

APERITIVE

CAVA BRUT "DUC DE FOIX" - Bodegas Covides, Spanien - 0,75l - € 28,50
- 0,1l - € 4,60

„TIROLER“ – Riesling, Campari, Soda, Eis und Zitrone - 0,2l - € 7,90

„APEROL-SPRIZZ“ Cava mit Soda, Eis und Aperol – 0,2l - € 7,90

MARTINI ROSSO oder **BIANCO** – 5cl - € 4,90

SHERRY Medium oder **TIO PEPE** – 5cl - € 4,90

RICARD – 5cl - € 4,90



FRISCH GEZAPFT:

FÜRSTENBERG PILS – 0,3l - € 3,80

„RINOMATO-SPRITZ“

Rinamoto Scuro und Deciso mit Sauvignon Blanc

Tonic und Eis

EURO 8,90

KLEINE GRÜSSE VON NAH UND FERN...

„BROT MIT AIOLI“ – Gebackenes Steinofenbaguette mit Aioli – € 5,90 (V)

„KOCHKÄSE“ – mit Steinofenbaguette – € 6,90 (V)



„FALLAFFEL“ – mit Veg. Joghurt-Minz-Dip – € 10,90 (VEG)

„THAI-CURRY-SUPPE“ – mit gebackener Garnele – € 7,50

„MINI-FRÜHLINGSROLLEN“ mit zweierlei Dips an Salat-Bukett – € 10,90 (V)

„TAPAS ESCUETOS“ – mit Humus, Aioli, Kalamata-Oliven und gebackenem Steinofenbaguette – € 12,50 (V)

„CARPACCIO VOM PAMPAS-RIND“ mit Babyspinat, Salsa Verde und Grana Padano – € 14,90

„TOMATENBRUSCHETTA und SCHAFSKÄSE-PEPPERONI-CROSTINI“ – an Salatbukett- € 14,90 (V)

PASTA

„PASTA RATATOUILLE“ - Casarecce mit Ratatouille - € 17,90 (V)

„PASTA CANNOBIO“ - Casarecce mit Steinpilzrahm und Rumpsteak-Streifen – € 19,90

– auf Wunsch mit Grana Padano- € 1,50 (V)

FANGFRISCH

„FILETS VON DER DORADE“ auf Ratatouille und Drillingskartoffeln - € 27,50

„SHRIMPALICIOUS“ – Ein Kilo Garnelen aus dem Ofen zum Selberpulen mit Aioli und Steinofenbaguette - € 38,50



VOM METZGER UNSERES VERTRAUENS

„DIE CURRYWURST NACH ART DES HAUSES“ - Doppelte Bratwurst mit unserer Currysauce dazu Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – € 18,90

„ZWEI SCHNITZEL WIENER ART“ vom Schweinerücken mit Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – € 21,90

Auf Wunsch mit brauner Sauce zusätzlich - € 2,00

„PUTENSTEAK CAPRESE“ – mit Tomaten und Mozzarella gratiniert, Tomatensoße, Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – € 20,90

„ARGENTINISCHES RUMPSTEAK“ mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Beilagen-Salat

Ladies Cut 220 g – € 28,50

Gentleman Cut 300 g – € 34,50

Sportsman Cut 400 g – € 42,50

„JÄGER-SCHNITZEL“ Ein Schweineschnitzel Wiener Art mit Steinpilzrahm, Spätzle und Beilagen-Salat – € 21,90



...DIE NICHT NUR DAS HERZ ERWÄRMEN KÖNNEN.

„KOCHKÄSE-SCHNITZEL“ Ein Schweineschnitzel Wiener Art mit Kochkäse, gebratenen Drillingskartoffeln und Beilagen-Salat – € 21,90

„KÄSESPÄTZLE mit Zwiebelschmelz“ und kleinem Feldsalat - € 17,90 (V)

„CHICKEN-WINGS BOOTSHAUS-STYLE“ –mit Apfel-Chutney, Salatbukett und Knoblauchbrot - € 17,90

„KICHERERBSEN-CURRY“ mit Tomate, Kokosmilch, Babyspinat und Knoblauchbrot - € 17,90 (V)
und Drillingskartoffel- € 17,90 (VEG)

„PANIERTES SELLERIESCHNITZEL“ auf Ratatouille und Drillingskartoffel - € 17,90 (VEG)

BURGER

„BACON-CHEESE-BURGER“ mit Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – (180g) € 19,90 – (360g) - € 25,90

„TEXAS-BACON-BURGER“ im BBQ-Style mit Jalapeños, Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – (180g) - € 19,90 – (360g) - € 25,90

„TURKEY-BURGER“ mit gegrillter Putenbrust und Ziegenkäse dazu Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – € 19,90

„WWF-BURGER“ (Tierschutz - nicht Wrestling) mit Gemüse-Brätling, Humus, Walnüssen und Tomaten-Salsa dazu Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – € 19,90 (V)

EIN GRILLKLASSIKER KEHRT ZURÜCK....

HOLZTELLER „SUDPFANNE 1978“ -

Pure Fleischeslust auf dem Holzteller begleitet von unserer Kräuterbutter, kleinem Feldsalat und frisch gebackenem Steinofenbaguette

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (250g) – € 27,90



SALATVARIATIONEN

„KLEENER GEMISCHTA“ als Beilage oder vorneweg – € 5,90 **V**

„SALÄTCHEN“ – Unser Salat mit Haus-Dressing, Croutons und gemischten Saaten – € 11,90 **V**



„FELDSALAT“ mit Balsamicodressing, Croutons und Speck – € 12,90 **V**

„CEASAR'S SALAD“ – Romanasalat mit Grana Padano-Dressing, roten Zwiebeln, Croutons und gegrillter Putenbrust – € 17,90

„GRATINIERTER ZIEGENKÄSE“ auf Salat mit Haus-Dressing – € 16,90 **V**

„SALAT SCHLAGMANN“ – Rumpsteak-Streifen, Parmesan und Tomaten-Bruschetta auf gemischtem Salat mit Balsamico-Dressing – € 25,90

DESSERT

CHOCOLATE FUDGE mit Vanilleeis – € 8,90

CREME BRÛLÉE – € 5,90

FRUCHTSORBET auf Wunsch mit Cava oder Vodka – € 7,50

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO – € 2,40

ESPRESSO MACCHIATO – € 2,70

KAFFEE – € 2,70

DOPPELTER ESPRESSO – € 4,20

CAPPUCCINO – € 3,50

MILCHKAFFEE – € 3,90

LATTE MACCHIATO – € 4,20

HEISSE SCHOKOLADE – € 4,20



TEE von Gschwendner – € 3,90

Assam, Blutorange, Minze, Kamille, Marani-Grüntee, Rooitea-Caramell

SCHAUMWEINE

CAVA BRUT „DUC de foix“ – Bodegas Covides, Spanien – 0,75l – € 28,50
– 0,1l – € 4,60

„APEROL-SPRIZZ“ Cava mit Soda, Eis und Aperol – 0,2l – € 7,90

BIERE

FRISCH GEZAPFT

FÜRSTENBERG PILS – 0,3l – € 3,80 – 0,5l – € 5,20

HACKER PSCHORR WEISSBIER – 0,3l – € 3,80 – 0,5l – € 5,20

HACKER PSCHORR KELLERBIER – 0,3l – € 3,80 – 0,5l – € 5,20

RADLER – 0,3l – € 3,80 – 0,5l – € 5,20



AUS DER FLASCHE

PAULANER KRISTALLWEIZEN – 0,5l – € 5,20

FÜRSTENBERG PILS ALKOHOLFREI – 0,33l – € 3,80

PAULANER ALKOHOLFREIES WEIZENBIER – 0,5l – € 5,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ORANGEN-, ZITRONEN-LIMONADE, COCA COLA LIGHT, COCA COLA
– 0,3l – € 3,50 – 0,5l – € 4,90

SPRUDEL Hausgemachtes Sodawasser – 0,3l – € 2,70 – 0,5l – € 3,90

„ROSSBACHER“ MINERALWASSER und STILLES

– 0,3l – € 3,30 – 0,5l – € 4,90 – 0,7l – € 6,50

„RUDERWASSER“ Sprudel mit Himbeersirup und Zitronensaft – 0,5l – € 4,90

ÄPFEL-, ORANGEN-, RHABARBER-, JOHANNISBEER-SAFT

– 0,3l – € 3,80 – 0,5l – € 5,50

SAFTSCHORLE – 0,3l – € 3,50 – 0,5l – € 4,90

SCHWEPPEs – 0,2l – € 3,90

Tonic, Bitter-Lemon oder Ginger-Ale

OFFENE WEINE 0,2l

WEISSWEINE

RIESLING TROCKEN QBA vom Weingut Borell-Diehl, Pfalz – € 5,70

CHARDONNAY TROCKEN QBA vom Weingut Müller-Dr. Becker, RH – € 5,90

WEISSBURGUNDER TROCKEN QBA vom Weingut Seeger, Baden – € 6,90

„CONDE PINEL ROSÉ“, Vino de la tierra de Castilla, Spanien – € 5,80

ROTWEINE

SPÄTBURGUNDER TROCKEN QBA vom Weingut Seeger, Baden – € 6,90

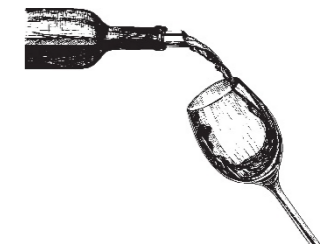
TEMPRANILLO vom Weingut Pasos de la Capula, Spanien – € 5,90

MERLOT vom Weingut Luc, Frankreich – € 6,90

WEINSCHORLE – 0,2l – € 3,80 – 0,4l – € 7,20

ÄPFELWEIN / -SCHORLE – 0,2l – € 3,50 – 0,4l – € 4,90

FLASCHENWEINE 0,75l



WEISSWEINE

RIESLING TROCKEN QBA vom Weingut Hans Winter, Heidelberg – € 23,50

RIESLING TROCKEN QBA vom Weingut Emrich-Schönleber, Nahe – € 29,50

GRAUBURGUNDER TROCKEN QBA vom Weingut Borell-Diehl, Pfalz – € 23,50

SAUVIGNON BLANC vom Weingut Knipser, Pfalz – € 29,50

ROTWEINE

„BERADENGA“ Chianti Classico vom Weingut Felsina, Italien – € 38,50

„VALLE D'ORO“, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, Weingut Tollo, Italien
– € 28,50

„URSPRUNG“ ROTWEIN CUVÉE vom Weingut Schneider, Pfalz – € 29,50

„CUVEE ANNA“ vom Weingut Thomas Seeger, Baden – € 38,50

Unser Rosé: „CONDE PINEL ROSÉ“, Vino de la tierra de Castilla, Spanien – € 22,50