

# VORSPESIEN

<b>BIO Sauerteigbrot mit dicker Kruste</b>	<b>6</b>
Brothandwerk Julius Brantner, hausgemachter Aufstrich, gesalzene Butter	
<b>Beef Tatar</b>	klein <b>21</b> groß <b>27</b>
Schalottenschmand, Master Cut Beef Bacon, geröstetes Malzbrot	
<b>Carpaccio vom Irish Hereford</b>	<b>21</b>
Trüffel-Zitronen-Mayonnaise, Parmesan, Zupfsalat	
<b>Flammkuchen</b>	<b>29</b>
Crème Fraîche, junger Lauch, Trüffel	
<b>Krabben Cocktail</b>	<b>19</b>
Romanasalat, Zitrusfrüchte, geröstetes Toastbrot von Julius Brantner	
<b>Carabinero Carpaccio</b>	<b>22.5</b>
Wilder Brokkoli, Rettich, Senfkaviar-Vinaigrette, geräucherte Paprika-Aioli	
<b>Geflämmtes Schwertfisch Sashimi</b>	<b>19</b>
Reis-Cracker, Gurkensalat, Chili-Mayonnaise, gelber Rettich	
<b>Butternut-Kürbis</b>	<b>18</b>
Gepickelt und Creme, Burrata, Dattel, Feldsalat, Kürbiskern	
<b>Artischocke</b>	<b>19</b>
Ziegenkäsecreme, lila Süßkartoffelsalat, Feigensenf	
<b>Etagere für 2 Personen</b>	<b>58</b>
1/2 Pfund Garnelen mit Miso-Yuzu Aioli Artischocke, Ziegenkäsecreme, lila Süßkartoffel, Feigensenf Beef Tatar auf geröstetem Malzbrot, Schalottenschmand	



## SALATE

<b>Ceasar Salad "Grill Style"</b>	
Parmesancrisp & Master Cut Beef Bacon	
	klein <b>12</b>
	groß <b>16</b>
<b>Salat Bowl</b>	
Blattsalate, Avocado, Granatapfel, Burrata	
	klein <b>14</b>
	groß <b>18</b>
<b>wahlweise dazu:</b>	
mit Rinderfiletspitzen	<b>+9</b>
mit Black Tiger Garnelen	<b>+11</b>
mit Tuna Tataki	<b>+14</b>
<b>Kopfsalat</b>	<b>9.5</b>
Vinaigrette, Kräuter & Tomatenconcassée	

## KAVIAR

<b>„Gold Selection“ 30g</b>	<b>65</b>
Crème Fraîche, gehacktes Ei, Schnittlauch & Toast von Julius Brantner	
<b>Spaghettoni</b>	<b>77</b>
„Gold Selection“ 30g, Nage & Frühlingslauch	
<b>Grillionaire Schnitte</b>	<b>77</b>
„Gold Selection“ 30g, Beef Tatar, Schmand auf Toast von Julius Brantner	

# SOUTH BEND GRILL

<b>Simmentaler Roastbeef (DEU)</b>	<b>300G – 37</b>
Bayrische Weide Färse vom Bodensee, am Knochen gereift	
<b>Rib Eye vom Bayrischen Weiderind (DEU)</b>	<b>350G – 57</b>
Dry Aged Färse vom Bodensee, feine Fettäderchen, feinfaserig	
<b>Atter Ox Premium Dry Aged Rib Eye (AUT)</b>	<b>300G – 59 / 500G – 89</b>
Galloway, kräftiges Aroma, feine Marmorierung	
<b>Mecklenburger Fleckvieh Filet (DEU)</b>	<b>150G – 29 / 200G – 38 / 300G – 57</b>
saftig & würzig im Geschmack	
<b>Hereford Filet (IRL)</b>	<b>150G – 35 / 200G – 47 / 300G – 65</b>
am Knochen trockengereift, buttrig nussiger Geschmack	
<b>Büffel Filet vom Bodensee (DEU)</b>	<b>150G – 38 / 200G – 49 / 300G – 73</b>
intensiver Eigengeschmack, reich an Mineralstoffen, kerniger Biss	
<b>Wagyu Filet (IRL) BMS 4</b>	<b>150G – 66 / 200G – 89 / 300G – 129</b>
äußerst zart, sehr feine Marmorierung	
 <b>Chateaubriand vom Fleckvieh (DEU)</b>	<b>600G – 112</b>
doppeltes Filetsteak	
 <b>“Grill Tasting”</b>	<b>183</b>
200g Hereford Filet, 200g Büffel Filet, 200g Wagyu Filet	
<b>Lammkarree (IRL)</b>	<b>36</b>
ca. 200g, medium gegrillt, Kräuter-Limettenschmand	
<b>Gegrillte Wachtelbrust</b>	<b>34</b>
Röstkartoffelstampf, Kräuterseitlinge, Portweinjus	

Gerne servieren wir unsere Steaks mit Trüffelkruste (+8) oder als Surf & Turf mit Camarón Rojo (+19) oder mit ½ Pfund Garnelen (+18)

## BURGER

**Wagyu Cheeseburger 29.5**  
Full Blood Wagyu, medium gebraten,  
Master Cut Beef Bacon, Cheddar,  
Trüffel-Ketchup, karamellierte Zwiebeln,  
Ceasar Salad, French Fries

**Beyond Meat Burger 27**  
Cheddar, Trüffel-Ketchup,  
karamellierte Zwiebeln,  
Ceasar Salad, French Fries

# MORE THAN MEAT

<b>Tuna Tataki</b> rare gegrillt, Miso-Yuzu Aioli	ca. 200g – 35
<b>Camarón Rojo</b> Miso-Yuzu Aioli	7 Stk – 19
<b>Felsen Oktopus</b>	ca. 300g – 35
<b>Black Tiger Garnelen</b> Miso-Yuzu Aioli	ca. 500g – 36
<b>Baby Steinbutt für 2 Personen</b>	ca. 800g – 85
<b>Waldpilz Aranchini</b> Gemüse-Tomatensugo, Babyspinat, geschmorte Kräuterseitlinge	26
<b>Trüffel Ravioli</b> Trüffel-Weisswein Nage, Tomatenconcassée, Parmesan	28

## BEILAGEN

<b>Babyspinat-Salat</b> Sesam, Teriyaki, Chili	7
<b>Gegrillter Romanesco</b> Kräuterjogurt, Granatapfel, Mandel	7
<b>Gegrillter wilder Brokkoli</b> Smokey Tomatenmayonnaise, Tomatensalsa	8
<b>Teriyaki-Kräuterseitlinge</b> Kirschtomate, Kresse	9.5
<b>Ratatouille</b>	7
<b>French Fries</b>	6
<b>French Fries mit Trüffel &amp; Parmesan</b>	9
<b>Röstkartoffelstampf</b> Waldpilzpesto, Baconcrumble	7
<b>Grenaille Kartoffeln</b> Liebstöckelschmand, Schmorzwiebel, Junger Lauch	8

## SAUCEN

<b>Béarnaise</b>	5
<b>BBQ</b>	4.5
<b>Weißer Trüffelsauce</b>	8
<b>Portwein-Schalottenjus</b>	7
<b>Kräuterbutter</b>	3
<b>Chili Pesto</b>	3

