



### Rinderkraftbrühe

mit Engelshaarnudeln, Schnittlauch  
und Einlage vom Rinderfilet.

9,80 €

### Salat

mit gratiniertem Ziegenkäse.

13,90 €

### Escargots de Bourgogne

Französische Weinbergschnecken  
aus der Bourgogne.

11,90 € (6 Stück)

### Vitello Truffato

Zartes Kalbfleisch mit Trüffelsauce  
und Salatbouquet.

15,90 €

### Scampi „King Prawns“ vom Grill

mit Salatbouquet und  
4 hausgemachten Dips.

18,50 € (3 Stück)

### Jakobsmuscheln vom Grill

mit Salatbouquet und  
4 hausgemachten Dips.

19,90 €

### Beeftartar

handgeschnitten vom Rinderfilet  
mit geröstetem, französischem Brot.

18,90 €





# Steak vom Rind

## Roastbeef

„Mr. & Mrs. Roomsteak“

Roastbeef Argentinien Maredo  
Mit unserer geheimen Hausmarinade veredelt.  
20,90 € / 31,10 €

Roastbeef vom Charolais  
Der pure Genuss aus Frankreich.  
27,50 € / 38,90 €

## Flanksteak

Bavette (Flanksteak) Australien  
Geschmackvoll mit Langfasern durchzogen.  
24,90 € / 35,90 €

## Rib Eye / Entrecôte

Rib Eye Argentinien  
Einzigartiger Geschmack.  
21,90 € / 31,10 €

Rib Eye Argentinien Maredo Premium  
Nach strengsten Kriterien ausgewählt.  
26,90 € / 38,90 €

Rib Eye Feersisch (Tegernsee)  
Beste Qualität aus der Region.  
28,90 € / 41,50 €

Rib Eye US-Beef Weiderind  
Seit 1920 höchste Qualität  
von „greater Omaha“.  
39,90 € / 59,80 €

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen Grenaille-  
Kartoffeln angebraten mit Kräuterquark und 4  
hausgemachte Dips: (Estragon-Mayo, Barbecue-Sauce,  
Kräuteröl und Trüffelbutter).

Unsere Steakpreise beziehen sich auf ein  
Fleischgewicht von ca. 200 g oder 300 g, medium  
zubereitet.



# Steak vom Rind

## Delta Dry Age Entrecôte John Stone

Die hohe Kunst der Fleischveredelung.

(4 Wochen gereift)

39,90 € / 59,80 €

## Wagyu Entrecôte

Sie stehen am Gipfel!

Unübertroffene Qualität aus Japan.

(Marmorierungsgrad 5 bis 6)

109,90 € / 169,80 €

# Rinderfilet

## Rinderfilet Argentinien

Einzigartiger Geschmack.

32,90 € / 48,80 €

## Rinderfilet Argentinien Maredo Premium

Nach strengsten Kriterien ausgewählt.

34,90 € / 51,80 €

## Rinderfilet vom Charolais

Der pure Genuss aus Frankreich.

36,90 € / 54,80 €

## Rinderfilet Feersisch (Tegernsee)

Beste Qualität aus der Region.

38,90 € / 57,80 €

## Rinderfilet US-Beef Weiderind

Seit 1920 höchste Qualität

von „greater Omaha“.

43,90 € / 65,80 €

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen Grenaille-Kartoffeln angebraten mit Kräuterquark und 4 hausgemachte Dips: (Estragon-Mayo, Barbecue-Sauce, Kräuteröl und Trüffelbutter).

Unsere Steakpreise beziehen sich auf ein Fleischgewicht von ca. 200 g oder 300 g, medium zubereitet.



# Steak vom Rind

## Tomahawk

Tomahawk Dry Age John Stone  
Zeit, um das Kriegsbeil auszugraben.  
(19 Tage gereift, für 2 bis 3 Personen)  
Pro 100 g 14,90

## T-BoneSteak

T-BoneSteak Dry Age John Stone  
The „Big T“  
(19 Tage gereift, für 2 bis 3 Personen)  
Pro 100 g 15,90 €

## Extrabeilagen:

• Frischer Marktsalat .....	3,90 €
• Großer Marktsalat.....	7,90 €
• Kartoffelgratin .....	5,20 €
• Gemüse vom Grill .....	5,20 €
• Pommes frites .....	4,90 €
• Trüffelsauce.....	3,90 €
• Roquefortsauce.....	3,90 €
• Rotweinsauce .....	3,90 €
• Knoblauchbutter .....	1,90 €

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen Grenaille-Kartoffeln angebraten mit Kräuterquark und 4 hausgemachte Dips: (Estragon-Mayo, Barbecue-Sauce, Kräuteröl und Trüffelbutter).

Unsere Steakpreise beziehen sich auf ein Fleischgewicht von ca. 200 g oder 300 g, medium zubereitet.

### Hähnchenbrustfilet

von freilaufenden Hühnern.

16,90 €

### Tagliolini mit schwarzem Trüffel

Immer ein Klassiker.

17,90 €

### Iberico Schweinekotelett

Diese glücklichen Schweine wurden nur mit Eicheln und Kräutern gefüttert.

23,50 €

### Kalbskotelett rosé

Höchste Qualität aus der Region.

26,90 €

### Lammkarree Donald Russel

Zart, fettarm und eiweißreich aus Neuseeland.

27,50 €

### Lachsmedaillons

Frisch aus Norwegen eingetroffen.

19,90 €

### Scampi „King Prawns“ vom Grill

Beste Nordmeerqualität.

29,50 € (6 Stück)

### Rotes Thunfischsteak

Ein besonders edles Stück Fisch.

27,90 €

## Extrabeilagen:

- Frischer Marktsalat ..... 3,90 €
- Großer Marktsalat..... 7,90 €
- Kartoffelgratin ..... 5,20 €
- Gemüse vom Grill ..... 5,20 €
- Pommes frites ..... 4,90 €
- Trüffelsauce..... 3,90 €
- Roquefortsauce..... 3,90 €
- Rotweinsauce ..... 3,90 €
- Knoblauchbutter ..... 1,90 €

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen Grenaille-Kartoffeln angebraten mit Kräuterquark und 4 hausgemachten Dips: (Estragon-Mayo, Barbecue-Sauce, Kräuteröl und Trüffelbutter).



## Dessert

Eiscreme  
von Mövenpick  
verschiedene Geschmackssorten.  
1,40 € (pro Kugel)

„Heiße Liebe“  
Bourbon Vanilleeis mit  
heißen Himbeeren.  
7,90 €

Frisches Obst  
an Mascarponecrème.  
8,90 €

*Jean-Michel Férét*  
Safran Crème Brulée  
mit Orangenfilets.  
8,90 €

*Jean-Michel Férét*  
Chocotimbale  
mit heißem Schokokern  
und Bourbon Vanilleeis.  
9,90 €

## Kaffee

- Tasse Kaffee oder Tee..... 3,30 €
- Espresso..... 3,10 €
- Doppelter Espresso..... 5,10 €
- Espresso Macchiato..... 3,20 €
- Doppelter Espresso Macchiato..... 5,20 €
- Espresso Affogato mit Bourbon Vanilleeis.. 5,10 €
- Cappuccino ..... 4,70 €
- Latte Macchiato ..... 4,80 €



## Bier

- Starnberger Hell ..... 0,50 l 4,70 €
- Starnberger Weisse ..... 0,50 l 4,90 €
- Starnberger Spezial ..... 0,33 l 4,20 €
- Warsteiner Premium Pilsener ..... 0,33 l 4,50 €
- Erdinger Weißbier alkoholfrei ..... 0,50 l 4,50 €
- Clausthaler alkoholfrei ..... 0,50 l 4,50 €
- NOAM Bier ..... 0,33 l 4,30 €
- Corona ..... 0,33 l 4,40 €
- Radler/Russe ..... 0,50 l 4,70 €

## Limo, Gaff, Gchorle & Co.

- Coca-Cola, Fanta oder Sprite ..... 0,40 l 4,30 €
- Coca-Cola, Fanta oder Sprite ..... 0,25 l 3,40 €
- Spezi ..... 0,40 l 4,40 €
- Spezi ..... 0,25 l 3,50 €
- Goldberg Tonic, Bitter Lemon, Hibiscus .... 0,20 l 4,40 €
- Apfelsaft / Orangensaft ..... 0,25 l 3,10 €
- Nektar Mango, Rhabarber, Johannisbeere 0,25 l 3,80 €
- Saft/Nektarschorle ..... 0,25 l 3,90 €
- ..... 0,40 l 5,60 €
- Weißweinschorle ..... 0,25 l 6,90 €
- Proseccoschorle ..... 0,25 l 8,50 €

## Wasser

- Acqua Morelli Sparkling ..... 0,25 l 4,10 €
- ..... 0,75 l 7,90 €
- Acqua Morelli Non Sparkling ..... 0,25 l 4,10 €
- ..... 0,75 l 7,90 €
- Tonic Water Goldberg ..... 0,20 l 3,80 €
- Tonic Water Indian Hibiscus Goldberg ..... 0,20 l 3,90 €

## Kaffee

- Tasse Kaffee oder Tee ..... 3,30 €
- Espresso / Macchiato ..... 3,10 € / 3,20 €
- Doppelter Espresso / Macchiato ..... 5,10 € / 5,20 €
- Espresso Affogato mit Bourbon Vanilleeis.. ..... 5,10 €
- Cappuccino ..... 4,70 €
- Latte Macchiato ..... 4,80 €



## Prosecco

- Prosecco „unsere Hausmarke“ ..... 0,10 l | 6,80 €  
0,75 l | 33,50 €
- Prosecco Vino Spumante Scavi & Ray ..... 0,75 l | 35,90 €

## Champagner

- Cremant du Jura Tissot-Maire ..... 0,10 l | 7,50 €  
0,75 l | 42,50 €
- Champagner Nicolas Feuillatte ..... 0,75 l | 74,90 €
- Champagner Moet Chandon..... 0,75 l | 110,00 €
- Champagner Moet Chandon rosé ..... 0,75 l | 112,00 €
- Champagner Veuve Cliquot ..... 0,75 l | 110,00 €
- Champagner Ruinard ..... 0,75 l | 130,00 €
- Champagner Ruinard rosé ..... 0,75 l | 135,00 €
- Champagner Ruinard blanc de blanc ..... 0,75 l | 138,00 €
- Champagner Roederer rosé..... 0,75 l | 120,00 €

## Weißwein

### DEUTSCHLAND

- Riesling QW ..... 0,10 l | 4,20 €  
Weingut Robert Weil, ..... 0,20 l | 8,40 €  
*Rheingau, Deutschland* ..... 0,75 l | 31,50 €  
trocken, exotische Fruchtnoten,  
satter mineralischer Kern
- Weißburgunder DQ ..... 0,75 l | 43,50 €  
Weingut Knewitz  
*Rheinhessen, Deutschland*  
trocken, eichig, zarte Reduktion  
Pfirsich, zarte Kräuteraromen

### FRANKREICH





- Chardonnay IGP 0,10 l 4,90 €  
 Domaine de la Baume 0,20 l 9,80 €  
*Languedoc, Frankreich* 0,75 l 36,80 €  
 trocken, vollmundig mit Aromen von  
 Nektarinen und Sanddorn, kräftig
- Sancerre la Princesse 0,75 l 48,90 €  
 Henri Bourgeois  
*Loire, Frankreich*  
 Aromen von gelben Früchten, vollmundig  
 anhaltender Abgang
- Terres de la Baume Blanc IGP 0,75 l 49,50 €  
 Domaine de la Baume  
*Languedoc, Frankreich*  
 „Barrique gereift“ Muskat und Vanilleschote,  
 gehaltvoll-schmeichelnd
- Chablis 1er Cru 0,75 l 58,50 €  
 Les Fourchaumes  
*Bourgogne, Frankreich*  
 frisch und jugendlich, Aromen  
 von Limette und weißen Blüten
- Pouilly Fuissé 1er Cru 0,75 l 61,50 €  
 Maison Louis Latour  
*Bourgogne, Frankreich*  
 Weich und fruchtig, ein Hauch Honig  
 Leicht barrique,

## ITALIEN

- Sauvignon Jermann 0,10 l 4,70 €  
*Venezia, Italien* 0,20 l 9,40 €  
 aszendenter Geschmack, gleichzeitig 0,75 l 35,20 €  
 weich, warm und samtig
- Lugana Vaibo di Bulgarini 0,10 l 4,80 €  
 Azienda Agricola Colli 0,20 l 9,60 €  
*Lombardei, Italien* 0,75 l 36,00 €  
 trocken, mit goldenen Reflexen,  
 Anklang von Wiesenblumen, aromatisch
- Gavi di Gavi DOCG 0,75 l 44,50 €  
 La Scolca  
*Piemont, Italien*  
 trocken, goldgelb, Wiesenblumen und  
 Apfelaromen, harmonisch
- Ca dei Frati DOC 0,75 l 36,50 €  
 I Frati Lugana  
*Lombardei, Italien*  
 trocken, mit Noten von Kräutern, Aprikosen und Mandeln, elegant



SPANIEN

- Marqués de Riscal 0,10 l 4,90 €  
Sauvignon blanc 0,20 l 9,80 €  
Herederos del Marqués de Riscal 0,75 l 36,70 €  
*Rueda, Spanien*  
trocken, frisch und spritzig  
mit Aromen von tropischen Früchten

Rosé

FRANKREICH

- Rosé IGP 0,10 l 4,60 €  
Vin de Provence AIX 0,20 l 9,20 €  
Maison Saint Aix 0,75 l 34,50 €  
*Provence, Frankreich*  
trocken, Duft nach Honigmelone und Zitrusfrüchten,  
süßfruchtiges Aroma

ITALIEN

- Chiantetto DOC 0,75 l 33,50 €  
Azienda Agricola Colli  
Vaibo di Bulgarini  
*Lombardei, Italien*  
Aromen von Erdbeeren, Himbeeren  
und Johannisbeeren

Rotwein

FRANKREICH

- Merlot IGP 0,10 l 4,90 €  
Domaine de la Baume 0,20 l 9,80 €  
*Languedoc, Frankreich* 0,75 l 36,70 €  
trocken, Anklänge von Minze,  
Wildkräuter, weich und gefällig
- Chateau de Monturon AOP 0,75 l 34,50 €  
Saint-Emilion Grand Cru  
*Bordeaux, Frankreich*  
Aromen von Tabak, Vanille und Brombeere,  
würzige Note



- Gigondas la Gille 0,75 l 37,50 €  
 Famille Perrin  
*Vallée du Rhône, Frankreich*  
 warme Fruchtnoten von Kirschen,  
 Cassis, runde Tannine
  
- Terres de la Baume Rouge IGP 0,75 l 42,50 €  
 Domaine de la Baume  
 „Barrique gereift“  
*Languedoc, Frankreich*  
 Aromen von Schokolade, marmeladigen  
 schwarzen Früchten, Veilchen
  
- Château Branaire Ducru IGP 0,75 l 158,00 €  
 Saint-Julien (Grand Cru Classé)  
 „Barrique gereift“  
*Frankreich*  
 Tannine in reichlicher Fülle, Eiche, Tabak, schwarzen Früchten,
  
- Château de Beaucastel IGP 0,75 l 185,00 €  
 Châteauneuf-du-Pape  
 „Barrique gereift“  
*Frankreich*  
 Ein Highlight, Schwarzen und roten Früchten, Leder, Erdig, Rauch

## ITALIEN

- Primitivo di Manduria 0,10 l 5,10 €  
 62 Anniversario 0,20 l 10,90 €  
*San Marzano, Italien* 0,75 l 38,20 €  
 üppig, außergewöhnlich gut,  
 kräftig, Bouquet aus dunkelroten Früchten
  
- Tirrenico DOC 0,75 l 46,90 €  
 Tenuta Belguardo von Mazzei  
*Maremma, Italien*  
 Mediterrane Noten von schwarzen  
 Johannisbeeren, intensiv, elegant
  
- Ripasso Zenato 0,75 l 48,90 €  
 Valpolicella Ripasso Superiore  
*Peschiera del Garda, Italien*  
 trocken, intensive, schwarze Früchte,  
 schokoladige Spur, saftig, anhaltend



- Il Bruciato DOC 0,75 l 78,00 €  
Tenuta Guado al Tasso il Bruciato Bologheri  
*Bolgheri, Italien*  
Schluck für Schluck ein Traum, Eichig  
Üppig, schwarze Früchte
- Barolo Prunotto D.O.C.G. 0,75 l 94,00 €  
Tinazzi – Ca 'De' Rocchi  
*Venetien, Italien*  
Rubinrot, rote Früchte, Kirsche, Vanille,  
Rose, Herbstlaub
- Terre Brune Superiore 0,75 l 98,00 €  
Santadi  
*Carignano del Sulcis, Italien*  
Mundfülle, Dunkle reife Pflaume, herbe süße Würze
- Brunello di Montalcino 0,75 l 102,00 €  
Tenuta Castel Giocondo  
*Frescobaldi, Italien*  
Grossartig, mächtig, kraftvoll,  
rote Früchte, Himbeere, vollmundige Aromen
- Amarone 0,75 l 109,00 €  
Pieropan della Valpolicella Vigna Garzon  
*Amarone, Italien*  
Toller Amarone, wunderbar gelungen, schöne,  
Fruchtsäure, Kirsche, deutliches Tanin
- Bricco dell'Uccellone 0,75 l 145,00 €  
Braida  
*Barbera d'Asti, Italien*  
Leichte purpur-Reflexe, dunkle Beeren,  
Cassis, Zedernholz, Caramel, Rauch, Vanille



## SPANIEN

- Rioja Reserva DOC 0,1 l 4,90 €  
Marqués de Murrieta 0,2 l 9,80 €  
Finca Ygay 0,75 l 36,80 €  
*Rioja, Spanien*  
Reife dunkle Früchte, leichte  
Röstnote, dominanter Holzduft

## ARGENTINIEN

- Malbec 0,10 l 6,10 €  
Puro, Dieter Meier 0,20 l 12,40 €  
*Mendoza, Argentinien* 0,75 l 45,70 €  
gehaltvoll, fruchtiges Bukett, Pflaumen  
und Kirschen, runde Tannine

## CHILE

- Los Vascos DOC 0,75 l 32,50 €  
Cabernet Sauvignon  
Domaines Barons de Rothschild Lafite  
*Colchagua Valley, Chile*  
trocken, Anklänge von Brombeere und  
schwarze Johannisbeere, Abgang mit feinem Nachhall





# Dawn & Danach

GRILLHOUSE

## Aperitif

• Hugo .....	0,25 l	7,50 €
• Hugo (alkoholfrei).....	0,25 l	7,30 €
• Wildberry Spritz.....	0,25 l	7,50 €
• Wildberry Spritz (alkoholfrei) .....	0,25 l	7,30 €
• Hibiskus Spritz.....	0,25 l	7,50 €
• Aperol Spritz .....	0,25 l	7,50 €
• Prosecco Cassis / Pêche / Mûre .....	0,10 l	7,50 €
• Gin Tonic.....	0,20 l	9,90 €
• Campari Soda orange.....	0,20 l	6,80 €
• Whisky Cola .....	0,20 l	9,90 €
• Martini rosso/blanco.....	0,10 l	6,90 €

## Digestif

• Armagnac XO Prince d'arignac .....	2 cl	5,90 €
18 Jahre gereift	4 cl	10,90 €
• Cognac-Fine de Champagne Rémy Martin ..	2 cl	8,60 €
20 Jahre gereift	4 cl	15,50 €
• Hennessy Fine Cognac .....	2 cl	5,80 €
	4 cl	10,80 €
• Calvados Dauphin Hors d'Age .....	2 cl	5,30 €
	4 cl	9,90 €
• Whisky Chivas Regal .....	2 cl	5,80 €
12 Jahre gereift	4 cl	10,80 €
• Whisky Slys Single Malt.....	2 cl	8,20 €
12 Jahre gereift	4 cl	15,50 €
• Scotch Whisky Jura Single Malt .....	2 cl	9,50 €
10 Jahre gereift .....	4 cl	17,50 €
• Scotch Glenmorangie Single Malt .....	2 cl	7,50 €
12 Jahre gereift	4 cl	13,90 €
• Scotch Bruichladdich.....	2 cl	7,50 €
12 Jahre gereift	4 cl	13,90 €
• Johnnie Walker Scotch .....	2 cl	6,50 €
12 Jahre gereift	4 cl	11,90 €
• Lanthenhammer Waldhimbeere .....	2 cl	6,40 €
Tradition seit 1928	4 cl	11,80 €
• Lanthenhammer Williams Birnenbrand .....	2 cl	6,40 €
Tradition seit 1928	4 cl	11,80 €
• Lanthenhammer Vogelbeer .....	2 cl	6,40 €
Tradition seit 1928	4 cl	11,80 €
• Lanthenhammer Marille, Mirabelle .....	2 cl	6,40 €
Tradition seit 1928	4 cl	11,80 €





# Dawn & Danach

GRILLHOUSE

• Fassbind la Vieille Abricot.....	2 cl	6,20 €
(Aprikose)	4 cl	11,50 €
• Fassbind la Vieille Prune.....	2 cl	6,20 €
(Pflaume)	4 cl	11,50 €
• Fassbind la Vieille Poire.....	2 cl	6,20 €
(Birne)	4 cl	11,50 €
• Fassbind la Vieille Framboise .....	2 cl	6,20 €
(Himbeer)	4 cl	11,50 €
• Girgl Haselnuß.....	2 cl	6,90 €
	4 cl	11,90 €
• Prinz Williamsbirne, Marille, Haselnuß .....	2 cl	6,90 €
	4 cl	11,50 €
• Grappa di Amarone Barrique .....	2 cl	5,90 €
	4 cl	9,90 €
• Grappa Vuisinâr Nonino.....	2 cl	5,50 €
	4 cl	9,80 €
• Grappa Cellini ORO .....	2 cl	5,50 €
	4 cl	9,80 €
• Grappa di Chardonnay.....	2 cl	5,50 €
	4 cl	9,80 €
• Grappa Moscato Riserva.....	2 cl	5,50 €
	4 cl	9,80 €
• Grappa Riserva .....	2 cl	5,50 €
	4 cl	9,80 €
• Absolut Vodka.....	2 cl	5,50 €
	4 cl	9,10 €
• Gin Hendrick's.....	2 cl	6,50 €
	4 cl	11,90 €
• Gin Bombay.....	2 cl	5,90 €
	4 cl	10,90 €
• Averna.....	2 cl	5,80 €
	4 cl	10,80 €
• Ramazzotti.....	2 cl	5,80 €
	4 cl	10,80 €
• Fernet Branca .....	2 cl	5,50 €
	4 cl	10,10 €
• Amaretto, Sambuca, Pastis.....	2 cl	5,80 €
	4 cl	10,80 €
• Baileys .....	2 cl	6,50 €
	4 cl	10,90 €

