

Karte No. 01/2025

VORSPEISEN

CARPACCIO VOM RINDERFILET

zartes Rinderfilet auf einem Bett aus frischem Salat, verfeinert mit Trüffelmayonnaise und Olivenöl serviert mit Gebäck

€ 19

MAGAZIN BEEF TATAR

mariniert nach hauseigenem Rezept mit roten Zwiebeln, Essiggurkerln, Kapern, Oliven, frischem Eidotter serviert mit Gebäck

€ 19

THAI WINTERROLLE

auf mariniertem Salatbett mit Sweet-Chili-Sauce

mit Fleisch € 16
mit Gemüse (vegetarisch) € 16

GEGRILLTE GARNELEN

in Knoblauchöl auf Salatbett (5 Stk.) serviert mit Gebäck

€ 19

ROTE-RÜBEN-TATAR

serviert mit weißer Bohnencreme und einer feinen Meerrettichnote mit Gebäck

€ 16

SUPPEN

CREMESUPPE DES TAGES

täglich frisch und nach Saison zubereitet, saftig und aromatisch

€ 7,5

KLARE, KRÄFTIGE RINDSUPPE

Frittaten oder Leberknödel

€ 7,5

FÜR KINDER

KNUSPRIGES WIENER SCHNITZEL

goldbraun gebraten, dazu knusprige Pommes Frites

€ 8,5

SPAGHETTI BOLOGNESE

mit aromatischer, hausgemachter Fleischsauce

€ 8,5

ZARTE HÜHNERFILETSTREIFEN

gebacken, begleitet von knusprigen Pommes Frites

€ 8,5

• FILETSTEAK •

FILET STEAK VOM SALON BEEF

150 G € 29
300 G € 42

• RUMPSTEAK •

RUMPSTEAK (STEAKHÜFTE) VOM SALON BEEF

300 G € 31

• RIB-EYE-STEAK •

BEIRIND VOM SALON BEEF

200 G € 29
350 G € 42

ZU JEDEM STEAK GENIESSEN SIE EINE SOSSEN NACH IHREM GESCHMACK.

Wie dürfen wir Ihr Steak zubereiten?

RARE: ROH GEBRATEN

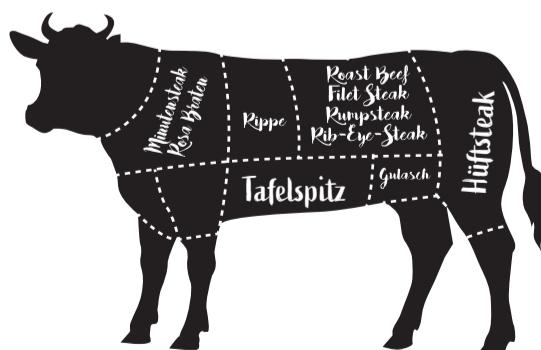
MEDIUM: ROSA GEBRATEN

WELL DONE: DURCHGEBRATEN

PIMP YOUR STEAK

1 STÜCK BLACK TIGER GARNELE € 3,5

1 SPIEGELEI VON BAUERS LANDEI € 2



TICHY EISMARILLENKNÖDEL

€ 5,9

CREME BRÜLLE

€ 4,9

DESSERT DES TAGES



BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH
BITTE AN UNSER GESCHULTES PERSONAL

BEILAGEN

JE € 4

PFANNENGEMÜSE

BRATKARTOFFELN

SPECKBOHNEN

CREMESPINAT

SÜSSKARTOFFELPOMMES

POMMES FRITES

SOSSEN

INKL.

ROTWEINJUS

KNOBLAUCH-SAUERRAHM-DIP

COCKTAILSAUCE

PFEFFERSAUCE

BUTTER

JE € 2,5

SALZBUTTER

CHILIBUTTER

TOMATEN-BASILIKUM-BUTTER

TRÜFFELBUTTER

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

goldbraun gebraten dazu Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites

€ 15,9

MAGAZIN PFANDL

Hühnerbrust oder Rinderstreifen, Paprika, Champignons, Schupfnudeln

€ 21,5

MIT RÄUCHER TOFU

€ 21,5

PILZRAHMGULASCH (vegan)

cremig und aromatisch, serviert mit veganen Semmelknödeln

€ 16,9

GEMÜSE-KÄSELAIBCHEN (vegetarisch)

knusprig gebraten, auf mariniertem Salat, serviert in feiner Tomatensauce

€ 16,9

BACON CHEESEBURGER

saftiges Salon Beef Patty mit Cheddar, Salat, Tomaten, Zwiebel, knusprigem Bacon und hausgemachter Burgersauce

(glutenfrei möglich) dazu Pommes Frites

€ 18,5

PLANT-BASED BURGER (vegetarisch)

saftiges Veggie-Laibchen mit Cheddar, Salat, Tomaten, Zwiebel und Burgersauce

(glutenfrei möglich) dazu Pommes Frites

€ 18,5