

GEGESSEN

VORSPEISEN

STARTER SET

Geröstete Hausbrote mit jeweils **BEEF!** Tatar, Avocado Tatar und hausgeräuchertem Lachs
12,5 €

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
10,9 € / 16,9 €

ROASTBEEF CUT

Rosa gebraten, kalt und fein aufgeschnitten von unserem besten Cut, mit Antipasti Gemüse und **BEEF!** Haussauce
14,9 €

CAESAR SALAT

Klassisch und knackig: Römersalat, Parmesan, Croûtons, Caesar-Dressing, dazu eine halbe bzw. ganze Hähnchenbrust
13,9 € / 18,9 €

CARPACCIO VOM RINDERFILET

Mit Zitrone, Olivenöl, Chimichurri und Walnüssen
18,9 €

AVOCADO TATAR

Gekrümelter Fetakäse, Oliven, Tomate, Salatgurke
9,9 € / 13,9 €

SUPER FOOD BOWL

Die gesunde Schüssel: mit Lachs Cut, Quinoa, Avocado, Chia, Salat, Zucchininudeln, Sprossen, Cranberries und Walnüssen. Mit Hawaiian Dressing
13,9 €

WE CELEBRATE BEEF!

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

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 15 €
7,5 € je weitere 100g,
ab 500 g auf dem Metzgerblock zum Teilen

NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT

FISCH, AUCH VOM GRILL

LACHSFILET

Aus Norwegen, auf der Haut gegrillt, 200 g
17,9 €

GARNELEN

6 Stück, Wildfang ganz klassisch mit Kräutern, Chili und Olivenöl mariniert
16,9 €

SAUCEN UND MEHR ZU FLEISCH UND FISCH

**CAFÉ DE PARIS BUTTER
CHIMICHURRI
BBQ-CRANBERRY
SPICY SPANISCHE PEPPERONATA
ANANAS-LIMONEN-CHILI
BEEF! HAUSSAUCE
OFENZWIEBELN
JE 2,5 €**

KLASSIKER

RUMPSTEAK

300 g vom Rinderrücken, Angus Ochse, Australien
27,9 €

RIB EYE

350 g der saftige Klassiker, Angus Ochse, Australien
29,9 €

STEAK DELUXE DRY AGED

aus unserem Reifeschrank, mindestens 35 Tage trocken gereift, nur solange der Vorrat reicht

RUMPSTEAK

300 g vom Rinderrücken, Schottisches Gallaway, Sylt
29,9 €

UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR MIT FRISCH GERIEBENEM MEERRETTICH

SPECIAL CUTS

SECRETO DE PORCO das geheime Fleischteil, vom schwäbisch hällischen Bio Landschwein 300 g **18,9 €**

TAGLIATA VOM RINDERFILET

250g, Scheiben vom Grill mit Parmesan und Zitronen-Olivenöl
29,9 €

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 €**

BEILAGEN

**GEMÜSE VOM GRILL
BLATTSPINAT
ROSMARINKARTOFFELN
CAESAR SALAT
BLATTSALAT
POMMES FRITES
JE 4,5 €**

**SÜSSKARTOFFEL POMMES 6,5 €
TRÜFFEL-POMMES mit Parmesan 8 €**

ÜBRIGENS:

AB 8 PERSONEN ERLEICHTERN WIR IHNEN DIE WAHL! IM „FAMILY STYLE“ SERVIEREN WIR UNSERE BESTEN VORSPEISEN UND CUTS ZUM TEILEN.

BURGER & CO

BEEF! BURGER

Der Reinbeißer: 100 % Rind, frisch gewolft, handgemacht. Für plus 5 € den doppelten Fleischgenuss **16,9 €**

DER „BEYOND BEEF“ BURGER

Das vegane Original aus Kalifornien: schmeckt wie Fleisch, ist aber kein Fleisch! **16,9 €**

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 SERVIEREN 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 2,5 €

UNSERE DESSERTS ZEIGEN WIR IHNEN DIREKT AM TISCH

BEEF!
GRILL & BAR

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 €**

WEISSWEIN

ALLESKÖNNER® WEISS TROCKEN 2018, 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 2018, Sauvignon Blanc, Loire, Frankreich, Weingut Henri Bourgeois **0,2 L 8,5 € / 0,75 L 32 €**

CUVÉE MAXIMILIAN TROCKEN 2017, Weißburgunder, Rivaner, Riesling, Mosel-Saar-Ruwer, Deutschland, Weinmanufaktur Markus Molitor **0,2 L 9,5 € / 0,75 L 37 €**

ALLESKÖNNER® ROSÉ TROCKEN 2018, 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 €**

BUNDARBERG GINGER BREW **0,33 L 4,9 €**

SMOOTHIE Morning Glory oder Mad Barries **0,3 L 5 €**

WE CELEBRATE BEEF!

ROTWEIN

WUNDERROT CUVÉE TROCKEN 2014, Cabernet Sauvignon, Merlot, Regent, Cabernet Dorsa, Pfalz, Deutschland, Weingut Wenger **0,2 L 6,9 € / 0,75 L 28 €**

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 2017, 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 2015, 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, Zuckersirup, 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 €**

GLAABSBRÄU, TRADITION UND INNOVATION SEIT 1744, SELIGENSTADT:

HOPFENLUST 3,8 % VOL **0,33 L 5 €**

KELLERBIER

Kult seit 1744 direkt aus der Bügelflasche 5,2 % VOL **0,33 L 5 €**

HELLES Das Universaltalent 4,6 % VOL **0,33 L 5 €**

VICKY LOVES PALE ALE

Absolut verführerisch 5,7 % VOL **0,33 L 5 €**

MAISEL & FRIEDS, BAYREUTH:

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

PALE ALE 5,2 % VOL **0,33 L 5 €**

NACH DEM ESSEN

**JÄGERMEISTER / AVERNA / RAMAZZOTTI 4 CL
SCHLADERER OBSTBRÄNDE 4 CL
JE 5,5 €**

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE **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

