

GEGESSEN

VORSPEISEN

STARTER SET

Geröstete Hausbrote mit jeweils **BEEF!** Tatar, Avocado Tatar und hausgeräuchertem Lachs

11,9 €

DER LACHS CUT

Von uns kalt und mild geräuchert, dick geschnitten, Apfel-Meerrettich-Sauerrahm, Hausbrot und Butter

8,9 € / 11,9 €

BEEF! TATAR

Rohkost mal anders: 100 % mageres Rind, angemacht wie es sich gehört. Geht auch scharf!

Für plus 4 € mit extra Shot Bulleit Bourbon

9,9 € / 13,9 €

SUPER FOOD BOWL

Die gesunde Schüssel: mit Rauchlachs Sashimi, Quinoa, Avocado, Chia, Salat, Zucchininudeln, Sprossen, Cranberries und Walnüssen. Mit Hawaiian Dressing

12,9 €

CAESAR SALAT

Klassisch und knackig: Römersalat, Parmesan, Croûtons, Caesar-Dressing, dazu eine halbe, bzw. ganze Hähnchenbrust

13,9 € / 18,9 €

SIZILIANISCHER WINTERSALAT

mit Orangen, Meersalz, Olivenöl, Büffelmozzarella und Walnüssen

9,9 €

AVOCADO TATAR*

Gekrümelter Fetakäse, Oliven, Tomate, Salatgurke

8,9 € / 11,9 €

GEMÜSE VOM GRILL*

Warm, mit Zitrone und Olivenöl mariniert, Blattsalat

6,9 € / 11,9 €

* UND DAZU OBEN DRAUF

RINDERSTEAK

Vom Grill 100g **7 €**

HÄHNCHENBRUST

Zart und saftig 80g **7 €**

LACHS

Hausgeräuchert 60g **7 €**

RIESENCREVETTEN

In Kräutern mariniert, direkt vom Grill **9 €**

FLEISCH VOM GRILL

DER BEEF! CUT

KANADISCHES ANGUS ÜBER STUNDEN „LOW & SLOW“ PERFEKT MEDIUM GEGART, DANACH AM STÜCK ÜBER OFFENEM FEUER GEGRILLT, GESCHNITTEN SERVIERT

200 g 14 €

7 € je weitere 100g, ab 500g auf dem Metzgerblock zum Teilen

NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT

FISCH, AUCH VOM GRILL

LACHSFILET

Aus Norwegen, auf der Haut gegrillt

15,9 €

RIESENCREVETTEN

6 Stück, ganz klassisch mit Kräutern, Chili und Olivenöl mariniert

16,9 €

SAUCEN ZU FLEISCH UND FISCH

CAFÉ DE PARIS BUTTER

CHIMICHURRI

BBQ-CRANBERRY

SPICY SPANISCHE PEPERONATA

ANANAS-LIMONEN-CHILI

BEEF! HAUSAUCE

JE 2,2 €

STEAK DELUXE

RUMPSTEAK

300g vom Rinderrücken, John Stone, Irland, grass fed

26,9 €

RIB EYE

350g der saftige Klassiker, Angus Ochse, Australien

29,9 €

UNSERE STEAKS SERVIERTEN WIR MIT FRISCH GERIEBENEM MEERRETTICH

APPLEWOOD SMOKED PORK RIB

Über Nacht saftig und zart gegart, mit BBQ-Cranberrysauce und Cole Slaw. Für plus 4 € mit extra Shot Bulleit Bourbon

16,9 €

TAGLIATA VOM RINDERFILET

250g Scheiben vom Grill mit Parmesan und Zitronen-Olivenöl

29,9 €

PORTERHOUSE STEAK

T-Bone mit hohem Filetanteil, ca. 600g, grass-fed, Angus Ochse, Irland

59 €

BEILAGEN

GEMÜSE VOM GRILL

BLATTSPINAT

ROSMARINKARTOFFELN

POMMES FRITES

CAESAR SALAT

BLATTSALAT

JE 4 €

SÜSSKARTOFFEL POMMES

6 €

TRÜFFEL-POMMES mit Parmesan

8 €

DAS STEAK IST DAS ZIEL

WE CELEBRATE BEEF!

BURGER & CO

BEEF! BURGER

Der Reinbeißer: 100 % Rind, frisch gewolft, handgemacht. Für plus 5 € den doppelten Fleischgenuss

15,9 €

CHICKEN BURGER

Mit ganzer Poulardenbrust, gut und saftig

15,9 €

VEGGIE BURGER

Frisch gegrillte Avocado und Gemüse

14,9 €

NAKED BURGER

Alle Burger in knackigem Eisbergsalat statt Brötchen verpackt

DIESE BURGER SERVIERTEN WIR MIT Alpkäse, Eisbergsalat, Tomaten, Mayonnaise, BBQ-Cranberrysauce, Ofenzwiebeln und Pommes Frites

PULLED PORK BURGER

Purer Genuss aus dem Apfelholz Smoker. Dazu Cole Slaw, Apfel, Eisbergsalat, Mayonnaise, BBQ-Cranberrysauce und Pommes Frites

14,9 €

STEAK SANDWICH

Fein geschnittenes Rindersteak, Alpkäse, Crème Fraîche, Mayonnaise, Essiggurke und Ofenzwiebeln in geröstetem Brot mit Pommes Frites

14,9 €

ZU ALLEN BURGERN & CO

Knuspriger Speck, Avocado, Cole Slaw, Jalapeños

JE 2 €

UNSERE DESSERTS ZEIGEN WIR IHNEN DIREKT AM TISCH

BEEF!
GRILL & BAR

Alle Gerichte auch to go. Alle Preise in EUR inkl. 19 % MwSt. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

© Lizenz der Marke BEEF! durch Gruner + Jahr GmbH & Co KG

GETRUNKEN

VOR DEM ESSEN

APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda **8,5 €**

LILLET VIVE Lillet blanc, Tonic **8,5 €**

WHITE PORT TONIC Weißer Port, Tonic **8,5 €**

BELLINI Prosecco, Pfirsichpüree **8,5 €**

DIE BEEF! COCKTAILS

BEEF! BACON MARY Absolut Bacon, Tomatensaft, Sellerie, Zitrone, Salz, Pfeffer, Tabasco, Worcester Sauce **12,5 €**

BEEF! SPRITZ Pontica Wermut, Tonic **11,5 €**

BEEF! HUNTER Bulleit Bourbon, Pfirsichpüree, Zitronensaft, Tabasco, dazu Beef Jerkey **14,5 €**

BEEF! GOLDEN ROAST Santa Teresa 1796, Cold Brew Coffee, Orangenlikör, Limette, Ginger Ale **12,5 €**

BEEF! 47 Monkey 47, Holunderblütensirup, Gurken-Apfeleis **12,5 €**

WE CELEBRATE BEEF!

WEISSWEIN

ALLESKÖNNER® WEISS TROCKEN 2017, 50 % Weissburgunder, 30 % Rivaner, 20 % Riesling, Rheinhessen, Deutschland, Weingut Becker-Landgraf **0,2 L 6,9 € / 0,75 L 26 €**

GRAUBURGUNDER J² TROCKEN 2017, Rheinhessen, Deutschland, Weingut Becker-Landgraf **0,2 L 7,9 € / 0,75 L 31 €**

ESPRIT DE BOURGEOIS 2017, Sauvignon Blanc, Loire, Frankreich, Weingut Henri Bourgeois **0,2 L 8,5 € / 0,75 L 32 €**

CUVÉE MAXIMILIAN TROCKEN 2016, Weißburgunder, Rivaner, Riesling, Mosel-Saar-Ruwer, Deutschland, Weinmanufaktur Markus Molitor **0,2 L 9,5 € / 0,75 L 37 €**

ALLESKÖNNER® ROSÉ TROCKEN 2017, 50% Spätburgunder, 50 % Dornfelder, Rheinhessen, Deutschland, Weingut Becker-Landgraf **0,2 L 6,9 € / 0,75 L 26 €**

WEINSCHORLE Süß oder sauer **0,2 L 4,9 €**

ÄPPELWOI Schneider Schoppen trocken, Obsthof am Steinberg, pur, süß oder gespritzt **0,3 L 4,5 € / 1 L 14,5 €**

WASSER

BAD BRÜCKENAUER Halblaut **0,25 L 3 € / 0,75 L 6 €**

BAD BRÜCKENAUER Still **0,25 L 3 € / 0,75 L 6 €**

BEEF! TAP Still oder laut **0,5 L 3 € / 1 L 6 €**

SOFTGETRÄNKE

HAUSGEMACHTE LIMONADE Täglich wechselnd, still oder spritzig **0,5 L 5,9 € / 1 L 9,5 €**

COCA COLA / COKE ZERO **0,2 L 2,9 €**

FANTA / SPRITE **0,2 L 2,9 €**

FRITZ Schorle Rhabarber, Traube oder Apfel **0,2 L 3,5 €**

SMOOTHIE MORNING GLORY **0,3 L 5 €**

SMOOTHIE MAD BERRIES **0,3 L 5 €**

ROTWEIN

ALLESKÖNNER® ROT TROCKEN 2016, Dornfelder, St. Laurent, Spätburgunder, Rheinhessen, Deutschland, Weingut Becker-Landgraf **0,2 L 6,9 € / 0,75 L 26 €**

CABERNET SAUVIGNON TWIN OAKS 2016, Kalifornien, USA, Weingut Mondavi **0,2 L 7,9 € / 0,75 L 31 €**

MALBEC 2017, Mendoza, Argentinien, Weingut Alamos **0,2 L 7,9 € / 0,75 L 31 €**

PRIMITIVO RIPA DI SOTTO 2016, Puglia IGT, Apulien, Italien, Weingut Provinco **0,2 L 9 € / 0,75 L 36 €**

MALBEC CATENA VIÑAS 2015, Uco Valley, Mendoza, Argentinien, Weingut Catena **0,75 L 42 €**

TORREMILANOS CRIANZA 2014, Tempranillo, Spanien, Weingut Lopez (Bio) **0,2 L 11,5 € / 0,75 L 49 € / 1,5 L 109 €**

PERLENDES

COLLI NOBILI Prosecco Frizzante, Rebsorte Glera Treviso DOC, Venetien, Italien, Weingut Contarini **0,1 L 6 € / 0,75 L 34 €**

SEKT ALLESKÖNNER® EXTRA TROCKEN Weißburgunder, Riesling, Mosel-Saar-Ruwer, Deutschland Weingut Kirsten **0,1 L 7 € / 0,75 L 39 €**

POL ROGER CHAMPAGNER BRUT RÉSERVE Champagner, Frankreich, Weingut Pol Roger **0,75 L 95 €**

LONGDRINKS

GIN FIZZ Tanqueray, Sirup, Zitronensaft, Soda **8,5 €**

MOSCOW MULE Wodka, Limette, Ginger Beer **8,5 €**

DARK 'N' STORMY Goslings Rum, Limette, Ginger Beer **8,5 €**

CUBA LIBRE Rum, Limette, Cola **8,5 €**

HORSE'S NECK Cognac, Ginger Ale **9,5 €**

SCOTCH & SODA Johnnie Walker Red Label, Soda, Limette **9,5 €**

LYNCHBURG LEMONADE Jack Daniels, Orangenlikör, Limette, Sprite **8,5 €**

MOJITO Rum, Zucker, Limette, Minze, Soda **8,5 €**

BOURBON HIGHBALL Bourbon, Ginger Ale **9,5 €**

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

BIER

JEVER PILS Vom Fass, 4,9 % VOL **0,3 L 3,6 €**

JEVER FUN ALKOHOLFREI **0,33 L 3,6 €**

RADLER Mit Sprite **0,3 L 3,6 €**

SCHÖFFERHOFER WEIZEN

Vom Fass, 5,0 % VOL **0,5 L 5,5 €**

SCHÖFFERHOFER ALKOHOLFREI **0,5 L 5,5 €**

MAISEL & FRIENDS, BAYREUTH:

CITRILLA WEIZEN IPA 6,0 % VOL **0,33 L 5 €**

PALE ALE 5,2 % VOL **0,33 L 5 €**

CHOCO PORTER 6,5 % VOL **0,33 L 5 €**

BREWDOG BREWERY, ABERDEEN:

NATIVE SON WEST COAST DOUBLE IPA 8,5 % VOL **0,33 L 7 €**

ELVIS JUICE citrus infused IPA, 6,5 % VOL **0,33 L 7 €**

PUNK IPA 5,6 % VOL **0,33 L 7 €**

NACH DEM ESSEN

JÄGERMEISTER 4 CL

AVERNA 4 CL

SCHLADERER OBSTBRÄNDE 4 CL

RAMAZZOTTI 4 CL

JE 5,5 €

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE CRÉME 3,2 €

ESPRESSO Einfach / doppelt **2,7 € / 4,2 €**

ESPRESSO MACCHIATO Einfach / doppelt **2,9 € / 4,4 €**

LATTE MACCHIATO 3,8 €

CAPPUCCINO 3,8 €

MILCHKAFFEE 3,8 €

HEISSE SCHOKOLADE 3,8 €

TEE Earl Grey, English Breakfast, Jasmin, Früchte, Kamille, Rooibos Vanille **3,5 €**

#beefgrillbar    