici, Pljeskavica, Speck ¹⁵ , Djuwetschreis und Pommes frites | 19,90 |
| 131. | POTPOURRI-TELLER
paniertes Schnitzel, Kotelett, Rindersteak, 2 Cevapcici, Pljeskavica, dazu Djuwetschreis und Pommes frites | 21,50 |
| 132. | ZIGEUNERSPIEß
Schweinelachse, Schweinefilet und ein Rindersteak am Spieß mit Zigeunersauce, dazu Pommes frites und Djuwetschreis | 24,50 |
| 133. | HUSARENSPIEß
Schweinelachse, Schweinefilet und ein Rindersteak am Spieß mit Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck ¹⁵ und Zwiebeln | 24,50 |
| 134. | LUSTIGER BOSNIAK
Rumpsteak mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ gefüllt, dazu Pommes frites und Djuwetschreis | 29,00 |

SALATBUFFET

Zu allen auf dieser Seite angebotenen Gerichten möchten wir Sie bitten, sich Ihren Salat nach Ihrem Geschmack an unserem Salatbuffet zusammenzustellen!

SCHNITZEL VOM SCHWEIN

140.	SCHNITZEL „WIENER ART“ paniertes Schnitzel mit Pommes frites	17,90
142.	CHAMPIGNONSCHNITZEL paniertes Schnitzel mit Champignon-Rahmsauce, dazu Pommes frites	18,90
144.	ZIGEUNERSCHNITZEL paniertes Schnitzel mit Zigeunersauce und Pommes frites	18,90
145.	ZWIEBELSCHNITZEL paniertes Schnitzel mit gerösteten Zwiebeln und Pommes frites	18,90
146.	KNOBLAUCHSCHNITZEL paniertes Schnitzel mit frischer Knoblauchsauce, dazu Pommes frites	18,90
147.	HAUSSCHNITZEL „HELBACH“ mit Schinken ^(1,2,3) und Schafskäse gefüllt und überzogen mit Tartarsauce, dazu Pommes frites	21,50
148.	KRÜSTCHEN-SCHNITZEL mit Champignons, Spargel, Sauce Hollandaise und Käse ⁽¹⁾ überbacken, dazu Kroketten	21,50
149.	CORDON BLEU (VOM SCHWEIN) mit Schinken ^(1,2,3) und Hase ¹ gefüllt, dazu Pommes frites und Pfannengemüse	22,50

VOM GEFLÜGEL

150.	PUTENSCHNITZEL „WIENER ART“ paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Pfannengemüse	18,90
151.	PUTENMEDAILLONS mit frischen Champignons in Béarnaise Sauce, dazu Rösti	20,00
152.	PUTENGESCHNETZELTES in Curry-Obst-Sauce, dazu Butterreis	21,50
153.	PUTENSTEAK „TROPIC“ mit tropischen Früchten in Currysauce, dazu Kroketten	21,50

SALATBUFFET

Zu allen auf dieser Seite angebotenen Gerichten möchten wir Sie bitten, sich Ihren Salat nach Ihrem Geschmack an unserem Salatbuffet zusammenzustellen!

SCHWEINEFILET-LENDCHEN

- | | | |
|------|---|-------|
| 156. | WESALICA
Schweinefilet mit Schmetterlingsschnitt vom Grill,
dazu Djuwetschreis und Pommes frites | 21,50 |
| 157. | PFEFFERLENDCHEN
mit grüner Pfeffersauce, dazu Rösti | 22,50 |
| 159. | SCHWEINELENDCHEN „CALIFORNIA“
mit Sauce Hollandaise, Pfirsichen und Rösti | 22,50 |
| 160. | SCHWEINEFILET „HOLLAND“
mit frischen Champignonköpfen, Broccoli,
Kroketten und Sauce Hollandaise | 23,50 |

SPEZIALITÄTEN AUS DER PFANNE

- | | | |
|------|---|-------|
| 167. | GESCHNETZELTES „ZÜRICHER ART“
geschnetzeltes Schweinefilet in
Champignonsauce, dazu Kroketten | 22,30 |
| 168. | HAUSPFANNE
Rinder- und Schweinefiletspitzen in
Champignon-Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck ^(S) und Zwiebeln | 24,50 |
| 169. | STROGANOFF
geschnetzeltes Rinderfilet in Rahm-Rotweinsauce,
mit Gurken und Champignons, dazu Rösti | 26,90 |

LAMM-SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|------|---|-------|
| 174. | LAMMPLATTE - für 2 Personen -
Lammfilet, Lammcarrée, Champignonköpfe,
Prinzessbohnen mit Speck ^(S) und Zwiebeln,
dazu Kartoffelgratin und Sauce Provençale | 65,90 |
| 175. | LAMMSPIESS
Lammfilet am Spieß, mit Knoblauch, dazu Kartoffelgratin
und Prinzessbohnen mit Speck ^(S) | 31,50 |
| 176. | LAMMCARRÉE
Tranchen vom Lammcarrée in der Pfanne mit Kräutern, Knoblauch,
Peperoni und Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin | 33,50 |

SALATBUFFET

Zu allen auf dieser Seite angebotenen Gerichten möchten wir Sie bitten, sich Ihren Salat nach Ihrem Geschmack an unserem Salatbuffet zusammenzustellen!

FISCH

- | | | |
|------|---|-------|
| 182. | LACHSFILET ^{B}
dazu frische Pasta mit Basilikum-Pesto
und Krabben-Dillsauce | 25,70 |
| 184. | FISCHTELLER
verschiedene Sorten Fisch ^{B} mit Knoblauch-Oliivenöl,
Broccoli und Salzkartoffeln | 26,90 |
| 186. | ZANDERFILET ^{B}
mit Salzkartoffeln und Krabben-Dillsauce | 24,50 |
| 187. | SCAMPI NACH "ART DES HAUSES"
in Kräuter-Knoblauch-Rahmsauce, dazu Butterreis | 29,00 |

LOM-KALB

- | | | |
|------|---|-------|
| 190. | WIENER SCHNITZEL
paniertes Schnitzel aus der Pfanne,
mit Pommes frites und Preiselbeeren | 24,50 |
| 192. | KALBSRÜCKENSTEAK „NATUR“
fein marmoriert, mit Kräuterbutter ^{P}
und Bratkartoffeln mit Speck ^{S} und Zwiebeln | 24,50 |
| 193. | KALBSMEDAILLON „MOZART“
mit frischen Champignonköpfen in Weißweincremesauce,
dazu Kroketten | 25,70 |

PLATTEN FÜR 2 oder mehrere Personen

- | | | |
|------|--|-------|
| 195. | HAUSPLATTE (für 2 Personen)
Cevapcici, Kotelett, panierte Schweineschnitzel, Hacksteak, Rindersteak
und Speck ^{S} , dazu Djuwetschreis, Pfannengemüse und Pommes frites | 50,50 |
| 196. | DIPLOMATENPLATTE (für 2 Personen)
Schweine- und Rinderfilet, Cordon bleu ^{2,3} ,
mit Champignons, Pommes frites, Pfannengemüse und Djuwetschreis | 58,50 |
| 197. | STEAK-PLATTE (für 2 Personen)
Hüftsteak, Rinderfilet und Roastbeef, dazu Butterreis, Pfannengemüse,
Pommes frites, Champignonköpfe und Pfeffersauce | 67,00 |

SALATBUFFET

Zu allen auf dieser Seite angebotenen Gerichten möchten wir Sie bitten, sich Ihren Salat nach Ihrem Geschmack an unserem Salatbuffet zusammenzustellen!

VEGETARISCHE GERICHTE

- | | | |
|-----|--|-------|
| 56. | FRISCHE BANDNUDELN
in Tomatensauce mit Büffelmozzarella | 13,90 |
| 57. | FRISCHE BANDNUDELN ALL' ARRABBIATA
in Tomatensauce mit Zucchini und Möhren | 13,50 |
| 58. | GEMÜSETELLER
Blumenkohl, Broccoli, Champignonköpfe, Prinzessbohnen,
Pfannengemüse, Kartoffelgratin und Sauce Hollandaise | 15,50 |

SALATE

- | | | |
|-----|---|-------|
| 50. | SOMMERSALAT
mit Rinderfiletstreifen, gebratenen Pinienkernen,
Cranberries und Himbeerdressing | 20,00 |
| 51. | SCAMPI-SALAT
2 würzige Scampispieße auf buntem Salatteller mit Walnüssen
und Italian Dressing | 22,50 |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (BIS 14 JAHRE)

- | | | |
|-----|---|-------|
| 60. | PETER PAN
Hackfleischröllchen mit Pommes frites | 7,90 |
| 61. | NINJA TURTLES
paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites | 8,50 |
| 62. | MARIO & LUIGI
Putenlendchen mit Pommes frites, Gemüse
und Rahmsauce | 8,90 |
| 63. | HERKULES TELLER
Kleines Rinderfilet mit Pommes frites und Gemüse | 15,90 |

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker
5 = koffeinhaltig
6 = mit Süßungsmittel
7 = unsere Kräuterbutter
enthält etwas Margarine

10 = chininhaltig
11 = Steinobst könnte Reststeine enthalten
13 = in Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein
14 = geschwärzt
15 = Nitritpökelsalz
20 = Teller ist heiß
Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzuholen.

Liebe Gäste,
sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte.
Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über
die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.