

E.S.S.E.N.Z Klassiker

V.O.R.S.P.E.I.S.E.N

Tapas-Auswahl Oliven Chorizo Cornichons Käse Taccos	4,90 €
Apfel-Kürbissuppe Hokkaido - Kürbis Juradistl-Apfel Mistelbacher Kernöl	4,90 €
Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet Parmesan Salatgarnitur Pinienkerne Brot	12,50 €
Beef Tatar Feinstes Rinderfilet handgeschnitten pikant angemacht Toast und Butter	12,90 €
Lachstatar mit geröstetem Brot Kräuter-Joghurtmarinade rosa Pfeffer Röstbrot	8,90 €
Rustikales Knoblauchbrot geröstetes Bauernbrot mit Knoblauchöl	3,90 €



S.A.L.A.T und G.E.M.Ü.S.E - Variationen

Großer Salatteller Vinaigrette oder Balsamico-Dressing oder feines frisches Grillgemüse mediterran gewürzt Kräuterbutter	
mit gegrilltem Maishähnchen	12,90 €
Lachsfilet gegrillt	13,90 €
karamellisiertem Ziegenkäse	10,90 €
dazu Bauernbrot	
Beilagensalat	
	klein 3,90 €
	groß 5,20 €

V.E.G.E.T.A.R.I.S.C.H.E.S | Aus dem M.E.E.R

Pasta Ratatouille frische Nudeln mediterranes Gemüse Parmesan-Häubchen	9,90 €
Lachs vom Grill glasig gegrilltes Lachsfilet Tomatennudeln frische Tomaten Kräuter	15,50 €
Zanderfilet aus dem Limettendampf Senfsoße Herzoginkartoffeln Ofentomaten	15,50 €
White Tiger Garnelenspieß Feine gegrillte geschälte Riesengarnelen mediterranes Gemüse Knoblauchbrot Kräuterbutter	15,80 €
Pappardelle Frutti di Mare Frische Eiernudeln Shrimps Calamar Knoblauch - Kräuter - Rahm	13,90 €

F.L.E.I.S.C.H.G.E.R.I.C.H.T.E

Bayernpasta	13,90 €
frische breite Nudeln Schweinefiletstreifen Rahmsoße frische Schwammerl Petersilie	
Schweinefilet - Schnitzelchen „Wiener Art“	12,90 €
Steakhouse - Pommes Ketchup	
Roasted Chicken	12,90 €
Maishähnchenbrust gebratene Zucchini Wedges Chimichurri	

G.R.I.L.L - S.P.E.C.I.A.L.S

Grillteller „ESSENZ“	18,90 €
Rinderfilet Entrecôte Hähnchenbrust Schweinefilet Pommes Salat	
Zwiebelrostbraten vom argentinischen Roastbeef	19,80 €
Speckböhnchen Kartoffelspalten	
Surf 'n turf	27,50 €
Filetsteak (ca 140g) vom argentin. Rind gegrillte Tiger-Garnelen am Spieß Speckböhnchen Herzoginkartoffeln Barbecue-Sauce Kräuterbutter	



B.U.R.G.E.R

Cheese-BURGER 180g „Der Klassiker“	12,50 €
Tomate Gurke Käse Burger Sauce Bun Pommes Ketchup	
BURGER „ESSENZ“.180g „Unsere raffinierte Komposition“	13,80 €
Speck Tomate Gurke Käse Zwiebeln BBQ Kräuterbutter Bun Pommes Ketchup	
ANGUS-BURGER Surf and Turf 200g „unser Edelster“	16,90 €
feinstes Angus-Beef 3 Riesengarnelen Tomate Kräuterbutter Brioche-Brötchen Pommes Ketchup	
ANGUS-BURGER 2.0 400g „The big one“	17,90 €
doppelt Angus-Beef Tomate BBQ Kräuterbutter Bun Kartoffelspalten Sourcreme	
CHICKEN-BURGER 200g „Asia“	13,90 €
crispy Hähnchenpatty Sprossen Paprika Hoi Sin Sauce Brioche-Brötchen Süßkartoffel-Pommes Sweet Chilli	



S.T.E.A.K.S



Unsere ausgesuchten ANGUS-Steaks garantieren ein einzigartiges Fleischerlebnis!

Alle unsere Steaks inkl. Beilagen

Entrecôte	ca. 200g	19,80 €
fein marmoriert aus dem Rücken geschnitten	ca. 250g	23,80 €
Rumpsteak	ca. 200g	21,80 €
kräftiger Geschmack mit schmalem Fettrand	ca. 250g	25,80 €
Rib-Eye XL	ca. 300g	27,50 €
mit dem typischen Fettauge		
Filetsteak	ca. 160g	21,80 €
das zarteste Stück vom Rind, fast fettfrei	ca. 200g	25,50 €
	ca. 250g	30,50 €
Rinderfilet „Chateaubriand“	ca. 500g	58,00 €
für 2 Personen, am Stück saftig gebraten		

Wählen Sie Ihre gewünschte Garstufe:

Rare:	Außen scharf angebraten, innen noch durchgängig roh
Medium Rare:	Sehr „fleischsaftig“, im Kern noch roh
Medium:	halb durch, im Kern rosa „fleischsaftig“, schöne Kruste
Medium well:	zart rosa, im Kern fast „durch“ bei klarem Fleischsaft
Well done:	durch

Zu unseren Steaks vom Angus-Rind servieren wir Ihnen

- Ofenkartoffel mit Sauerrahm
- Beilagensalat mit Vinaigrette - Dressing und
- Barbecue-Sauce

Beilagen und Saucen können Sie auch nach Wunsch austauschen.

- Kartoffelspalten | Steakhouse-Pommes | rustikales Knoblauchbrot
Herzoginkartoffeln | Röstitaler
- frisches saisonales Gemüse | Speckböhnchen oder Ofentomaten
- Knoblauch-Öl | Chimichurri | Kräuterbutter

zusätzliche Beilagen		3,90 €
zusätzliche Dips		0,50 €
zusätzlicher Beilagensalat	klein	3,90 €
	groß	5,20 €

Unsere Weinempfehlung zum Steak: Crianza „Pagos de ARAIZ“ 0,21 5,50 €
im Barriquefass gereift

D.E.S.S.E.R.T

Heiße Liebe „Crumble“	6,50 €
heiße Himbeeren Vanilleeis Nuss-Zimt-Streusel	
Schokoladenküchlein	6,50 €
warmer Schokokuchen, mit Kakao getränkt	
Walnusseis mit Ahornsirup	5,50 €
Karamellisierter Ziegenkäse	5,50 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Vanille-Eis	7,50 €

K.I.D.S

Räuberteller kostenlos: Wir bringen Dir einen Teller und Du „raubst“ dir das Beste von Mama und Papa

Für unsere kleinen Gäste können wir viele Gerichte aber auch gerne in kleineren Portionen servieren.



Neumarkter Lammsbräu

B.I.E.R.E

Neumarkter Lammsbräu Edelhell vom Fass	0,51	3,30 €
Neumarkter Lammsbräu Edelpils vom Fass	0,41	3,10 €
Neumarkter Lammsbräu Dunkel	0,51	3,30 €
Neumarkter Lammsbräu Zwickl	0,51	3,30 €
Neumarkter Lammsbräu Weiß	0,51	3,30 €
Neumarkter Lammsbräu Leichte Weiß	0,51	3,30 €
Neumarkter Lammsbräu Dunkel alkoholfrei	0,331	2,90 €
Neumarkter Lammsbräu Alkoholfrei	0,331	2,90 €
Neumarkter Lammsbräu Dunkle Weiß alkoholfrei	0,51	3,30 €

Alkoholfreie G.E.T.R.Ä.N.K.E

Himbeer-Zitronen-Limo hausgemacht		3,50 €
BioKristall Apfelschorle trüb	0,331	3,10 €
Orangenschorle	0,41	3,10 €
Johannisbeerschorle	0,41	3,10 €
Traubenschorle	0,41	3,10 €
Maracujaschorle	0,41	3,10 €
Tafelwasser/stilles Wasser	0,51	2,90 €
BioKristall-medium	0,331/0,751	3,10 €/ 5,50 €
BioKristall-still	0,331/0,751	3,10 €/ 5,50 €
now Holler Blüte	0,331	3,10 €
now Red Berry	0,331	3,10 €
now Rhabarber	0,331	3,10 €
Olympia Orange	0,21/0,41	1,90 €/ 3,10 €
Olympia Zitrone	0,21/0,41	1,90 €/ 3,10 €
Olympia Cola Mix ^{1,2,3,5}	0,21/0,41	1,90 €/ 3,10 €
CocaCola ^{1,2,3,5,6}	0,331	3,30 €
CocaCola light ^{1,2,3,5,6,7}	0,331	3,30 €

Offene W.E.I.N.E

	0,2l	4,90 €
	0,5l	12,00 €
als Schorle	0,2l	3,90 €
	0,5l	9,50 €

W.E.I.S.S

Bacchus halbtrocken - Franken

Aromatischer Duft von Zitrus- und Cassisnoten, frisch und fruchtig.

Grüner Veltliner - Österreich

Frische Aromen von Äpfeln, Weinbergpfirsich und einem leichten Hauch nussiger Noten.

Silvaner - Franken

Pfeffrige Würze, ausgewogene Struktur, sehr erfrischend.

Pinot Grigio - Veneto

Aromen von gelben Früchten, elegantes, intensives Bukett. Schönes Frucht-Säurespiel, gut ausbalanciert mit Frische.

R.O.S.E

Rose trocken

R.O.T

Tempranillo - Spanien

Kräftiges Purpur, intensiver Duft nach reifen Schwarzkirschen, Veilchen, Johannisbeere und Schokolade.

Zweigelt - Österreich

Tiefes Granatrot, intensiver Duft von reifen Kirschen und Cassis, weich und füllig am Gaumen mit guter Würze.

Merlot - Veneto

Frischer fruchtiger Trinkwein. Angenehm weich mit intensivem Duft.

Crianza - bio - Valencia -

kräftiger, gehaltvoller Rotwein mit ausgeprägter Aromatik von reifen Früchten.

F.L.A.S.C.H.E.N.W.E.I.N.E 0,75l

W.E.I.S.S

- Lugana** Zonin 29,50 €
Italien
Aromen von gelben Früchten, am Gaumen wenig mit saftiger Frucht. Sehr ausgewogen, mit guter Balance und Fülle.
Perfekt zu Lachs, Krustentieren, Salaten und Ziegenkäse.
- Casteller Hohnart **Silvaner** trocken 29,50 €
Weingut Castell-Castell, Franken
Leuchtendes goldgelb, belebender Duft von reifen Äpfeln und Limetten.
Die feine Säurestruktur macht Lust auf mehr!
Bewertung Falstaff 2014: 92 Punkte
- Schild **Riesling** Spätlese trocken 29,50 €
Weingut Schild, Nahe
Komposition aus dem Kreuznacher Hofgarten.
Aromatische Fülle, intensive Länge und der unverkennbar würzige Nachhall zeichnen diesen Riesling aus.
- Rottensteiner Südtiroler **Gewürztraminer** 36,50 €
Elegant und anpassungsfähig ist der Gewürztraminer die perfekte Begleitung zu gehaltvollen Vorspeisen, Fisch und Krustentieren. Neben den typischen Würznoten zeichnet sich der Rottensteiner Gewürztraminer durch einen blumigen Rosenduft sowie eine erfrischend spritzige Lychee-Note aus.

R.O.T

- Condado de Haza **Crianza** 29,50 €
Grupo Pesquera, Spanien
Intensives granatrot mit Aromen von Waldfrüchten und Kirschen mit einem feinen Hauch von Zedernholz und Vanille. Ideal zu gegrilltem Fleisch wie Lamm, Rind und Wild.
- Domina** Rotwein trocken 29,50 €
Weingut Castell-Castell, Franken
Die Rebsorte Domina - eine Kreuzung aus Portugieser und Spätburgunder - ist noch wenig verbreitet und wird vor allem in Franken und an der Ahr angepflanzt. Sie ergibt tiefrote, reichhaltige Rotweine.
- Bardolino** 29,50 €
Azienda Agricola Gorgo di Roberto Bricolo
Fruchtig und weich im Geschmack mit einer Note von roten Beeren und Kirsche. Idealer Begleiter zu Vorspeisen und Fleischgerichten.
- Castel Firmian **Lagrein** 26,50 €
Markanter, 6-8 Monate in Eichenfässern gereifter Rotwein. Ausgeprägter Geschmack von Waldbeeren, Graphit und Gewürzen.

S.E.K.T E / C.H.A.M.P.A.G.N.E.R

Wi 'Secco	0,75l	25,50 €
Fränkischer Frizzante Weingut Wirsching		

Heidsieck	0,75l	59,00 €
Champagner Monopole Blue Top		

D.I.G.E.S.T.I.F

Grappa	2cl	3,90 €
Williams	2cl	3,90 €
Zwetschgenwasser	2cl	3,90 €
Kirschbrand	2cl	3,90 €
Ramazotti	4cl	3,20 €
Baileys	4cl	3,20 €
Jägermeister	4cl	3,20 €
Eierlikör	4cl	3,20 €

und noch ein paar Andere, fragen Sie uns

K.A.F.F.E.E / T.E.E

Espresso	2,10 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	2,90 €
Kaffee	2,30 €
Heiße Schokolade	2,30 €
Tee	2,10 €

Allergene und Zusatzstoffe

Liebe Gäste, wir können nicht ausschließen, dass in allen unseren Speisen folgende Allergene oder Spuren davon enthalten sind:

- o Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- o Krebstiere
- o Eier
- o Fisch
- o Erdnüsse
- o Soja
- o Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- o Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- o Sellerie
- o Senf
- o Sesamsamen
- o Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- o Lupinen
- o Weichtiere

Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Säuerungsmittel
- 3 Aroma
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Coffeinhaltig
- 6 Süßstoff
- 7 Stabilisator

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal