

GEGESSEN

VORSPEISEN

STARTER SET

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

11,5 €

DER LACHS CUT

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

8,5 € / 11,5 €

BEEF! TATAR

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

Für plus 4 € mit extra Shot Bulleit Bourbon

9,5 € / 12,5 €

SUPER FOOD BOWL

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

11,5 €

CAESAR SALAT

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

13,5 € / 18,5 €

BÜFFELMOZZARELLA MIT SOMMERTOMATEN

Basilikum, Balsamico und Olivenöl Extra Vergine

7,5 €

AVOCADO TATAR*

Gekrümelter Fetakäse, Oliven, Tomate, Salatgurke

8,5 € / 11,5 €

GEMÜSE VOM GRILL*

Warm, mit Zitrone und Olivenöl mariniert, Blattsalat

6,5 € / 9,5 €

* UND DAZU OBEN DRAUF

RINDERSTEAK

Vom Grill 100g **6 €**

HÄHNCHENBRUST

Zart und saftig 80g **6 €**

LACHS

Hausgeräuchert 60g **6 €**

RIESENCREVETTEN

In Kräutern mariniert, direkt vom Grill **8 €**

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 12 €

6 € je weitere 100 g,
ab 500 g auf dem Metzgerblock zum Teilen

NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT

FISCH, AUCH VOM GRILL

LACHSFILET

Aus Norwegen, auf der Haut gegrillt

14,5 €

RIESENCREVETTEN

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

15,5 €

SAUCEN ZU FLEISCH UND FISCH

CAFÉ DE PARIS BUTTER

CHIMICHURRI

BBQ-CRANBERRY

SPICY SPANISCHE PEPERONATA

ANANAS-LIMONEN-CHILI

JE 2 €

DRY AGED DELUXE

RUMPSTEAK

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

26,5 €

RIB EYE

350g der saftige Klassiker,
John Stone, Irland, grass fed

29,5 €

UNSERE DRY AGED STEAKS SERVIEREN 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

16,5 €

TAGLIATA VOM RINDERFILET

250g Scheiben vom Grill mit Parmesan und Zitronen-Olivenöl

29,5 €

PORK CHOP VOM IBERICO SCHWEIN

350g Kotelett, am Knochen gegrillt

21,5 €

BEILAGEN

GEMÜSE VOM GRILL

BLATTSPINAT

ROSMARINKARTOFFELN

POMMES FRITES

CAESAR SALAT

BLATTSALAT

JE 4 €

SÜSSKARTOFFEL POMMES

6 €

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

15,5 €

CHICKEN BURGER

Mit ganzer Poulardenbrust, gut und saftig

14,5 €

VEGGIE BURGER

Frisch gegrillte Avocado und Gemüse mit Wasabi Dip

13,5 €

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

14,5 €

STEAK SANDWICH

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

14,5 €

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 Slys Whisky, Pontica Wermut, Jägermeister, Absinth, Zucker **12,5 €**

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 6,5 € / 0,75 L 25 €**

GRAUBURGUNDER J² TROCKEN 2017, Rheinhessen, Deutschland, Weingut Becker-Landgraf **0,2 L 7,5 € / 0,75 L 28 €**

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

CUVÉE MAXIMILIAN TROCKEN 2016, Weißburgunder, Rivaner, Riesling, Mosel-Saar-Ruwer, Deutschland, Weinmanufaktur Markus Molitor **0,2 L 9 € / 0,75 L 36 €**

ALLESKÖNNER® ROSÉ TROCKEN 2016, 50% Spätburgunder, 50 % Dornfelder, Rheinhessen, Deutschland, Weingut Becker-Landgraf **0,2 L 6,5 € / 0,75 L 25 €**

WEINSCHORLE Süß oder sauer **0,2 L 4,5 €**

ÄPPELWOI Schneider Schoppen trocken, Obsthof am Steinberg, pur, süß oder gespritzt **0,3 L 4 € / 1 L 12 €**

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 5,5 € / 1 L 8,9 €**

COCA COLA / COKE ZERO **0,2 L 2,8 €**

FANTA / SPRITE **0,2 L 2,8 €**

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 2014, Dornfelder, St. Laurent, Spätburgunder, Rheinhessen, Deutschland, Weingut Becker-Landgraf **0,2 L 6,5 € / 0,75 L 25 €**

CABERNET SAUVIGNON TWIN OAKS 2016, Kalifornien, USA, Weingut Mondavi **0,2 L 7,5 € / 0,75 L 28 €**

MALBEC PRIME CUT 2014, Mendoza, Argentinien, The Beefsteak Club **0,2 L 7,5 € / 0,75 L 28 €**

PRIMITIVO RIPA DI SOTTO 2015, 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 €**

THE BUTCHER 2013, Blaufränkisch, Burgenland, Österreich, Weingut Johann Schwarz **0,75 L 59 €**

PERLENDES

COLLI NOBILI Prosecco Frizzante, Rebsorte Glera Treviso DOC, Venetien, Italien, Weingut Contarini **0,1 L 5 € / 0,75 L 29 €**

SEKT ALLESKÖNNER® EXTRA TROCKEN Weißburgunder, Riesling, Mosel-Saar-Ruwer, Deutschland Weingut Kirsten **0,1 L 6 € / 0,75 L 35 €**

POL ROGER CHAMPAGNER BRUT RÉSERVE Champagner, Frankreich, Weingut Pol Roger **0,75 L 89 €**

LONGDRINKS

GIN TONIC Gin, Tonic **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 €**

WODKA UND CO Wodka, wähle deinen Mixer, Red Bull +1 € **8,5 €**

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

WILLIAMS BIRNE 4 CL

RAMAZZOTTI 4 CL

JE 4,5 €

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE CRÈME 3 €

ESPRESSO Einfach / doppelt **2,5 € / 4 €**

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

LATTE MACCHIATO **3,5 €**

CAPPUCCINO **3,5 €**

MILCHKAFFEE **3,5 €**

HEISSE SCHOKOLADE **3,5 €**

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

SIRUP SHOTS Vanille, Karamell, Haselnuss **1 €**

#beefgrillbar    