

VORSPESIEN

BIO Sauerteigbrot mit dicker Kruste	6
Brothandwerk Julius Brantner, hausgemachter Aufstrich, gesalzene Butter	
Beef Tatar	klein 21 groß 27
Schalottenschmand, Master Cut Beef Bacon, geröstetes Malzbrot	
Carpaccio vom Irish Hereford	21
Trüffel-Zitronen-Mayonnaise, Parmesan, Zupfsalat	
Flammkuchen	29
Crème Fraîche, junger Lauch, Trüffel	
Krabben Cocktail	19
Romanasalat, Zitrusfrüchte, geröstetes Toastbrot von Julius Brantner	
Schneekrabbenatar	21
Spargelsalat, getrocknete Tomaten, Malzbrotchip, Buttermilch-Kerbelsud	
Norwegischer Lachs	19
gebeizt, Artischocke, Fenchel, Apfel-Gazpacho	
Büffel Burrata	18
Spargel-Tomatensalat, Passionsfrucht-Vinaigrette, Schüttelbrot	
Pochiertes Ei	19
Kartoffelschmand, Babyspinatsalat, Sauerrahm-Trüffelespuma, frischer Trüffel, Malzbrotchip	
Etagere für 2 Personen	58
1/2 Pfund Garnelen mit Erdnussmayonnaise Büffel Burrata, Spargel-Tomatensalat, Passionsfrucht-Vinaigrette, Schüttelbrot Beef Tatar auf geröstetem Malzbrot, Schalottenschmand	

SALATE

Ceasar Salad "Grill Style"
Parmesancrisp & Master Cut Beef Bacon

klein	12
groß	16

Salat Bowl
Blattsalate, Spargel, pochiertes Ei, getrocknete Tomaten

klein	14
groß	18

wahlweise dazu:

mit Rinderfiletspitzen	+9
mit Black Tiger Garnelen	+11
mit Tuna Tataki	+14

Kopfsalat 9.5
Vinaigrette, Kräuter & Tomatenconcassée



KAVIAR

„Gold Selection“ 30g 65
Crème Fraîche, gehacktes Ei, Schnittlauch & Toast von Julius Brantner

Spaghettoni 77
„Gold Selection“ 30g, Nage & Frühlingslauch

Grillionaire Schnitte 77
„Gold Selection“ 30g, Beef Tatar, Schmand auf Toast von Julius Brantner

SOUTH BEND GRILL

Simmentaler Roastbeef (DEU)	300G – 37
Bayrische Weide Färsse vom Bodensee, am Knochen gereift	
Rib Eye vom Bayrischen Weiderind (DEU)	350G – 57
Dry Aged Färsse vom Bodensee, feine Fettäderchen, feinfaserig	
Atter Ox Premium Dry Aged Rib Eye (AUT)	300G – 59 / 500G – 89
Galloway, kräftiges Aroma, feine Marmorierung	
Simmentaler Filet (DEU)	150G – 29 / 200G – 38 / 300G – 57
Weiderind vom Bodensee, saftig & würzig im Geschmack	
Hereford Filet (IRL)	150G – 35 / 200G – 47 / 300G – 65
am Knochen trockengereift, buttrig nussiger Geschmack	
Büffel Filet vom Bodensee (DEU)	150G – 38 / 200G – 49 / 300G – 73
intensiver Eigengeschmack, reich an Mineralstoffen, kerniger Biss	
Wagyu Filet (IRL) BMS 4	150G – 66 / 200G – 89 / 300G – 129
äußerst zart, sehr feine Marmorierung	
 Chateaubriand vom Simmentaler (DEU)	600G – 112
doppeltes Filetsteak	
 “Grill Tasting”	183
200g Hereford Filet, 200g Büffel Filet, 200g Wagyu Filet	
Lammrücken (DEU)	39
Rhönschaf, ca. 200g, medium gegrillt, Kräuterkruste	
Gegrillte Wachtelbrust	36
Kartoffelmousseline, gegrillter grüner Spargel, Portwein-Schalottenjus	

Gerne servieren wir unsere Steaks mit Trüffelkruste (+8) oder als Surf & Turf mit Carabinero (+9 pro Stk) oder mit ½ Pfund Garnelen (+18)

BURGER

Wagyu Cheeseburger 32
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

Tuna Tataki rare gegrillt, Erdnussmayonnaise	ca. 200g – 35
Carabineros (ESP) Sashimi Qualität, Erdnussmayonnaise	5 Stk – 45
Felsen Oktopus	ca. 300g – 35
Black Tiger Garnelen Erdnussmayonnaise	ca. 500g – 36
Baby Steinbutt für 2 Personen	ca. 800g – 85
Grüner und weißer Spargel gratiniert, Tomatensugo, Grenaille Kartoffeln, Bärlauchpesto	29.5
Trüffel Ravioli Trüffel-Weisswein Nage, Tomatenconcassée, Parmesan	28

BEILAGEN

Rahmspinat Kräutercroûtons	7
Smokey Bohnencassoulet Bacon-Espuma	7
Spargel-Tomatenragout Bärlauchpesto	9.5
Gegrillter wilder Brokkoli Cashew, Miso-Mayonnaise	8
Frühlings-Pfannengemüse	7
French Fries	6
French Fries mit Trüffel & Parmesan	9
Grenaille Kartoffeln gefüllt mit Beef Bacon- Parmesancreme, Liebstockschmand	7
Getrüffeltes Kartoffelmousseline	12

SAUCEN

Béarnaise	5
BBQ	4.5
Weißer Trüffelsauce	8
Portwein-Schalottenjus	7
Kräuterbutter	3
Chili Pesto	3

