

A.P.E.R.I.T.I.F und D.R.I.N.K.S

Prosecco 0,1l	3,90 €
Prosecco „Pfirsich“ mit Pfirsichlikör 0,1l	4,20 €
Aperol „Spritz“	5,20 €
Rhabarber „Spritz“	5,90 €
Pink-Rhabarber Prosecco Gin	
Gin „Spritz Rosé“	5,90 €
Gin Prosecco Granatapfel marinierte Erdbeeren	
Gin Tonic	5,90 €
Wodka Lemon	5,90 €
Hugo	5,20 €
Hugo alkoholfrei	4,50 €
Himbeer-Zitronen-Limo hausgemacht	3,90 €

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

Tapas	5,50 €
Oliven Chorizo Cornichons Käse Taccos	
Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet	12,50 €
handgeschnitten Parmesan Salatgarnitur Pinienkerne Brot	
Beef Tatar	12,90 €
feinstes Rinderfilet handgeschnitten pikant angemacht Röstbrot	
Lachstatar	8,90 €
frisches Lachsfilet Kräuter-Joghurtmarinade rosa Pfeffer Röstbrot	
Rustikales Knoblauchbrot	4,50 €
geröstetes Bauernbrot mit Knoblauchöl	



M.E.E.R und G.A.R.T.E.N

Frisches Lachsfilet vom Grill	16,50 €
glasig gegrillt buntes Grillgemüse Knoblauchbrot Kräuterbutter	
White Tiger Garnelenspieß	16,50 €
feine gegrillte geschälte Riesengarnelen mediterranes Gemüse vom Grill Knoblauchbrot Kräuterbutter	
Insalata Mare e Monti	14,90 €
Riesengarnelen Oliven Schafskäse Salat der Saison Olivenöl-Dressing Brot	
Großer Gartensalat mit karamellisiertem Ziegenkäse	12,90 €
mit braunem Zucker karamellisiert bunte Salate Vinaigrette-Dressing mit feinem Olivenöl Brot	
Pasta Ratatouille	11,90 €
frische italienische Bandnudeln mediterranes Gemüse in Tomatensauce Parmesan-Häubchen	
Pappardelle Frutti di Mare	15,50 €
Frische Eiernudeln Seawater- Garnelen Calamarstücke Kräuter - Rahm	

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

Bayernpasta	13,90 €
frische breite Nudeln Schweinefiletstreifen Rahmsoße frische Champignons Petersilie	
Schweinefilet - Schnitzelchen „Wiener Art“	12,90 €
Steakhouse - Pommes Ketchup	
Ochsenfetzen „Pfalzgraf Johann“	22,90 €
Feinstes Angus-Rinderfilet Kräuter-Sahne-Soße Champignons Röstitaler Speckböhnchen	

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

Grillteller „ESSENZ“	20,50 €
Rinderfilet Entrecôte Schweinefilet Steakhouse-Pommes bunter gemischter Salat BBQ	
Zwiebelrostbraten vom argentinischen Roastbeef	22,90 €
Speckböhnchen Kartoffelspalten	
Surf 'n turf	28,50 €
Filetsteak (ca 140g) vom Angus Rind gegrillte Tiger-Garnelen am Spieß Speckböhnchen Steakhouse-Pommes 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 200g „The tasty one“	15,50 €
Angus-Beef Tomate Speck Käse BBQ Kräuterbutter Bun Pommes Ketchup	
ANGUS-BURGER Surf and Turf 200g „Der Besondere“	17,90 €
feinstes Angus-Beef 3 Riesengarnelen Tomate Kräuterbutter BBQ Brioche-Brötchen Pommes Ketchup	
ANGUS-BURGER 2.0 400g „The big one“	17,90 €
doppelt Angus-Beef Tomate BBQ Kräuterbutter Bun Kartoffelspalten Sourcreme	



S.T.E.A.K.S



Unsere ausgesuchten ANGUS-Steaks garantieren ein einzigartiges
Fleischerlebnis!

Entrecôte	ca. 200g	15,50 €
fein marmoriert aus dem Rücken geschnitten	ca. 250g	19,50 €
Rib-Eye XL	ca. 300g	23,50 €
mit dem typischen Fettauge		
Filetsteak	ca. 160g	17,50 €
das zarteste Stück vom Rind, fast fettfrei	ca. 200g	21,00 €
	ca. 250g	26,00 €
Rinderfilet „Chateaubriand“	ca. 500g	50,00 €
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

Unsere Steaks vom Angus-Rind servieren wir Ihnen mit Ihrem Dip nach Wunsch:
BBQ Sauce | Kräuterbutter | Knoblauchöl oder argentinischer Chimichurri

Unsere Beilagen:	je	4,50 €
<ul style="list-style-type: none">• Ofenkartoffel mit Sauerrahm• bunter Salat mit Vinaigrette - Dressing• Kartoffelspalten (Wedges)• Steakhouse-Pommes• rustikales Knoblauchbrot• Röstitaler• frisches saisonales Grillgemüse• Speckböhnchen• Ofentomaten		
zusätzliche Dips		0,50 €
Unsere <u>Weinempfehlung</u> zum Steak: Crianza „Pagos de ARAIZ“	0,2l	5,50 €
im Barriquefass gereift		

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

Heiße Liebe „Crumble“	6,50 €
heiße Himbeeren Vanilleeis hausgemachte Nuss-Zimt-Streusel	
Schokoladenküchlein	6,50 €
warmer Schokokuchen, mit Kakao getränkt	
Walnusseis mit Ahornsirup	5,50 €
der kanadische Klassiker	
Karamellisierter Ziegenkäse	5,50 €
mit Balsamico-Creme und Garnitur	
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Vanille-Eis	7,50 €
fein souffliert Rosinen auf Wunsch	

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	0,5l	3,50 €
Neumarkter Lammsbräu Edelpils vom Fass	0,4l	3,30 €
Neumarkter Lammsbräu Dunkel	0,5l	3,50 €
Neumarkter Lammsbräu Zwickl	0,5l	3,50 €
Neumarkter Lammsbräu Weiß	0,5l	3,50 €
Neumarkter Lammsbräu Leichte Weiß	0,5l	3,50 €
Neumarkter Lammsbräu Dunkel alkoholfrei	0,33l	2,90 €
Neumarkter Lammsbräu Alkoholfrei	0,33l	2,90 €
Neumarkter Lammsbräu Dunkle Weiß alkoholfrei	0,5l	3,50 €

A.L.K.O.H.O.L.F.R.E.I

Himbeer-Zitronen-Limo hausgemacht		3,90 €
BioKristall Apfelschorle trüb	0,33l	3,10 €
Orangenschorle	0,4l	3,10 €
Johannisbeerschorle	0,4l	3,10 €
Traubenschorle	0,4l	3,10 €
Maracujaschorle	0,4l	3,10 €
Tafelwasser/stilles Wasser	0,5l	2,90 €
BioKristall-medium	0,33l/0,75l	3,10 €/ 5,50 €
BioKristall-still	0,33l/0,75l	3,10 €/ 5,50 €
now Holler Blüte	0,33l	3,10 €
now Red Berry	0,33l	3,10 €
now Rhabarber	0,33l	3,10 €
Olympia Orange	0,2l/0,4l	1,90 €/ 3,10 €
Olympia Zitrone	0,2l/0,4l	1,90 €/ 3,10 €
Olympia Cola Mix ^{1,2,3,5}	0,2l/0,4l	1,90 €/ 3,10 €
CocaCola ^{1,2,3,5,6}	0,33l	3,30 €
CocaCola light ^{1,2,3,5,6,7}	0,33l	3,30 €
Schweppes Tonic Water	0,20l	2,90 €
Schweppes Bitter Lemon	0,20l	2,90 €

Offene W.E.I.N.E

	0,21	5,20 €
Weinschorle	0,21	3,90 €

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 - Österreich

fruchtiger, frischer Speisenbegleiter.

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 halbtrocken - 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 Valmarone 20,50 €

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.

„Anna-Lena“ Silvaner Kabinett Brennfleck 29,50 €

Franken

Anna-Lena ist die älteste Tochter der Winzerfamilie Brennfleck. Ihr ist der beste Silvaner Kabinett gewidmet. Der Wein hat eine kühle mineralische Aromatik und schön dezente Apfel- und Birnennoten. Im Gaumen kommen noch Heu- und Grasnuancen zur saftigen Frucht.

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.

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 €

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 Glutenhaltiges 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 uns