

APERITIF

CREMANT ROSÉ

DOMAINE CATTIN | FRANKREICH GLAS´L 0,1l 8,50

PROSECCO

LE COLTURE | VENETIEN GLAS´L 0,1l 4,90

BIO ROSÉ *ALKOHOLFREI PRICKELND*

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER | BADEN WÜRTTEMBERG 0,1l 5,90

NEGRONI

GIN | WERMUT | CAMPARI 12,90

PORT.TONIC

WEISSER PORTWEIN | TONIC | ZITRONE 8,90

SPRIZZ.TIME

SARTI SPRIZZ

SARTI ROSA | PROSECCO | SODA | LIMETTE 7,90

APEROL SPRIZZ

APEROL | PROSECCO | SODA | LIMETTE 7,50

MARACUJA SPRIZZ

MARACUJA | PROSECCO | APEROL | ORANGE 7,90

FRESH & LIGHT

LIMONCELLO | TONIC | MINZE 8,90

SCHLABBERWASSER

LILLET | WILDBERRY | BEEREN 7,50

ERFRISCHEND ALKOHOLFREI

BIO RHABRBERSCHORLE

ADELHOLZENER | SIEGSDORF 0,5l 5,50

ALMDUDLER *DAS ORIGINAL*

KULTIGE KRÄUTERLIMO | ÖSTERREICH 0,35l 4,90

BERGHEX

MARACUJA | ORANGE | GRENADINE | TONIC 6,50

BIER.TIPP

BRAUEREI BERGER | REISCHACH

MÄRZEN | EXPORT | DUNKEL 0,5l 5,50

LAGER HELL

BRÄU IM MOOS | TÜSSLING 0,5l 4,70

OFFENE WEINE

WEISS

GARGANEGA

*DIE BESSERE ALTERNATIVE ZU **LUGANA***
GIANFRANCO ELAMPINI | VENETIEN 0,1l 4,50 | Fl. 29,50

PFEFFERER

GOLDMUSKATELLER
SCHRECKBICHL | SÜDTIROL 0,1l 5,90 | Fl. 39,90

GRÜNER VELTLINER „FEDERSPIEL“
DOMÄNE WACHAU | WACHAU 0,1l 4,40 | Fl. 27,90

RIESLING KABINETT

SWEET BUT NOT CLUMSY
WEINGUT ROSCH | MOSELN 0,1l 4,20 | Fl. 32,50

ROSÉ

ROSA Dei FRATI

*FRUCHTIGER **ROSÉ***
TRINK EINE FLASCHE UND FÜHL DICH WIE AM GARDASEE
CA DEI FRATI | VENETIEN 0,1l 5,50 | Fl. 34,50

STUDIO BY MIRAVAL

*DER ZWEIT **ROSÉ** von BRAD PITT*
FÜHL DICH WIE EIN HOLLYWOOD STAR
CHATEAU MIRAVAL | FRANKREICH 0,1l 5,50 | Fl. 34,50

ROT

RIPASSO

DER KLEINE AMARONE
GIANFRANCO ELAMPINI | VENETIEN 0,1l 5,50 | Fl. 34,50

CORVINA

*FÜR ALLE **PRIMITIVO** FREUNDE*
GIANFRANCO ELAMPINI | VENETIEN 0,1l 6,90 | Fl. 44,50

PINOT NOIR KOENIGSEGG

SCHLOSS HALBTURN | BURGENLAND 0,1l 5,50 | Fl. 34,50

AUSGESUCHTE FLASCHEN.WEINE

SAUVIGNON BLANC

ÖKONOMIERAT REBHOLZ | PFALZ Fl. 39,50

KAISERBERG

GRÜNER VELTLINER SMARAGD
WEINGUT PAX | WACHAU | Fl. 59,50

WHISPERING ANGEL

*BEI DIESEM **ROSÉ** FÜHLST DU DICH WIE DER JET-SET AN DER COTE-D´AZUR*
CHATEAU D´ESCLANS | PROVENCE | Fl. 45,50

MIRAVAL

*DER KULT **ROSÉ** VON BRAD PITT & PERRIN*
CHATEAU MIRAVAL | PROVENCE | Fl. 49,50

CHATEAUNEUF DU PAPE LES SINARDS

FAMILIE PERRIN | RHOENE | Fl. 69,50

AMARONE

GIANFRANCO ELAMPINI | VENETIEN
2019 VIRGO MORON Fl. 0,75l 69,50
2018 VIRGO MORON Fl. 0,75l 74,50
2015 VIRGO MORON Fl. 0,75l 89,50

ZUM O´FANGA

UNSERE VORSPEISEN SIND IDEAL ZUM TEILEN

SCHINKEN & SALAMI

ITALIENISCHER ROHSCHINKEN | SALAMI | OLIVEN | BROTBBOX 12,90

BEEF TARTAR

WAGYU | HIMBEER.SENF | RICOTTA.CREME 18,90

CARPACCIO

WAGYU-RIND | TRÜFFEL.AIOLI | PARMEGIANO REGGIANO 19,90

KNOCHEN.GOLD

RINDERMARK.KNOCHEN | RÖSTBROT | KNOBLAUCH | PIMIENTOS DE PADRON 13,90

GAMBAS "PIRI PIRI"

WILDFANG.GARNELEN VOM GRILL MIT OLIVENÖL | CHILLIS | KNOBLAUCH | AIOLI

VORSPEISE ½ Dtzd. 16,90 | HAUPTGANG 1 Dtzd. 29,90

SCHMIED´N.BROT

GERÖSTETES KÖNIG LUDWIG BROT VOM BÄCKER SCHERER
STEINER TOMATEN | KNOBLAUCH | RUCOLA | PARMESAN 7,90

SUPP´N.KÜCH

GAZPACHO

KALTE SPANISCHE GEMÜSESUPPE | BROTBBOX 6,90

LEBERSPÄTZLESUPP´N

OX´N.BOUILLON | LEBERSPÄTZLE | SCHNITTLAUCH 5,90

VEGETARISCH

ZITRONEN.KARTOFFL.NOCKER´L

NUSSBUTTER | PARMESAN | RUCOLA | CHERRY.TOMATEN 18,90

SCHAUFELSCHMAUS – DIE OFENKARTOFF´L

PIKANT GEFÜLLT | GEMÜSE | PIMIENTOS DE PADRON
STEINER TOMATEN | KRÄUTER.DIP | ZWIEBELN | RUCOLA 14,90

VEGAN – STATT KRÄUTER.DIP MIT GUACAMOLE

RASPL´S STEAKHOUSE.SALAT

BUNTE BLATTSALATE | RUCOLA | GURKE | STEINER CHERRY.TOMATEN
COLE SLAW | MAIS | BROTWÜRFEL | KRÄUTER.DRESSING

KLEIN 6,90

GROSS 10,50

ON TOP – OM DRAUF

GEBRATNE PUTENSTREIF´N 6,90

BURRATA 7,90

GEGRILLTE OX´N.FETZ´N 12,90

SCHMIED´N.BROT 5,90

½ DUTZEND GAMBAS 14,90

KNOBLI – ODER KRÄUTERBAGUETTE 4,90

SAIBLING VOM GRILL 12,50

REGIONALES BEEF

CHATEAUBRIAND

IDEAL FÜR 2 PERSONEN – AM TISCH TRANCHIERT
SEHR MAGER & ZART – EINE WAHRE GAUMENFREUDE – EVERYBODY'S DARLING

WAGYU RIND | SCHMIDEDER | TANN
500 GR. 119 750 GR. 179
SURF & TURF MIT JUMBO.GAMBA (ca. 200gr.) +16,90

RINDERFILET

DAS EDELSTE TEILSTÜCK VOM RIND - SEHR ZART

WAGYU RIND | SCHMIDEDER | TANN
250 GR. 56,90 160 GR. 46,90
SURF & TURF MIT JUMBO.GAMBA (ca. 200gr.) +16,90

FILETSTEAK

ZART UND AROMATISCH

ROTTALER OX | GUTSHOF POLTING | NEUHOFEN **200 GR.** 39,90
SURF & TURF MIT JUMBO.GAMBA (ca. 200gr.) +16,90

ENTRECOTE

RIB EYE – MIT FETTAUGE – BESONDERS SAFTIG – ZART – WÜRZIG

WAGYU RIND | SCHMIDEDER | TANN **350 GR.** € 59,90
SURF & TURF MIT JUMBO.GAMBA (ca. 200gr.) +16,90

FLAT IRON STEAK

SCHULTER.SCHERZER'L – WÜRZIG – SAFTIG - INTENSIV

WAGYU RIND | SCHMIDEDER | TANN **300 GR.** 39,90
SURF & TURF MIT JUMBO.GAMBA (ca. 200gr.) +16,90

TIPP→→ FLANKSTEAK

WÜRZIG – KERNIG - INTENSIV

WAGYU RIND | SCHMIDEDER | TANN **300 GR.** 39,90
SURF & TURF MIT JUMBO.GAMBA (ca. 200gr.) +16,90

US PRIME BEEF

SPECIAL ZUR WELTMEISTERSCHAFT

RUMPSTEAK

ROASTBEEF - FETTRAND - MIT BISS - SEHR AROMATISCH -

BLACK ANGUS | CREEKSTONE | ARKANSAS **300 GR.** 39,90
SURF & TURF MIT JUMBO.GAMBA (ca. 200gr.) +16,90

HANGING TENDER

ONGLET | ZART – AROMATISCH – INTENSIV

BLACK ANGUS | GOP | NEBRASKA **300 GR.** 44,90
SURF & TURF MIT JUMBO.GAMBA (ca. 200gr.) +16,90

WM- TASTING.BRETT'L

RUMPSTEAK

ROASTBEEF - FETTRAND - MIT BISS - SEHR AROMATISCH - **2x 300 GR.** 69,90

US BLACK ANGUS vs BAYRISCHER ALMOX

IHR ENTSCHEIDET WER VON BEIDEN AM ENDE GEWINNT

UND KÖNNT MIT ETWAS GLÜCK GEWINNEN

1. Preis 300€ Gutschein | 2. Preis 200€ Gutschein | 3. Preis 100€ Gutschein

REGIONALES DRY AGED BEEF

HAUSGEREIFT

CLUB.STEAK

ROASTBEEF AM KNOCHEN GEGRILLT | FETTRAND | MIT BISS | WÜRZIG

BLACK ANGUS | GOP | NEBRASKA ca. 600 GR. € 59,90

SURF & TURF MIT JUMBO.GAMBA (ca. 200gr.) +16,90

T-BONE.STEAK

SAFTIG – WÜRZIG – INTENSIV

ROASTBEEF & FILET DURCH MARKANTEN T-KNOCHEN GETRENNT

BLACK ANGUS | GOP | NEBRASKA ca. 750 GR. 69,90

SURF & TURF MIT JUMBO.GAMBA (ca. 200gr.) +16,90

TOMAHAWK.STEAK

IDEAL FÜR 2

RIB EYE AM KNOCHEN GEGRILLT | WÜRZIG & SEHR AROMATISCH

ROTTALER OX | GUTSHOF POLTING | NEUHOFEN ca. 1100 - 1500gr. € pro 100GR 9,90

SURF & TURF MIT JUMBO.GAMBA (ca. 200gr.) +16,90

MAMMAMIA CHIANINA

ORIGINAL BISTECCA FIORENTINA

RINDERRÜCKEN AM KNOCHEN GEGRILLT BISSFEST – WÜRZIG – INTENSIV

CHIANINA RIND | SAN GIOBBE | TOSKANA

ca.1500 GR – 2500GR pro 100GR 9,90

INKL. 1 FL. ROTWEIN „CHIANTI CLASSICO“

日本の和牛

JAPANISCHES WAGYU

A5 ENTRECOTE Miyazaki ca. 500gr. € 89,00

A4 ROASTBEEF Miyazaki ca. 300gr. € 69,00

BEILAGEN

POMMES.FRITES 4,90

KNOBLI- ODER KRÄUTERBAGUETTE 4,90

SCHMIED´N BROT 5,90

OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERQUARK 4,90

ZITRONEN.RISOTTO 6,90

SÜSSKARTOFFEL.POMMES 6,90

SPECKBOHNEN 4,50

MEERESSPARGEL 6,50

PIMIENTOS DE PADRON 4,90

RASPL´S.STEAKHOUSE.SALAT 6,90

SOSSEN

WHISKEY.PFEFFERSOSSE 3,50

BBQ.SOSSE 2,50

ROTWEINSOSSE 3,50

CHIMICHURRI 3,00

(Bei den Gewichtsangaben handelt es sich immer um das Rohgewicht & ca. Angaben)

WIRTSCHAUS.KÜCH

DER PERFEKTE EINSTIEG IN UNSERE STEAKWELT

PFEFFER.STEAK

ROTTALER OX | GUTSHOF POLTING | NEUHOFEN **300GR**
POMMES.FRITES | PFEFFERSOSSE 28,90

WIENER ROSTBRATEN

SIMMENTALER RIND | INN.SALZACH.REGION
RÖSTKARTOFFELN | RÖSTZWIEBELN | BRAD'L.SOSS 26,90

RASPL'S CORDON BLEU

GEROLLTES SCHWEINEFILET VOM GRUNDNER HOF SCHWEIND'L
IN PANKO GOLD GELB GEBACKEN | GEFÜLLT MIT SCHINKEN & KÄSE
AUF STEAKHOUSE.SALAT | POMMES | PREISELBEEREN 23,90

TEUFELS.TOAST

LIEBLING UNSERER STAMMGÄSTE

MEDAILLONS VOM GRUNDNER HOF SCHWEIND'L | PIKANTE TEUFELSSOSSE
WAHLWEISE MIT POMMES | SALAT | HALB/HALB 16,90

FISCHER'S FRITZ

SAIBLING VON DER BUCHMÜHLE & FORELLE VOM SALZINGER ED
ZITRONEN.RISOTTO | MEERESSPARGEL 26,90

WM- SPECIAL

KULINARISCHES ZUR FUSSBALL- WELTMEISTERSCHAFT

RASPL'S WM- BURGER

G'SCHMACKIGES PATTY VOM BLACK ANGUS & ALMOX
GRUNDNER BACON | STEINER TOMATEN | CHEDDAR | BURGERSOSSE
RÖSTZWIEBELN | RUCOLA | POMMES 18,90

WM- RIBS

SPARE RIBS VOM GRUNDNER HOF SCHWEIND'L
COLE SLAW | BAGUETTE | BBQ.SOSSE
500 GR 19,90 **750 GR** 24,90 **1000GR** 29,90

WM- BBQ.REIND'L

Ab 4 Pers. | pro Pers. 24,90

SPARE RIBS | CHICK'N WINGS | BURGER
WAGYU.KASKRAINER | STEAK | CHILLI CON CARNE
POMMES | OFENKARTOFFEL | SPECKBOHNEN | COLE SLAW
TEUFELSSOSSE | BBQ.SOSSE | WEISSBROT

NATÜRLICH AUCH ZUM MITNEHMEN

Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, sprechen Sie bitte unser Servicemitarbeiter an –
wir helfen Ihnen gerne weiter.