



Rinderkraftbrühe

mit Engelshaarnudeln, Schnittlauch
und Einlage vom Rinderfilet.

10,90 €

Salat

mit gratiniertem Ziegenkäse.

14,90 €

Escargots de Bourgogne

Französische Weinbergschnecken
aus der Bourgogne.

12,90 € (6 Stück)

Vitello Truffato

Zartes Kalbfleisch mit Trüffelsauce
und Salatbouquet.

16,90 €

Scampi „King Prawns“ vom Grill

mit Salatbouquet und
4 hausgemachten Dips.

19,50 € (3 Stück)

Jakobsmuscheln vom Grill

mit Salatbouquet und
4 hausgemachten Dips.

20,90 €

Beeftartar

handgeschnitten vom Rinderfilet
mit geröstetem, französischem Brot.

18,90 €





Steak vom Rind

ROOMSTEAK
GRILLHOUSE

Roastbeef

„Mr. & Mrs. Roomsteak“

Roastbeef Argentinien Maredo
Mit unserer geheimen Hausmarinade veredelt.

23,90 € / 34,10 €

Roastbeef vom Charolais

Der pure Genuss aus Frankreich.

29,50 € / 40,90 €

Flanksteak

Bavette (Flanksteak) Australien

Geschmackvoll mit Langfasern durchzogen.

27,90 € / 38,90 €

Rib Eye / Entrecôte

Rib Eye Argentinien

Einzigtiger Geschmack.

24,90 € / 34,30 €

Rib Eye Argentinien Maredo Premium

Nach strengsten Kriterien ausgewählt.

27,90 € / 39,90 €

Rib Eye Feersisch (Tegernsee)

Beste Qualität aus der Region.

29,90 € / 42,50 €

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

Einzigtiger Geschmack.

33,90 € / 49,80 €

Rinderfilet Argentinien Maredo Premium

Nach strengsten Kriterien ausgewählt.

35,90 € / 52,80 €

Rinderfilet vom Charolais

Der pure Genuss aus Frankreich.

37,90 € / 55,80 €

Rinderfilet Feersisch (Tegernsee)

Beste Qualität aus der Region.

39,90 € / 58,80 €

Rinderfilet US-Beef Weiderind

Seit 1920 höchste Qualität

von „greater Omaha“.

44,90 € / 66,80 €

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	6,90 €
• Großer Marktsalat.....	10,50 €
• Kartoffelgratin	5,20 €
• Gemüse vom Grill	6,90 €
• 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.
17,90 €

Tagliolini mit schwarzem Trüffel
Immer ein Klassiker.
18,90 €

Iberico Schweinekotelett
Diese glücklichen Schweine wurden nur
mit Eicheln und Kräutern gefüttert.
25,90 €

Kalbskotelett rosé
Höchste Qualität aus der Region.
28,90 €

Lammkarree Donald Russel
Zart, fettarm und eiweißreich aus Neuseeland.
29,90 €

Lachsmedaillons
Frisch aus Norwegen eingetroffen.
23,90 €

Scampi „King Prawns“ vom Grill
Beste Nordmeerqualität.
30,50 € (6 Stück)

Rotes Thunfischsteak
Ein besonders edles Stück Fisch.
29,50 €

Extrabeilagen:

• Frischer Marktsalat	6,90 €
• Großer Marktsalat.....	10,50 €
• Kartoffelgratin	5,20 €
• Gemüse vom Grill	6,90 €
• 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.
8,90 €

Frisches Obst
an Mascarponecreme.
9,90 €

Jean-Michel Férét
Safran Crème Brulée
mit Orangenfilets.
9,50 €

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

Kaffee

• Tasse Kaffee oder Tee.....	3,60 €
• Espresso.....	3,40 €
• Doppelter Espresso.....	5,40 €
• Espresso Macchiato.....	3,50 €
• Doppelter Espresso Macchiato.....	5,50 €
• Espresso Affogato mit Bourbon Vanilleeis..	5,40 €
• Cappuccino	5,00 €
• Latte Macchiato	5,10 €



Bier

• Hacker-Pschorr Helles.....	0,50 l	4,90 €
• Hopf Weißbier	0,50 l	4,90 €
• Fürstenberg Pils	0,33 l	4,50 €
• Hopf Weißbier alkoholfrei	0,50 l	4,70 €
• Hacker-Pschorr Helles alkoholfrei	0,50 l	4,70 €
• NOAM Bier	0,33 l	4,60 €
• Corona	0,33 l	4,60 €
• Radler/Russe	0,50 l	4,90 €

Limo, Gaff, Gchorle & Co.

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

Kaffee

• Tasse Kaffee oder Tee.....	3,60 €
• Espresso / Macchiato	3,40 € / 3,50 €
• Doppelter Espresso / Macchiato.....	5,40 € / 5,50 €
• Espresso Affogato mit Bourbon Vanilleeis.. ..	5,40 €
• Cappuccino	5,00 €
• Latte Macchiato	5,10 €



Wein

Prosecco

- Prosecco „unsere Hausmarke“ 0,10 l | 7,50 €
0,75 l | 35,70 €
- Prosecco Vino Spumante Scavi & Ray 0,75 l | 38,50 €

Champagner

- Cremant du Jura Tissot-Maire 0,10 l | 8,20 €
0,75 l | 44,20 €
- Champagner Nicolas Feuillatte 0,75 l | 81,20 €
- Champagner Moet Chandon..... 0,75 l | 110,00 €
- Champagner Moet Chandon rosé 0,75 l | 112,00 €
- 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 €

Weißwein

DEUTSCHLAND

- Riesling QW 0,10 l | 4,60 €
Weingut Peter und Peter, 0,20 l | 9,10 €
Mosel, Deutschland 0,75 l | 41,50 €
trocken, exotische Fruchtnoten,
satter mineralischer Kern
- Weißburgunder DQ 0,75 l | 44,50 €
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
- Sauvignon Blanc 0,10 l 4,70 €
 La Petite Perriere 0,20 l 9,40 €
Vin de France 0,75 l 35,20 €
 trocken, mit goldenen Reflexen,
 Anklang von Zitrone und Grapefruit, aromatisch
- Sancerre la Princesse 0,75 l 55,50 €
 Henri Bourgeois
Loire, Frankreich
 Aromen von gelben Früchten, vollmundig
 anhaltender Abgang
- Terres de la Baume Blanc IGP 0,75 l 57,50 €
 Domaine de la Baume
Languedoc, Frankreich
 „Barrique gereift“ Muskat und Vanilleschote,
 gehaltvoll-schmeichelnd
- Chablis 1er Cru 0,75 l 62,50 €
 Les Fourchaumes
Bourgogne, Frankreich
 frisch und jugendlich, Aromen
 von Limette und weißen Blüten
- Pouilly Fuissé 1er Cru 0,75 l 69,50 €
 Maison Louis Latour
Bourgogne, Frankreich
 Weich und fruchtig, ein Hauch Honig
 Leicht barrique,

ITALIEN

- Lugana Ca'Vegar 0,10 l 4,80 €
 Denominazione di origine Controllata 0,20 l 9,60 €
Castelnuovo del Garda, Italien 0,75 l 36,00 €
 trocken, mit goldenen Reflexen,
 Anklang von Wiesenblumen, aromatisch
- Gavi di Gavi DOCG 0,75 l 55,90 €
 La Scolca
Piemont, Italien
 trocken, goldgelb, Wiesenblumen und
 Apfelaromen, harmonisch
- Ca dei Frati DOC 0,75 l 36,90 €
 I Frati Lugana
Lombardei, Italien
 trocken, mit Noten von Kräutern, Aprikosen und Mandeln, elegant



Rosé

ITALIEN

- Chiaretto Bardolino 0,10 l 4,90 €
Zenato 0,20 l 9,80 €
Peschiera del Garda, Italien 0,75 l 36,90 €
Aromen von Erdbeeren, Himbeeren
und Johannisbeeren

FRANKREICH

- Rosé IGP 0,75 l 44,90 €
Vin de Provence AIX
Maison Saint Aix
Provence, Frankreich
trocken, Duft nach Honigmelone und Zitrusfrüchten,
süßfruchtiges Aroma

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 36,90 €
Saint-Emilion Grand Cru
Bordeaux, Frankreich
Aromen von Tabak, Vanille und Brombeere,
würzige Note
- Vacqueyras 0,75 l 39,90 €
Famille Perrin
Vallée du Rhône, Frankreich
warme Fruchtnoten von schwarzen Beeren,
runde Tannine



FRANKREICH

- Terres de la Baume Rouge IGP 0,75 l 44,90 €
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 0,10 l 5,10 €
Doppio Passo 0,20 l 10,10 €
Puglia, Italien 0,75 l 38,20 €
Ernte aus Traubenreife und spätere Ernte
kräftig, Bouquet aus dunkelroten Früchten
- Tirrenico DOC 0,75 l 48,90 €
Tenuta Belguardo von Mazzei
Maremma, Italien
Mediterrane Noten von schwarzen
Johannisbeeren, intensiv, elegant
- Ripasso Zenato 0,75 l 49,90 €
Valpolicella Ripasso Superiore
Peschiera del Garda, Italien
trocken, intensive, schwarze Früchte,
schokoladige Spur, saftig, anhaltend



ITALIEN

- Il Bruciato DOC 0,75 l 81,90 €
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 96,90 €
Tinazzi – Ca 'De' Rocchi
Venetien, Italien
Rubinrot, rote Früchte, Kirsche, Vanille,
Rose, Herbstlaub
- Terre Brune Superiore 0,75 l 99,00 €
Santadi
Carignano del Sulcis, Italien
Mundfülle, Dunkle reife Pflaume, herbe süße Würze
- Brunello di Montalcino 0,75 l 109,00 €
Tenuta Castel Giocondo
Frescobaldi, Italien
Grossartig, mächtig, kraftvoll,
rote Früchte, Himbeere, vollmundige Aromen
- Amarone 0,75 l 111,90 €
Pieropan della Valpolicella Vigna Garzon
Amarone, Italien
Toller Amarone, wunderbar gelungen, schöne,
Fruchtsäure, Kirsche, deutliches Tanin
- Bricco dell'Uccellone 0,75 l 149,90 €
Braida
Barbera d'Asti, Italien
Leichte purpur-Reflexe, dunkle Beeren,
Cassis, Zedernholz, Caramel, Rauch, Vanille



SPANIEN

- Rioja Marqués de Cáceres 0,1 l 4,90 €
Riserva Vendimia Seleccionada 0,2 l 9,80 €
Bodegas Marqués de Cáceres 0,75 l 36,80 €
Rioja, Spanien
Reife dunkle Früchte, leichte
Vanille- und Tabak-Note, dominanter Eichenduft

ARGENTINIEN

- Malbec Alamos 0,10 l 6,10 €
120 years of Family Winemaking 0,20 l 12,40 €
Mendoza, Argentinien 0,75 l 45,70 €
Gefällig mit Aromen von dunklen Beeren und Kräutern
Fruchtig und rund
- Malbec Puro 0,75 l 48,90 €
Dieter Meier
Mendoza, Argentinien
gehaltvoll, fruchtiges Bukett, Pflaumen
und Kirschen, runde Tannine

CHILE

- Los Vascos DOC 0,75 l 34,90 €
Cabernet Sauvignon
Domaines Barons de Rothschild Lafite
Colchagua Valley, Chile
trocken, Anklänge von Brombeere und
schwarze Johannisbeere, Abgang mit feinem Nachhall





Davor & 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	7,50 €
18 Jahre gereift	4 cl	14,90 €
• Cognac-Fine de Champagne Rémy Martin ..	2 cl	9,90 €
20 Jahre gereift	4 cl	18,50 €
• Hennessy Fine Cognac	2 cl	7,50 €
	4 cl	14,90 €
• Calvados Dauphin Hors d'Age	2 cl	7,50 €
	4 cl	14,90 €
• Whisky Chivas Regal	2 cl	7,50 €
12 Jahre gereift	4 cl	14,90 €
• Whisky Slyrs Single Malt	2 cl	8,90 €
12 Jahre gereift	4 cl	17,50 €
• Scotch Whisky Jura Single Malt	2 cl	9,50 €
10 Jahre gereift	4 cl	17,50 €
• Scotch Glenmorangie Single Malt	2 cl	9,50 €
12 Jahre gereift	4 cl	17,50 €
• Scotch Bruichladdich	2 cl	7,50 €
12 Jahre gereift	4 cl	14,90 €
• Johnnie Walker Scotch	2 cl	6,50 €
12 Jahre gereift	4 cl	11,90 €
• Lantenhammer Waldhimbeere	2 cl	7,50 €
Tradition seit 1928	4 cl	14,90 €
• Lantenhammer Williams Birnenbrand	2 cl	7,50 €
Tradition seit 1928	4 cl	14,90 €
• Lantenhammer Vogelbeer	2 cl	7,50 €
Tradition seit 1928	4 cl	14,90 €
• Lantenhammer Marille, Mirabelle	2 cl	7,50 €
Tradition seit 1928	4 cl	14,90 €





Davor & Danach

GRILLHOUSE

• Fassbind la Vieille Abricot.....	2 cl	7,50 €
(Aprikose)	4 cl	14,90 €
• Fassbind la Vieille Prune.....	2 cl	7,50 €
(Pflaume)	4 cl	14,90 €
• Fassbind la Vieille Poire.....	2 cl	7,50 €
(Birne)	4 cl	14,90 €
• Fassbind la Vieille Framboise	2 cl	7,50 €
(Himbeer)	4 cl	14,90 €
• Girgl Haselnuß.....	2 cl	7,50 €
	4 cl	14,90 €
• Prinz Williamsbirne, Marille, Haselnuß	2 cl	7,50 €
	4 cl	14,90 €
• Grappa di Amarone Barrique	2 cl	6,90 €
	4 cl	10,90 €
• Grappa Vuisinâr Nonino.....	2 cl	6,50 €
	4 cl	10,80 €
• Grappa Cellini ORO	2 cl	6,50 €
	4 cl	10,80 €
• Grappa di Chardonnay.....	2 cl	6,50 €
	4 cl	10,80 €
• Grappa Moscato Riserva.....	2 cl	6,50 €
	4 cl	10,80 €
• Grappa Riserva	2 cl	6,50 €
	4 cl	10,80 €
• Absolut Vodka.....	2 cl	6,50 €
	4 cl	10,10 €
• Gin Hendrick's.....	2 cl	7,50 €
	4 cl	12,90 €
• Gin Bombay.....	2 cl	6,90 €
	4 cl	11,90 €
• Avena.....	2 cl	6,80 €
	4 cl	11,80 €
• Ramazzotti.....	2 cl	6,80 €
	4 cl	11,80 €
• Fernet Branca	2 cl	6,50 €
	4 cl	11,10 €
• Amaretto, Sambuca, Pastis.....	2 cl	6,80 €
	4 cl	11,80 €
• Baileys	2 cl	7,50 €
	4 cl	11,90 €

