

## VORSPEISEN

<b>CAPRESE</b> <sup>g</sup> Büffelmozzarella & frischer Basilikum	<b>8.5</b>
<b>GRATINIERTER ZIEGENKÄSE</b> <sup>g, i</sup> Honig & Thymian am Wildkräutersalat	<b>9</b>
<b>TARTAR VOM RIND</b> <sup>c, d</sup> pochiertes Ei, Forellenkaviar & Trüffel	<b>10.5</b>
<b>GAMBAS AIOLI</b> <sup>b, i</sup> 5 Black Tiger Garnelen, Knoblauch & Chili	<b>12.5</b>
<b>PIMIENTOS DE PADRON</b> Milde Paprikaschoten an Olivenöl & Meersalz gebraten	<b>7.5</b>
<b>CARPACCIO VOM RIND</b> <sup>g, e</sup> Rucola, Parmesan & geröstete Pinienkerne	<b>10.5</b>

## SUPPEN

<b>RINDERKRAFTBRÜHE</b> <sup>i</sup> Fleischeinlage	<b>5</b>
<b>BOUILLABAISE</b> <sup>b, d, i, l</sup> Fischeinlage	<b>7.5</b>

## STEAKS AUS ARGENTINIEN

<b>HÜFTSTEAK 200 g</b> Die Steakhüfte befindet sich im hinteren Teil des Rindes und gibt diesem Fleischstück seinen Namen. Die intensive Fettmarmorierung verleiht dem Hüftsteak einen kräftigen, würzigen und sehr Charakteristischen Geschmack.	<b>12</b>
<b>RUMPSTEAK (Roastbeef) 250 g</b> "Rump" steht im Englischen schlicht für "Hinterteil". Da das Rumpsteak aus dem hinteren Teil des Rinderrückens geschnitten wird, ist die Körperregion hier der Namensgeber des Steaks. Charakteristisch für das Rumpsteak ist der Fett Rand, er verleiht dem Steak seinen unverwechselbaren kräftigen Geschmack.	<b>15</b>

<b>ENTRECÔTE 250 g</b> Das Entrecote ( Französisch entre "zwischen" cote "Rippe" )ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück des Rindes. In der Mitte befindet sich ein Fettkern (Auge). Das Entrecote ist besonders saftig und zart, es bringt sehr viel Eigengeschmack mit .	<b>17</b>
--	-----------

<b>RINDERFILET</b> Auch hier ist die Körperregion des Fleisches der Namensgeber. Filet leitet sich vom Französischen "Fillet" ab, was übersetzt "Leiste" bedeutet. Da der Rückenmuskel aus dem Filet geschnitten wird vom Rind kaum beansprucht wird, ist dieses Fleisch besonders zart.	
---	--

<b>LADIES CUT 180g</b>	<b>20</b>
<b>GENTLEMAN CUT 250g</b>	<b>26</b>

## UNSERE STEAKSPEZIALITÄTEN

<b>SECRETO VOM EICHELSCHWEIN</b> <sup>17</sup> Beim Secreto "geheime Filet" handelt es sich um ein Muskelstück, das sich im Bereich zwischen Rücken und Rücken- bzw. Lendenspeck befindet. Es ist grobfaserig und erinnert von der Form her an einen Fächer. Eine intensive Marmorierung, durchaus vergleichbar mit dem Fleisch von Wagyu-Rindern.	<b>17</b>
---	-----------

<b>DRY AGED STEAK 250 g</b> Luftgereiftes Rindfleisch der Spitzenqualität	<b>28</b>
--	-----------

## UNSER TOMAHAWKSTEAK

<b>KARREE VON DER FÄRSE MIT KNOCHEN</b> Das Tomahawk Steak gehört zu den größten Steaks, die man aus einem Rind schneiden kann. Es ist jedoch im Grunde nichts anderes als ein Ribeye Steak mit extra langem Knochen. Für 2 Personen (1200 g mit Knochen)	<b>80</b>
---	-----------

*Alle Steaks bereiten wir nach Ihren Wünschen zu und reichen zur Auswahl Kräuter-, Knoblauch- oder Chilibutter*

## BEILAGEN

Bratkartoffeln aus Drillingen	<b>3.5</b>
Grüne Bohnen im Speckmantel	<b>3.5</b>
Folienkartoffel mit Sour Cream <sup>g, l</sup>	<b>3.5</b>
Kräutersailinge	<b>3.5</b>
Kartoffelecken	<b>3.5</b>
Mediterranes Gemüse	<b>3.5</b>
Steakhaus Fries	<b>3.5</b>
gebratene Zwiebelringe <sup>a</sup>	<b>2.5</b>
Süßkartoffelpommes	<b>3.5</b>
Kleiner Gemischter Salat	<b>3.5</b>
Coleslaw <sup>g</sup>	<b>2.5</b>
Knoblauchbrot	<b>2.5</b>
Kartoffelpüree mit schwarzen Trüffeln	<b>6</b>

## DIPS

BBQ <sup>f, i</sup> , Mango Chutney <sup>i</sup> , Sour Cream <sup>g, i</sup> Guacamole Chili <sup>t</sup> , Aioli <sup>g</sup>	
Pro Dip	<b>1</b>

## SAUCEN

Portwein Jus <sup>i, m</sup> , Pfeffersauce <sup>i, m</sup> Gorgonzola Sauce <sup>c, m, g</sup> , Morchelrahm <sup>i, g, m</sup>	
Pro Sauce	<b>2</b>

## BURGER UND RIPS

<b>1775 CHEFBURGER</b> <sup>a, d, g, n</sup> (Black Angus 300g)	<b>15.5</b>
Schwarzes Brötchen (Aktivkohle gefärbt) Bacon, Gewürzgurken, Salat, Tomate, Zwiebeln & Cheddar Käse	

<b>1775 BURGER</b> <sup>a, g</sup> (Black Angus 180 g)	<b>12.5</b>
Honig Brioche Brötchen Bacon, Gewürz- gurken, Salat, Tomate, Zwiebeln & Cheddar Käse	
<b>LITTLE SIS BURGER</b> <sup>a, c, n</sup>	<b>11</b>
Honig Brioche Brötchen gegrillte Hähnchenbrust, Spiegelei & Wakame Salat	
<b>SPARE RIBS</b> <sup>i, i, t</sup> (400 g vom Schwein)	<b>15.5</b>
Mariniert mit BBQ Sauce oder Honig-Soja Sauce	

*Alle Burger & Ribs werden mit Coleslaw und Steakhouse Fries serviert*

## FISCH

<b>LACHSSTEAK</b> <sup>d, i</sup> (250 g)	<b>16.5</b>
Norw. Fjordlachs mit mediterranem Gemüse	
<b>ZANDERFILET</b> <sup>d, a, g</sup>	<b>18</b>
Safrankartoffeln & Poree in Rahm	
<b>THUNFISCHSTEAK</b> <sup>d, i</sup>	<b>18.5</b>
mediterranes Gemüse	

## SALATE

<b>GROSSER GEMISCHTER SALAT</b> <sup>i, j</sup>	<b>7.5</b>
Wildkräutersalat, Romana Salat, Cherrytomaten, Salatgurke, Oliven, getrocknete Tomaten & Hausdressing	
<b>CAESAR SALAD</b> <sup>c, b, d, j, i, g</sup>	<b>8.5</b>
Romana Salat, hausgemachtes Caesar Dressing	

Wahlweise mit : Hähnchenbrustfilet (180g)	<b>12</b>
oder Black Tiger Garnelen Je Garnele	<b>2</b>

<b>RUCOLASALAT</b> <sup>i, e</sup>	<b>13.5</b>
Rinderfiletstreifen, Walnüsse, Kartoffel - Speckdressing	

## ALLES ANDERE ...

<b>GEBRATENES MAISHÄHNCHEN</b> <sup>a, j, g, m</sup>	<b>15.5</b>
Bandnudel & Morchelrahm	
<b>GEMÜSEKARTOFFELPFANNE</b> <sup>g, i</sup>	<b>12.5</b>
Rucola, Oliven, Feta & getrocknete Tomaten	
<b>GEGRILLTES GEMÜSE</b> <sup>a, i, e</sup>	<b>10.5</b>
Zucchini, Paprika, Champignons, Zwiebeln & Mandelreis	

## FÜR DIE KIDS

<b>MINI BURGER</b> <sup>a, n, c</sup> (80 g) mit Steakhaus Fries	<b>7.5</b>
<b>HAUSGEM. FISCHSTÄBCHEN</b> <sup>d, a, c</sup> mit Steakhaus Fries	<b>7.5</b>
<b>KARTOFFELPUFFER</b> <sup>c</sup> mit Apfelmus	<b>5.5</b>
<b>NUDELN</b> <sup>a</sup> mit Tomatensauce	<b>5.5</b>

## DESSERT

<b>KÄSEAUSSWAHL</b> <sup>a, e, g, h, i</sup>	<b>10</b>
Französischer -, Tiroler- & Schweizer Käse Süßem Feigensenf & Nüsse, Walnussbrot	
<b>CREME BRULEE</b> <sup>c, g</sup>	<b>5</b>
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> <sup>c, g, e</sup>	<b>8</b>
Weißer & Dunkler Mousse mit Cassis Sorbet	
<b>AFFOGATO AL CAFFEE</b> <sup>g</sup>	<b>4</b>
Espresso küsst Vanilleeis	
<b>SOFTEIS</b> <sup>g</sup>	<b>4</b>
Karamel, Vanille - Chocolat o. Erdbeer	

## APERITIVS

<b>HUGO</b>	<b>6</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> <sup>2</sup>	<b>6</b>
<b>CAMPARI ORANGE</b> <sup>2</sup>	<b>5.5</b>
<b>TANQUERRAY GIN TONIC</b>	<b>6.5</b>
<b>MONKEY 47 GIN TONIC</b>	<b>8</b>
<b>BELSAZAR DRY ODER ROSÉ</b>	<b>6.5</b>
<b>HAVANNA CLUB COLA</b>	<b>6</b>

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

### BIERE VOM FASS

<b>WARSTEINER PILS</b> <sup>a</sup>	<i>0,3 l 3.2</i>	<i>0,4 l 3.6</i>
<b>KÖNIG LUDWIG HELLES</b> <sup>a</sup>	<i>0,3 l 3.2</i>	<i>0,5 l 4.5</i>
<b>KÖNIG LUDWIG DUNKLES</b> <sup>a</sup>	<i>0,3 l 3.2</i>	<i>0,5 l 4.5</i>
<b>KÖNIG LUDWIG WEIZEN</b> <sup>a</sup>	<i>0,3 l 3.2</i>	<i>0,5 l 4.5</i>

## FLASCHENBIERE

<b>KÖNIG LUDWIG WEIZEN DUNKEL<sup>a</sup></b>	0,5 l	4.5
<b>KÖNIG LUDWIG KRISTALL<sup>a</sup></b>	0,5 l	4.5
<b>KÖNIG LUDWIG WEIZEN ALKOHOLFREI<sup>a</sup></b>	0,5 l	4.5
<b>WARSTEINER PILS ALKOHOLFREI<sup>a</sup></b>	0,33 l	3.2
<b>KRAFTMALZ MALZBIER<sup>a</sup></b>	0,33 l	3.2

## UNSERE WEINE

### HAGNAUER WEINE VOM BODENSEE<sup>8</sup>

Von der Auswahl der Rebsorte, einer sorgsamsten Reharbeit bis zur differenzierten Traubenemte, schaffen sie es Jahr für Jahr die Voraussetzung für Weine von besonderer Güte unter dem Credo "Klasse statt Masse".

### HORNHEAD WINE SELECTION<sup>8</sup>

Die Hornhead Weine sind unkompliziert, Kraftvoll mit Rehart typischem Charakter. Die Weine sind perfekte Essensbegleiter, Die Rotweine besonders zum Steak und zum Sommerlichen Barbecue.

### CHATEAU MATHERON<sup>8</sup>

Die Heritage Weine gehören zu den berühmtesten Weine Frankreichs. Die Provence gehört zu den ältesten Weinbaugebiete frankreichs. Das mediterrane Klima unter südlicher Sonne prägt die für Ihre Rose Weine bekannte Region Côtes de Provence

## WEISSWEINE

### HAGNAUER MÜLLER-THURGAU<sup>8</sup>

Qualitätswein trocken oder halbtrocken Zart fruchtig, filigran und lebendig mit feiner, weicher Fruchtnote wie geschaffen für unsere Seelandschaften

### HORNHEAD CHARDONNAY<sup>8</sup>

#### IGP Pays D'OC

Steakhaus Wein. Frisch, animierend, duftiges Fruchtbukett, Vanille, Schmelz. Die frischen Aromen von Zitrus, Apfel, Walnuss und Melone bieten eine tolle Frische für jeden Anlass.

## ROSEWEIN

### CHATEAU MATHERON<sup>8</sup>

#### IGP Pays D'OC

Frisch, feinfruchtig, florale Aromen & geschmeidige Fülle

### Hornehead Cinsault Rosé<sup>8</sup>

#### IGP Pays D'OC

Steakhaus Wein Kraftvoller, saftig – frischer Rosè hohe Fruchtintensität roter Beerenfrüchte

## ROTWEINE

### HORNHEAD CABERNET SAUVIGNON<sup>8</sup>

#### IGP Pays D'OC

Steakhaus Wein, dunkle Beerenfrucht, kräftig, warm & vielschichtig

### HORNHEAD MALBEC<sup>8</sup>

#### IGP Pays D'OC

Steakhaus Wein, geschmeidig, vollmundig, komplex & kräftig

## PROSECCO & SEKT

### PONTE PROSECCO

#### FRIZZANTE<sup>8</sup> DOC

### BERNHARD-MASSARD

#### RIESLING BRUT<sup>8</sup>

Flaschengärung, betörende Pfirsich- und Aprikosendüfte, Cremig und weiche Perlung

### BERNHARD- MASSARD

#### TRADITION<sup>8</sup>

halbtrockener Jahrgangssekt, Aromatisch & ausgewogen

### CREMANT D' ALSACE<sup>8</sup>

Klassische Flaschengärung, zartes Bouquet von jungen Apfel, Zitronen und Weinbergpfirsich betört die Nase. Besondere Cremigkeit, Eleganz und mineralische Säure betäuben den Gaumen

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### MINERALWASSER

SPREEQUELL CLASSIC / NATURELL 0,25 l 2.5

SPREEQUELL CLASSIC / NATURELL 0,75 l 6

### ERFRISCHENDES

AFRI COLA<sup>1,2,6,11</sup> 0,2 l 2.8

AFRI COLA ZERO<sup>1,2,6,11</sup> 0,2 l 2.8

BLUNA ORANGE<sup>1,2,6,11</sup> 0,2 l 2.8

BLUNA ZITRONE<sup>1,2,6,11</sup> 0,2 l 2.8

RIXDORFER Fassbrause<sup>1,2,6,11</sup> 0,3 l 3

BIONADE HOLUNDER<sup>2,11</sup> 0,3 l 3

BIONADE KRÄUTER<sup>2,11</sup> 0,3 l 3

### SCHWEPPEs

TONIC WATER<sup>2,10,11</sup> 0,2 l 3

GINGER ALE<sup>1,2,11</sup> 0,2 l 3

BITTER LEMON<sup>2,10,11</sup> 0,2 l 3

## SÄFTE / NEKTAR

APFELSAFT NATURTRÜB<sup>1,2,11</sup> 0,2 l 3 0,4 l 4

ORANGENSAFT<sup>1,2,11</sup> 0,2 l 3 0,4 l 4

11 TRAUBENSAFT<sup>1,2,11</sup> 0,2 l 3 0,4 l 4

SAUER KIRSCHNEKTAR<sup>2,11</sup> 0,2 l 3 0,4 l 4

BANANENNEKTAR<sup>2,11</sup> 0,2 l 3 0,4 l 4

KIBA<sup>2,11</sup> 0,2 l 3 0,4 l 4

### ALLE SÄFTE / NEKTAR

#### AUCH ALS SCHORLEN

0,2l 2.8 0,4l 3.8

## HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO<sup>9</sup> Tasse 2.2

ESPRESSO<sup>9</sup> Doppio Tasse 3.5

KAFFEE<sup>9</sup> Tasse 2.5

KAFFEE<sup>9</sup> Pott 4

MILCHKAFFEE<sup>9,5</sup> Tasse 4

CAPPUCCINO<sup>9,5</sup> Tasse 3.5

LATTE MACCHIATO<sup>9,5</sup> Glas 4

### HEIßE SCHOKOLADE

Dunkel oder Hell Glas 4

FRISCHER MINZTEE Glas 3

SCHWARZTEE Glas 3

GRÜNERTEE Glas 3

FRÜCHTETEE Glas 3

GROG Pott Rum Glas 4,5

## DIGESTIFS

AUS EIGENER ABFÜLLUNG 2 CL 4 CL

GRAPPA di Prosecco 3 5

GRAPPA di Moscato 3 5

WILLIAMS Christ Birne 2.5 4

MIRABELLE 2.5 4

BRANDY Spanien 3 5

COGNAC Rautefort 3.5 5.5

SCOTCH Malt Whiskey 3 5

CALVADOS 3 5

PORTWEIN 5 cl 5

## AUS DEM HAUSE LANTENHAMMER

2 CL 4 CL

WILLIAMS CHRIST BIRNE 5.8 9.6

MARILLE 5.8 9.6

WALDHIMBEERE 5.8 9.6

HASELNUSS 5.8 9.6

## WEITERE SPIRITUOSEN

2 CL 4 CL

RAMAZZOTTI 2.5 4

HUTZELMANN 2.5 4

GLENMORANGIE 10 JAHRE 2.5 7

CARDHU 12 JAHRE 2.5 8

RON ZACAPA 23 JAHRE 2.5 8

BAILEYS 2.5 4

MOLINARI SAMBUCA 2.5 4

DISARONNO AMARETTO 2.5 4

AALBORG AKVAVIT 2.5 4

ABSOLUT VODKA 2.5 4



### Zusatzstoffe

1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel  
4 Geschmacksverstärker 5 Milcheiweiß 6 Schwärzungsmittel  
7 Phospat 8 Schwefeldioxid 9 koffeinhaltig 10 chinihaltig  
11 Süßungsmittel 12 Phenylalaninquelle 13 gewachst  
14 Taurin

### Allergene

a Glutenhaltiges Getreide b Krebstiere c Eier d Fischerzeugnisse  
e Erdnüsse f Soja g Milch I Laktose h Schalenfrüchte  
i Sellerie j Senf k Lupine I Weichtiere m Sulfiten Sesam

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.