

Aperitif ^(G)

Prosecco Mionetto	0,10 l	4,10 €		
Prosecco mit Himbeer-essig	0,10 l	4,10 €	Veneziano Aperol	0,20 l 5,90 €
Martini Bianco, Rosso	4 cl	4,40 €	Aperol Spritz	0,25 l 5,90 €
Campari Orange/Soda	4 cl	4,90 €	Americano	4,90 €
Cynar Orange/Soda	4 cl	4,90 €	Campari, Martini Rosso und Soda	
Pernod	2 cl	3,90 €	Gin Fizz	8,20 €
Crodino (alkoholfrei)	10 cl	3,70 €	Gin, Soda, Zitronensaft und Läuterzucker	

Alkoholfreies

Coca-Cola/Light/Zero	0,33 l	3,10 €
Fanta, Sprite, Mezzo-Mix	0,33 l	3,10 €
Römerquelle prickelnd/still	0,33 l	2,90 €
Römerquelle prickelnd/still	0,75 l	5,80 €
Almdudler	0,35 l	3,10 €
Fuzetea Pfirsich	0,33 l	3,10 €
Organics	0,20 l	3,40 €

Bitter Lemon | Ginger Ale | Tonic Water

Säfte

Apfelsaft	0,25 l	2,80 €
Orangensaft	0,25 l	2,80 €
Mangosaft	0,25 l	2,80 €
Johannisbeersaft	0,25 l	2,80 €
Alle Säfte gespritzt	0,50 l	3,40 €

Wir beziehen unseren Kaffee von:



Handle Kaffeewerk - Kleinrösterei aus Dornbirn

Von der Herkunft, über Saat und Ernte, bis zum Transport in unsere Rösterei - wir kennen unseren Kaffee in seiner Gesamtheit.

Mit Leidenschaft frisch geröstet.

Bier vom Faß ^(A)

Mohren	0,30 l	3,20 €
Mohren	0,50 l	4,00 €
Weizen Dunkel	0,30 l	3,30 €
Weizen Dunkel (König Ludwig)	0,50 l	4,30 €
Weizen (alkoholfrei)	0,50 l	3,90 €
Clausthaler (alkoholfrei)	0,50 l	3,80 €

Kaffee ^(G)

Espresso	2,50 €
Kaffee	2,80 €
Doppelter Espresso	4,10 €
Cappuccino	3,10 €
Latte Macchiato	3,30 €
Irish Coffee ^(A, G)	6,90 €

Getränke

Kokos-Currysuppe 6,50 €
(A, B, C, D, F, G, O, R)
mit Garnelen und Krabbenchips

Nachos con Salsa 9,40 €
(A, G, M, O)
Maistortillas mit Salsa, Sauerrahm und Käse überbacken

Beef Tartare 13,90 €
(A, C, F, G, M, O)
am Tisch zubereitet
serviert mit getoastetem Brot
- als Hauptspeise: 27,80 €

Scampi al Aglio 12,40 €
(A, B, F, G, M, O)
mit Knoblauch, Tomate und Weißbrot

Weinbergschnecken 11,80 €
(A, F, G, R)
gratiniert mit Kräuterbutter
serviert mit Weißbrot

Guacamole 11,80 €
(G)
am Tisch frisch zubereitet
serviert mit warmen Nachos

Maiskolben 6,10 €
(G, M, O)
mit Kräuterbutter

Bunter Blattsalat 6,10 €
(A, C, F, H, M, O)
mit Steakhausdressing

Caesar Salad 6,10 €
(A, C, D, F, G, L, M, O)
Römersalat mit Parmesandressing und Croûtons

Caesar-Scampi Salad 13,40 €
(A, B, C, D, F, G, L, M, O)
mit in Kräuterbutter gebratenen Garnelen

Knoblauchbrot 5,40 €
(A, F, O)

Starters

Caesar Chicken Salad 18,90 €
(A, C, D, F, G, L, M, O)
mit gegrilltem Hühnerfilet und Kräuterbutter

Steak & Salad 28,50 €
(A, C, F, G, H, L, M, N, O)
Flap Steak mit buntem Blattsalat, Kräuterbutter und Knoblauchbrot

Scampi & Salad 31,50 €
(A, B, C, F, G, H, L, M, O)
Riesengarnelen mit buntem Blattsalat, Kräuterbutter und Knoblauchbrot

Rucola-Filet Steak 34,80 €
([A], C, [F], G, H, L, M, N, O)
Filet Steak mit Rucolasalat, Kernöl, Parmesan, Parmaschinken und Rosmarinkartoffeln

Salads

Grill

	REGULAR 200 g	LARGE 300 g	X-LARGE 400 g	XX-LARGE 500 g
Flap Steak 26,00 € <small>(L, M, N)</small>		35,00 €	44,00 €	53,00 €
Sirloin Steak <small>(L, M, N)</small>		37,00 €	46,00 €	55,00 €
Filet Steak 34,50 € <small>(L, M, N)</small>	34,50 €	46,00 €	57,00 €	68,00 €
Riesengarnelen 31,50 € <small>(B, G, L, M, N, O)</small>	31,50 €	41,50 €

Jedes Steak wird mit einer Beilage oder einem Gemüse & einer Sauce nach Ihrer Wahl serviert. Jede weitere Gemüse-/Beilage oder Sauce laut Angebot.

Gemüse & Beilage 4,30 €

Speckbohnen
(G, L)

Mediterranes Gemüse
(O)

Blattspinat
(A, G, L, O)

Beilagensalat
(C, H, M, O)

Caesar Salad
(A, C, D, F, G, L, M, O)

Ofenkartoffel (A, G, M, O)
mit Sauerrahm

Baked Potato 21 (A, G, M, O)
mit Speck, Frühlingszwiebeln,
Käse und Sauerrahm

Rosmarinkartoffeln (G)

Chilipolenta (G, O)

Steakhaus Wedges
(A, L, M, N)

Sauce 3,00 €

Pfefferrahmsauce (A, F, G, L, O)

Cafe de Paris (A, G, L, M, O)

Portweinsauce (A, F, L, O)

Apfel-Mango-Chutney (M, N)

Teufelssauce (C, M, O)

BBQ-Sauce (F, L, N, O)

Kräuterbutter (G, L, M, O)

Chimichurri (L, O)

Devil's Kiss (O)



Fleisch & Fisch



Pacific Combo 38,00 €
(B, G, L, M, N, O)

Flap Steak & Garnelen mit Kräuterbutter,
Teufelssauce, mediterranem Gemüse
und Ofenkartoffel

Steak & Fisch 39,00 €
(A, D, G, L, M, N, O)

Flap Steak und Lachssteak mit Kräuterbutter,
Pfefferrahmsauce, mediterranem Gemüse
und Steakhaus Wedges

Surf & Turf 43,00 €
(A, B, G, L, M, N, O)

Filet Steak und Riesengarnelen mit Kräuterbutter,
Portweinsauce, Maiskolben und Ofenkartoffel

Lachssteak 150 g 24,10 €
200 g 29,00 €
mit Apfel-Mango-Chutney
auf mediterranem Gemüse
und Chilipolenta

Combos

Churrasco "Fresh Style" 31,00 €
(A, G, H, L, M, N, O)

Flap Steak in der Parmesankruste mit Kräuterbutter
auf Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Red Hot Chili Steak 31,00 €
(A, C, G, H, L, M, N, O)

Flap Steak mit Devil's Kiss glasiert,
mediterranem Gemüse und Steakhaus Wedges

Hühnerfilet vom Grill 21,00 €
(G, H, L, M, N, O)

mit Apfel-Mango-Chutney auf mediterranem
Gemüse und Chilipolenta

King Mixed Grill 41,00 €
(A, D, G, H, L, M, N, O)

Flap Steak, Lammrückensteak & Lachsfilet mit
Teufelssauce, Kräuterbutter, mediterranem Gemüse
und Steakhaus Wedges

Tennessee Steak 300 g 38,90 €
400 g 46,90 €
(A, H, L, M, N, O)

Sirloin Steak am Tisch
mit Jack Daniels flambiert,
Pfefferrahmsauce, Speckbohnen
und Steakhaus Wedges

Texas BBQ 29,00 €
(A, F, G, H, L, M, N, O)

Rindersteak, Schweinerücken und Hühnerfilet in
BBQ-Sauce auf Speckbohnen mit Steakhaus Wedges
und Kräuterbutter

Lammrücken vom Grill 34,20 €
(A, G, H, L, M, N, O)

mit Kräuterbutter auf Speckbohnen
und Rosmarinkartoffeln

beliebteste Combos

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben

Specials

Lomo "Argentino" 153,00 €
(L, M, N)
für 4 Personen

Filet Steak im Ganzen gegrillt ca. 1200 g am Tisch tranchiert
mit 4 Beilagen und 4 Saucen nach Wahl

Lomo 2l 79,00 €
(L, M, N)
für 2 Personen

Filet Steak im Ganzen gegrillt ca. 600 g
mit 2 Beilagen und 2 Saucen nach Wahl



Dry aged beef p.P / 56,00 €
(L, M, N)

ca. 500 g mit Knochen vom Hohenloher Rind
mit 2 Beilagen nach Wahl

Garstufen

rare: noch fast roh
medium rare: im Kern noch leicht blutig
medium: durchgehend rosa
medium well: im Kern noch leicht rosa

Allergenhinweis:

A Gluten **B** Krebstiere **C** Ei **D** Fisch
E Erdnuss **F** Soja **G** Milch/Laktose **H** Schalenfrüchte
L Sellerie **M** Senf **N** Sesam **O** Sulfite
P Lupinen **R** Weichtiere

Unsere Mitarbeiter können trotz sorgfältiger Verarbeitung nicht immer verhindern, dass sich Spuren von anderen Allergenen in den Produkten befinden. Für derartige Kontaminationen, auch Kreuzkontakte, sowie Tippfehler können wir keine Haftung übernehmen.

Mousse au Chocolat 10,80 €
(A, C, E, F, G, H, O)

Creme Brûlée 9,90 €
(C, G, H)
karamellisierte Vanillecreme

Topfen-Nougatknödel 11,70 €
(A, C, E, F, G, H)
mit Vanilleeis

Schokoladensoufflé 10,80 €
(A, C, E, F, G, H)
mit Vanilleeis

Dessert Variation 12,00 €
(A, C, E, F, G, H, O)

Desserts