

# REIFES FLEISCH



„Die Arbeit mit meinem Küchenteam macht mir deshalb so viel Spaß, weil wir alle dasselbe wollen – unsere Gäste von unserem Handwerk überzeugen. Ehrlich und Kompromisslos.“-

Paul Dörfel – Küchenchef

## RINDERFILET

DAS EDELSTE TEILSTÜCK VOM RIND – SEHR MAGER & ZART  
BLACK ABERDEEN | AUSTRALIEN **250 GR.** € 32,90

## ENTRECOTE

RIB EYE | MIT FETTAUGE - BESONDERS SAFTIG - ZART-WÜRZIG  
BLACK ANGUS | PRIME BEEF GOP | NEBRASKA  
**350gr.** € 33,90      **500 GR.** € 42,90

## ROASTBEEF

MIT BISS - WÜRZIG  
ANGUS | ARGENTINIEN  
**160 GR.** € 20,90      **250 GR.** € 23,90

## BAVETTE

KERNIG – EXTREM GESCHMACKVOLL  
BLACK ANGUS | PRIME BEEF GOP | NEBRASKA **300 GR.** € 28,90

## TOPSIDE STEAK

MIT BISS- WÜRZIG  
SIMMENTALER | BRAND´L HOF | HALSBACH **300 GR.** € 23,50

## NACKENSTEAK

DURCHWACHSEN – GUTEN BISS - WÜRZIG  
BLACK ANGUS | PRIME BEEF GOP | NEBRASKA **500 GR.** € 26,50

## WEINEMPFEHLUNG

### 2017 BLACKPRINT

ST. LAURENT | SYRAH | MERLOT | CABERNET SAUVIGNON  
MARKUS SCHNEIDER | DEUTSCHLAND | PFALZ **Fl. 0,75l** € 26,50

### 2014 CABERNET SAUVIGNON

PRÄLATENHOF | ROLAND ROHREGGER | SÜDTIROL **Fl. 0,75l** € 32,50

# FEUER & FLAMME

FÜR WAHRE FLEISCHTIGER ODER 2 PERSONEN



## T-BONE DRY AGED

DER KLEINE BRUDER VOM PORTERHOUSE  
SAFTIG – WÜRZIG – INTENSIV  
ROASTBEEF & FILET DURCH MARKANTEN T-KNOCHEN GETRENNT  
BLACK ABERDENN | JACKS CREEK | AUSTRALIEN  
ca. 600 GR | ca. 400 GR. FLEISCHANTEIL | € 37,50

## TOMAHAWK DRY AGED

RIB EYE AM KNOCHEN GEGRILLT – MIT FETTAUGE – SEHR AROMATISCH  
BLACK ANGUS | AUSTRALIEN  
ca. 900 bis 1100 GR | CA. 600 GR. FLEISCHANTEIL | pro100 GR € 5,50

## CHATEAUBRIAND

SEHR MAGER & ZART – EINE WAHRE GAUMENFREUDE – EVERYBODY'S DARLING  
BLACK ABERDEEN | JACK'S CREEK | AUSTRALIEN  
ROTWEINSSOSSE | 2 BEILAGEN NACH WAHL | ca. 600 GR. € 69,00

# BEILAGEN & SOSSSEN

### BEILAGEN

BLACK-TRÜFFEL-POMMES 4,50  
STEAKHOUSE-POMMES 2,90  
KICHERERBSEN-POMMES 3,90  
SÜSSKARTOFFEL-POMMES 2,90  
OFENKARTOFFEL 3,50  
GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE 4,50  
PFANNENGEMÜSE 3,50  
PIEMENTOS DE PADRON 3,50  
BABYSPINAT-SALAT „ASIA STYLE“ 2,50

### SOSSSEN JE 2,00

PFEFFERSOSSE  
ROTWEINSSOSSE  
CHIMICHURI  
GUACAMOLE  
TEUFELSSOSSE

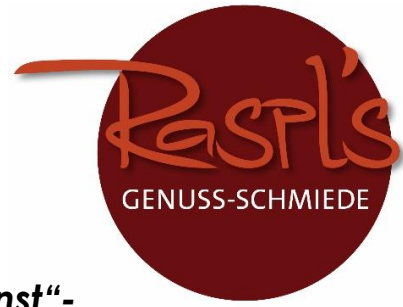
**KLEINER GEMISCHTER SALATTeller** 4,50 **GROSSER GEMISCHTER SALATTeller** 5,50  
**KRÄUTER- ODER KNOBLAUCHBAGUETTE** 3,90

## WEINEMPFEHLUNG

### 2017 BLACKPRINT

ST. LAURENT | SYRAH | MERLOT | CABERNET SAUVIGNON  
MARKUS SCHNEIDER | DEUTSCHLAND | PFALZ **Fl. 0,75l** € 26,50

# STARTERS



**„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst“-**

*François VI. duc de la Rochefoucauld*

## RIND RASPL STYLE

TARTAR VOM BLACK ABERDEEN RINDERFILET  
WASABI-CREME | BAUERNBUTTER | BROTKORB

**ALS VORSPEISE 10,50 | ALS HAUPTGANG 17,50**

## GARNELEN-RODEO

SCAMPI VOM GRILL & ARGENTINISCHES ROASTBEEF  
BLATTSALATE | CHIMICHURRI | KRÄUTERBAGUETTE

**ALS VORSPEISE 12,50 | ALS HAUPTGANG 19,50**

## BROTKORB

SCHÖNSTETTER BROT  
PARMESAN VON DER ROTEN KUH | PATRICELLA OLIVENÖL |  
ALZTALER BAUERNBUTTER | FLEUR DE SEL 7,50

## SCHMIED`N-BROT

GERÖSTETES SCHÖNSTETTER BAUERNBROT  
STEINER TOMATEN | KNOBLI | RUCOLA | PARMESAN 5,50

## RASPL`S SCHNABULIER-VORSPEISE

LACHSROULADE | ROASTBEEF | ANTIPASTI  
SÜDIROLER SCHINKEN | WÜRZIGER KÄSE | KRÄUTERBAGUETTE 8,90

## WEINEMPFEHLUNG ZU UNSEREN VORSPEISEN

### SAUVIGNON BLANC

ROLAND ROHREGGER | SÜDTIROL | KALTERN **Fl. 0,75l € 25,90**