



ÖFFNUNGSZEITEN:
TÄGLICH VON 11:00 UHR - 23:00 UHR
KEIN RUHETAG

STARTER

CARPACCIO VOM WEIDERIND ^{AG}	
BALSAMICO UND OLIVENÖL MARINIERT, MIT RUCOLA, KIRSCHTOMATEN UND FRISCH GEHOBELTEM PARMESAN	12.80
CAJUN POPCORN ^{ABCFG}	
FRISCH FRITTIERTE SHRIMPS IM CAJUN-KNUSPERMANTEL MIT PIKANTEM PFIRSICH-SOUTHERN COMFORT-DIP	11.40
THUNFISCHCARPACCIO ^G	
MARINIERT MIT LIMETTE, OLIVENÖL UND GESTOSSENEM ROTEN PFEFFER AN KLEINEM SALATBOUQUETTE	13.20

SALATE

„STEAKHOUSE SALAD“ ^{CDGJJL}	
BUNTE SALATE DER SAISON MIT PAPRIKA, ROTEN ZWIEBELN, KAROTTEN UND TOMATEN. MIT DEM DRESSING IHRER WAHL	KLEIN 5.60 GROSS 8.20
„CAESAR'S SALAD“ ^{ACDGBJ}	
RÖMERSALAT MIT SEINEM KLASSISCHEN DRESSING ² , GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTFILETS, KNOBLAUCHCROUTONS UND FRISCH GEHOBELTEM PARMESAN	12.90
„ANTOINNE'S ROASTED DUCK SALAD, NEW ORLEANS STYLE“ ^{IJL}	
ROSA GEBRATENE, LACKIERTE ENTENBRUST AUF SALAT VON RUCOLA, KIRSCHTOMATEN, ROTEN ZWIEBELN, FRISCHEN CHAMPIGNONS UND ORANGEN IN FEINEM FRENCH DRESSING	15.90
„PACIFIC CROSS-OVER SALAD“ ^{AFGHJ}	
BUNTER SALAT MIT ROSA GRAPEFRUIT IM MANGO-MARACUJA DRESSING MIT GEBRATENEN YAKITORI SPIESSEN VON DER POULARDE	14.50
„STEAKHOUSE SALAD GRILLER'S CHOICE“ ^{CGJ}	
BUNTE SALATE DER SAISON MIT PAPRIKA, ROTEN ZWIEBELN, CHAMPIGNONS UND TOMATEN IN AMERICAN DRESSING MIT GEGRILLTEM RINDERFILETSPIESS 120 G	17.80
„PRIMECUT SALAD“ ^{AFGHJ}	
GEGRILLTE RINDERSTREIFEN, GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE, KNACKIGER BUNTER SALAT, KIRSCHTOMATEN, PARMESAN, ROTEN ZWIEBELN, UND BALSAMICO DRESSING	17.80

SUPPEN

TOMATENCREMESUPPE ^{GI}		BULL SOUP ^{ACI}	
VON FRISCHEN TOMATEN MIT BASILIKUM UND SAHNE ³	5.80	KRÄFTIGE RINDERBRÜHE MIT FLEISCH UND WURZELGEMÜSE	6.20
HUMMERBISQUE ^{BGL}		GULASCHSUPPE ^{CGI}	
GESCHÄUMTE HUMMERCREMESUPPE MIT GREYERZER-FLEURON ^{1,2,4,7}	7.20	DER PIKANTE KLASSIKER MIT VIEL FLEISCH UND SOUR CREAM	6.40

SAUCEN & DIPS

STEAKSAUCE MIT FEINER MANGONOTE UND ZWEIERLEI PFEFFER ^{ACJ}	1.50	HAMBURGER SAUCE ¹¹ ^{ACI}	1.50
BARBECUESAUCE RAUCHIG PIKANT MIT HONIG ^{ACFIJ}	1.50	PFEFFERRAHMSAUCE ^{GIL}	2.50
BEEF CHILI DIP MIT SCHALOTTEN UND JALAPENO ³ ^I	1.50	POMMERYSENF-SAUCE ^{GIJ}	2.50
KRÄUTER-KNOBLAUCHBUTTER ^G	1.80	KALBSJUS ^{4,7} ^{IL}	2.50
SOUR CREAM ^{CGI}	1.80	KETCHUP ODER MAYONAISE ^{CGF}	GRATIS

SIDEKICKS / VEGIES

KNOBLAUCHBROT ^{AC}	2.40	SWEET POTATOES	4.80
BAKED POTATO MIT SOUR CREAM ^{CGJ}	3.90	POTATO WEDGES	4.60
FRENCH FRIES	3.60	BLATTSPINAT ^G	4.50
KARTOFFELGRATIN MIT KÄSE ^G	4.20	VARIATION VON GRÜNEN BOHNEN ^{CFG}	4.50
COLE SLAW ^{3,11} ^{CJ}	3.40	FRISCHES GRILLGEMÜSE	4.20
KARTOFFELPÜREE ^G	4.30	VICHY KAROTTEN ^G	4.60

VOM GRILL

„GRILLER'S MEATSTICKS“ ^{ACFIJ}	
ZWEI SPIESSE A 70 G VON ROASTBEEF UND HÜFTE MIT COLE SLAW, BBQ SAUCE UND KNOBLAUCHBROT	11.80
„BIG DAN'S STARTER“ ^{ACJ}	
RINDERFILETSPIESS 120 G MIT COLE SLAW, STEAKSAUCE UND KNOBLAUCHBROT	13.50

UNSERE DRESSINGS
AMERICAN CREMIG-MILD MIT DILL, ESTRAGON UND PETERSILIE
FRENCH CREMIG-PIKANT MIT HONIG, SENF, KNOBLAUCH UND KRÄUTERN
MANGO-MARACUJA SÜSS- SÄUERLICH, FRUCHTIG
CAESAR'S ² JOGHURT DRESSING, GERIEBENEM GRANA PADANO UND KNOBLAUCH
BALSAMICO UND OLIVENÖL MIT GEREIFTEM BALSAMICO UND KALT GEPRESSTEM OLIVENÖL

THE FABULOUS GRILLED STEAK'S

UNSERE STEAKS SIND AUSSCHLIESSLICH VON BESTEN SÜDAMERIKANISCHEN
BLACK ANGUS ODER HEREFORD RINDERN

WIR SERVIEREN ALLE UNSERE STEAKSPEZIALITÄTEN MIT EINEM KLEINEN STEAKHOUSE SALAT,
KNOBLAUCHBROT, BAKED POTATO MIT SOUR CREAM ODER FRENCH FRIES

HUFTSTEAK AUS DEM HERZ DER HÜFTE, FEIN MARMORIERT MIT KRÄFTIGEM GESCHMACK

180 G **GRINGO** 19.40



RUMPSTEAK AUS DEM JUNGEN, HERZHAFTEN RINDERRÜCKEN MIT KLEINEM FETTRAND

LADIES CUT 180 G 21.80

250 G 27.80 **GENTLEMANS CUT**



FILET DAS HOCHWERTIGSTE STÜCK DES RINDES, FEINFASERIG, BESONDERS ZART UND SAFTIG

FRENCH MIGNON 180 G 28.80

250 G 34.40 **GRAND MASTER**



RIB-EYE VON DER ZARTEN HOCHRIFFE, MIT KLEINEM FETTAUGE UND GUT MARMORIERT

SISSY CUT 250 G 26.40

350 G 31.40 **MASTER CUT**



T-BONE, DAS BESTE VOM RINDERRÜCKEN UND FILET AN EINEM STÜCK

CA. 500 G **T-BONE-STEAK** 36.40



PUTENBRUST, FÜR DIE GEFLÜGELLIEBHABER

180 G **PUTENBRUST STEAK** 17.80

VOM LAMM

„LAMMCARÉE“ A C G

FEINSTES LAMMCARÉE CA. 400 G
MIT KRÄUTERKRUSTE AUF THYMIAN-JOHANNISBEERJUS ZU GRÜNEN BOHNEN UND KARTOFFELGRATIN
32.80

RIBS

„SPARE RIBS“ C G

WÜRZIG SCHARF MARINIERT MIT BBQ SAUCE, COLE SLAW ^{3.11} UND FRENCH FRIES
18.50



„TEXAS CAMPFIRE BEEF RIB“ C G J

RINDERFLEISCHRIFFE CA. 1000 G
PIKANT MARINIERT, NIEDERTEMPERATUR GEGART UND GEGRILLT, SERVIERT MIT EIGENER SAUCE,
COLE SLAW ^{3.11} UND FRENCH FRIES ODER BAKED POTATO MIT SOUR CREAM
38.90

ALLERGENE

A=GLUTEN B=KREBSTIERE C=EIER D=FISCH E=ERDNÜSSE F=SOJA G=MILCH H=SCHALENFRÜCHTE I=SELLERIE J=SENF K=SESAM L=SCHWEFELDIOXID-SULFITE M=LUPINE N=WEICHTIERE

THE FAVORITE BURGERS

ZU ALLEN UNSEREN BURGERN SERVIEREN WIR FRENCH FRIES.

„LADY’S DELIGHT“ ACJK

KLASSISCHER HAMBURGER MIT 180 G BESTEM RINDFLEISCH
SPEZIALSAUCE ¹¹, SALAT, TOMATEN, GURKEN, ZWIEBELN UND STEAKSAUCE

12.80 MIT CHEDDAR _G + 0.80 MIT BACON _{2,3,8} + 1.20



„THE OLD FASHIONED GENTLEMAN“ ACJK

KLASSISCHER HAMBURGER MIT 225 G BESTEM RINDFLEISCH
SPEZIALSAUCE ¹¹, SALAT, TOMATEN, GURKEN, ZWIEBELN UND STEAKSAUCE

13.80 MIT CHEDDAR _G + 0.80 MIT BACON _{2,3,8} + 1.20



„THE BUCKING COWGIRLS BBQ BURGER“ ACFGJK

180 G BESTES RINDFLEISCH
KLASSISCH IN DER ZUBEREITUNG, MIT GESCHMOLZENEM CHEDDAR, KNUSPRIGEM BACON ^{2,3,8}, RÖSTZWIEBELN,
SPEZIALSAUCE ¹¹ UND BBQ SAUCE, GURKE, KNACKIGEM SALAT UND TOMATE

14.80



„THE GENUINE TEXAS BBQ BURGER“ ACFGJK

225 G BESTES RINDFLEISCH
KLASSISCH IN DER ZUBEREITUNG, MIT GESCHMOLZENEM CHEDDAR, KNUSPRIGEM BACON ^{2,3,8}, RÖSTZWIEBELN,
SPEZIALSAUCE ¹¹ UND BBQ SAUCE, GURKE, KNACKIGEM SALAT UND TOMATE

15.80



„THE ITALIAN BULL BURGER“ ACGJ

180 G BURGER AUS BESTEM RINDFLEISCH IM ROSMARIN-FOCACCIA
MIT RUCOLA, ROTEN ZWIEBELN, SCHWARZEN OLIVEN, ROMA TOMATEN,
MILDEM PROVOLONE UND SPEZIALSAUCE ¹¹

15.50



„THE BLACK THAI-SHRIMP-COCONUT BURGER“ ABCHIIJK

180 G BURGER AUS BESTEM RINDFLEISCH MIT GEGRILLTEN GARNELEN,
KARAMELLISIERTEN CHILI-ZWIEBELN, KOKOSNUSS CHIPS, CHINAKOHL UND PIKANTER BEEF-CHILISAUCE MIT INGWER,
KORIANDER UND PFLAUMEN ³

15.80



„THE GREEK-FREAK BURGER“ ACJK

180 G BESTES RINDFLEISCH MIT OREGANO,
SCHAFSKÄSE, ZWIEBEL, PEPERONI, SALAT, TOMATEN UND SPEZIALSAUCE ¹¹ IM KNOBLAUCH-BUN

14.80



„THE MAUI—WAUI BURGER“ ACHJK

180 G BESTES RINDFLEISCH
MIT GEGRILLTER MANGO, MACADAMIANUT - SWEET CHILIPESTO MIT VIOLETTEM BASILIKUM,
SPEZIALSAUCE ¹¹, ROTEN ZWIEBELN UND CHINAKOHL

13.80



„PRIMECUT BURGER“ ACHJK

225 G BESTES RINDFLEISCH AUF UNSEREM PRIMECUTBROT,
MIT ÜBERBACKENEM ZIEGENKÄSE, SWEET CHILIPESTO UND FRISCHE MANGO

15.80

PASTA

GRÜNE TAGLIARINI A C I
MIT TOMATISIERTEM GEMÜSESUGO ³ UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN
10.50



PAPPARDELLE A C G
MIT PILZEN DER SAISON IN SCHNITTLAUCHRAHM
10.90



SPAGHETTINI CARBONARA A C G I
ORIGINAL MIT HERZHAFTEN SPECKSTREIFEN ^{2,3,8}
9.90



PENNE ARRABIATA A
SCHARFE TOMATENSAUCE MIT FRISCHEN KRÄUTERN UND CHILI ^{2,3}
9.90
MIT GEGRILLTEN GARNELEN B 15.90
MIT GEBRATENEN RINDERFILETSTREIFEN 16.90



SPAGHETTINI BOLOGNESE A I
SAUCE MIT REINEM RINDFLEISCH UND RÖSTGEMÜSE ²
9.90

ZU UNSEREN PASTAGERICHTEN REICHEN WIR AUF WUNSCH FRISCH GEHOBELTEN PARMESAN

APERITIF & PRICKELNDES

SPUMANTE SCAVI & RAY	0.1 l	5.80	APEROL SPRITZ	0.2 l	6.80
SPUMANTE SCAVI & RAY	0.75 l	24.90	MARTINI BIANCO D'ORO	5 cl	5.80
PRIMECUT ROYAL SCAVI & RAY MIT CREME DE CASSIS	0.1 l	6.30	CAMPARI ¹	4 cl	5.20
FRENCH QUARTER	0.1 l	5.60	APFELWEIN KELTEREI RAPP'S	0.5 l	5.60
ROSÉ SECCO MIT ST.GERMAIN HOLUNDERBLÜTENLIKÖR					
PRIMECUT DRIVER ORANGENSAFT MIT GRENADINE SIRUP	0.1 l	4.50			

ROSÉWEINE

ROSADO, EGUREN UGARTE	0.2 l	6.50	ROSÉ DE LANGUEDOC	0.2 l	7.40
RIOJA ALAVESA	0.75 l	23.90	HECHT & BANNIER	0.75 l	26.90
ÁLAVA/ARABA, SPANIEN			SAINT CHINIAN, FRANKREICH		

WEISSWEINE

WEINSCHORLE	0.2 l	5.50
BIANCO DI CUSTOZA	0.2 l	6.70
LINEA VAL DIE MOLINI, ITALIEN	0.75 l	24.90
COMENGE VERDEJO	0.2 l	7.30
FAMILIA COMENGE, RUEDA, SPANIEN	0.75 l	26.80
PINOT NOIR - BLANC DE NOIRS	0.2 l	7.30
TROCKEN, MARKGRÄFLERLAND	0.75 l	26.90
RIESLING	0.2 l	6.90
KABINETT, FORSTER MARIENGARTEN	0.75 l	24.90
EMPFEHLUNG DES HAUSES	0.2 l	6.50
UNSERE EMPFEHLUNG FÜR SIE	0.75 l	23.90

ROTWEINE

PRIMITIVO SALENTO	0.2 l	7.20
TENUTA BONCORE, ITALIEN	0.75 l	26.90
MATTHIAS ROTWEIN CUVÉE	0.2 l	7.20
LIEBLICH, DEUTSCHLAND	0.75 l	26.90
PORTADA TINTO	0.2 l	7.20
DF J VINHOS, PORTUGAL	0.75 l	26.90
TEMPRANILLO	0.2 l	7.20
EL GRINGO, VDT CASTILLA, SPANIEN	0.75 l	26.90
MALBEC, ASTICA	0.2 l	7.20
TRAPICHE, ARGENTINIEN	0.75 l	26.90
EMPFEHLUNG DES HAUSES	0.2 l	7.50
UNSERE EMPFEHLUNG FÜR SIE	0.75 l	27.90

BIERE FRISCH GEZAPFT

LICHER PILS		0.3 l	3.50
LICHER ORIGINAL 1854	NATURTRÜB	0.3 l	3.80
BENEDIKTINER WEIZEN	HELL	0.5 l	4.60
BENEDIKTINER WEIZEN	DUNKEL	FLASCHE 0.33 l	4.60
KÖSTRITZER SCHWARZBIER		FLASCHE 0.33 l	3.80

SOFT DRINKS

LIZ MINERALWASSER		0.35 l	3.60
MEDIUM ODER STILL		0.7 l	7.20
APFELSAFTSCHORLE	0.25 l	3.20	0.4 l 4.60
COCA COLA	^{1,9}	0.33 l	3.60
COCA COLA ZERO	^{1,2,9,11,12}	0.33 l	3.60
FANTA	^{1,2,3}	0.33 l	3.60
SPRITE	²	0.33 l	3.60
MEZZO MIX	¹	0.33 l	3.60
RED BULL	^{1,9,13}	0.25 l	3.80

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO	⁹	2.80
DOPPELTER ESPRESSO	⁹	4.40
CAFÉ	⁹	120 ML 3.40
CAPPUCCINO	⁹	120 ML 3.70
LATTE MACCIATO	⁹	200 ML 4.20
HEISSE SCHOKOLADE		120 ML 3.80

SPIRITUOSEN

MALTESERKREUZ AQUAVIT	2 CL	2.80
LINIE AQUAVIT	2 CL	2.80
GREY GOOSE PREMIUM VODKA	2 CL	4.90
ERISTOFF VODKA	2 CL	3.60
BOMBAY SAPPHIRE GIN	4 CL	4.80
HAVANA CLUB RUM, WEISS	4 CL	4.60
JACK DANIELS WHISKEY	4 CL	5.80
JACK DANIELS WHISKEY + COLA	4 CL	6.20
PATRÓN SILVER TEQUILA	2 CL	4.60
COINTREAU	2 CL	2.80
NARDINI GRAPPA BLANCO	2 CL	4.20
NARDINI GRAPPA ALLA MANDORLA	2 CL	4.40
SAMBUCA MOLINARI	2 CL	2.80
HENNESSY V.S., COGNAC	2 CL	3.80
COURVOISIER V.S.O.P., COGNAC	2 CL	4.20
G. LEGRAND V.S.O.P., ARMAGNAC	2 CL	3.90
CHATEAU DU BREUIL V.S.O.P., CALVADOS	2 CL	4.20
CARDENAL MENDOZA, BRANDY	2 CL	3.90
GRAN DUQUE D'ALBA, BRANDY	2 CL	3.90
FERNET BRANCA	2 CL	2.80
RAMAZOTTI	4 CL	3.80
CYNAR	4 CL	3.80
JÄGERMEISTER	2 CL	3.80

ALKOHOLFREIE BIERE

IN DER FLASCHE

LICHER ISOTONISCH	0.33 l	3.50
LICHER ISOTONISCH GRAPEFRUIT	0.33 l	3.50
BENEDIKTINER WEIZEN	0.5 l	4.60
KANDIMALZ ¹	0.33 l	3.50

FRUCHTSÄFTE

IN DER FLASCHE

APFELSAFT	0.2 l	3.20
ORANGENSAFT	0.2 l	3.20
TRAUBENSAFT	0.2 l	3.20
MARACUJASAFT	0.4 l	4.40

TRADE ISLANDS ICED TEA

IN DER FLASCHE

SUNNY PEACH	PFIRSICH	0.33 l	3.90
LEMON LIME	ZITRONE	0.33 l	3.90

SCHWEPPES

IN DER FLASCHE

BITTER LEMON	^{3,10}	0.2 l	3.20
TONIC WATER	¹⁰	0.2 l	3.20
GINGER ALE	¹	0.2 l	3.20

WHITTINGTON TEE

DARJEELING	3.40
EARL GREY	3.40
FRÜCHTETEE	3.40
FRESH MINT	3.40
GRÜNER TEE	3.40
CHAMOMILE MIX KRÄUTER	3.40
FRISCHER INGWER	3.80

EDELBRENNEREI DIRKER

SCHWARZE MOHRENKIRSCH	2 CL	3.90
MIRABELLENWASSER	2 CL	3.90
DIELS BUTTERBIRNE	2 CL	3.90
MANGO GEIST	2 CL	3.90
ERDBEEREN GEIST	2 CL	3.90

LIKÖRE

HASELNUSS	2 CL	4.40
APFELSTRUDEL	2 CL	4.40
VANILLE	2 CL	4.40
GRAPEFRUIT	2 CL	4.40
MANDARINEN-LIMONCELLO	2 CL	4.40
PATRÓN CAFE XO TEQUILA	2 CL	4.40

ZUSATZSTOFFE

1. MIT FARBSTOFF 2. MIT KONSERVIERUNGSMITTEL 3. MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL 4. MIT SCHWEFELDIOXID 5. MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER 6. MIT PHOSPHAT
7. MIT SULFIT 8. NITRITPÖKELSALZ 9. KOFFEINHALTIG 10. CHININHALTIG 11. MIT SÜSSUNGSMITTELEN 12. ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE 13. MIT TAURIN

NEBRASKA BEEF

FÜR EINEN ECHTEN STEAKLIEBHABER FÜHRT KEIN WEG AN UNSEREM NEBRASKA BEEF VORBEI. DER GESCHMACK, DIE ZARTHEIT UND QUALITÄT DES US-BEEFS SIND AUF ALLERHÖCHSTEM BEEF-NIVEAU.

UNSERE LIEFERANTEN ZÜCHTEN IHRE RINDER IN NEBRASKA. DORT WACHSEN SIE ETWA 24 MONATE LANG AUF GROSSEN WEIDEN AUF UND WERDEN DANACH RUND 100 TAGE UNTER FREIEM HIMMEL AUSSCHLIESSLICH MIT MAIS GEFÜTTERT.

AB 300 G **AUCH INDIVIDUELLEN CUTS ERHÄLTlich**

FILET NEBRASKA

200 G 48.00 300 G 64.00

RUMPSTEAK NEBRASKA

200 G 34.00 300 G 48.00

RIB-EYE NEBRASKA

200 G 34.00 300 G 48.00

PORTERHOUSE STEAK

600 G 64.00

WIR SERVIEREN ALLE UNSERE STEAKSPEZIALITÄTEN MIT EINEM KLEINEN STEAKHOUSE SALAT, BAKED POTATO MIT SOUR CREAM ODER FRENCH FRIES UND KNOBLAUCHBROT